

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

1. JUNI - 12. AUGUST

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	7 RETTER DKK 650		APERITIF
SNACKS	STEGTE DUMPLINGS Kinesiske dumplings m. rejer & kylling, risvineddike & chiliolie	 Dang Dang	APEROL SPRITZ + DKK 100
	FUTOMAKI Færøsk laks, purløg, gulerod, avocado, tang & citrussalat	MARINA	COCKTAIL PITCHERS + DKK 495 Mojito/Red Passion
FORRETTER	SOMMERENS FISK FRA GRILLEN Grillede grønne ærter & puré på sommerurter	 OCEAN BAR	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Pilsner
	DANSK FRISKOST Fennikel, stikkelsbær & surdejscrumble	 pernille's	ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750 2 Magnum Saint Max & chips
	FOCACCIA	<i>Nanna Regina</i>	
HOVEDRET	GRILLET FLANKSTEAK Ovnbagte kartofler, bearnaise & chimichurri	 PATAGONIA GRILL	MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950 Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
	RADICCHIO SALAT Søde cherrytomater, stracciatella, salte kapers & balsamico glace	<i>Nanna Regina</i>	MENU INKL. GODE VINE DKK 1100 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
	TILKØB DESSERT		MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer
	PAVLOVA + DKK 85 Sommerbær & lemon curd	SONORA	MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
	CREME BRÛLÉE + DKK 85 Dulce de leche	 PATAGONIA GRILL	KAFFE & AVEC
	DANSKE JORDBÆR + DKK 85 Vaniljecreme	 pernille's	KAFFE ELLER TE + DKK 40
	TIRAMISU + DKK 85 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nanna Regina</i>	AVEC + DKK 75
			LUKSUS AVEC + DKK 125
			ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

VEGETAR

1. JUNI - 12. AUGUST

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	7 RETTER DKK 650	
SNACKS	GYOZA Hvidløg, purløg, ponzu & sød sojasauce	 Dang Dang
	FUTOMAKI Avocado, purløg, gulerod, mango, tang & citrussalat	MARINA
FORRETTER	ASPARGES Grillede asparges, grønne ærter & puré på sommerurter	 OCEAN BAR
	DANSK FRISKOST Fennikel, stikkelsbær & surdejscrumble	 pernille's
	FOCACCIA	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	GRILLET HALLOUMI Ovnbagte kartofler, bearnaise & chimichurri	 PATAGONIA GRILL
	RADICCHIO SALAT Søde cherrytomater, stracciatella, salte kapers & balsamico glace	<i>Nonna Regina</i>
	TILKØB DESSERT	
	PAVLOVA + DKK 85 Sommerbær & lemon curd	 SONORA
	CREME BRÛLÉE + DKK 85 Dulce de leche	 PATAGONIA GRILL
	DANSKE JORDBÆR + DKK 85 Vaniljecreme	 pernille's
	TIRAMISU + DKK 85 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
		APERITIF
		APEROL SPRITZ + DKK 100
		COCKTAIL PITCHERS + DKK 495 Mojito/Red Passion
		10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Pilsner
		ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750 2 Magnum Saint Max & chips
		MENU INKL. DRIKKEPAKKE
		MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950 Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
		MENU INKL. GODE VINE DKK 1100 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer
		MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
		KAFFE & AVEC
		KAFFE ELLER TE + DKK 40
		AVEC + DKK 75
		LUKSUS AVEC + DKK 125
		ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

DRIKKEPAKKER

EFTER MIDDAGEN

1	ØL, HUSETS VIN & SODAVAND 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	ØL Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA VINE Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen
2	ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER 4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125
	ØL Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA VINE Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers
3	ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS 4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150
	ØL Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA VINE Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers COCKTAILS Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini
4	ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE 4 TIMER FOR DKK 425 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME
	ALKOHOLFRI ØL 1664 Blanc 0.0% & Carlsberg Nordic Pilsner 0.0% ALKOHOLFRI VIN Sparkling Tea Lysegrøn & Sauvignon Blanc MOCKTAIL PITCHERS Mojito, Controversial Crush & Less Than Zero