

## PÅ GLAS

### Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial 185:-

Moët & Chandon Brut Imperial rosé 185:-

Moët & Chandon Grand Vintage 2013 295:-

Delapierre Brut Cava 125:-

### Vitt

Chablis St Martin, Domaine Laroche 185:-

Riesling Evidence 2018, Gustave Lorentz 180:-

Sancerre La Reine Blanche Jean Reverdy et Fils 185:-

Chablis 1:er Cru Domaine Laroche 2018 240:-

Bourgogne Blanc Francois Carillon Chardonnay  
2018 185:-

Riesling Grand Cru Schlossberg 240:-

### Rött

L&C Poitout Bourgogne Rouge 175:-

Barbera D' Asti Superior Bricco 175:-

Robert Mondavi Private Selection  
Cabernet Sauvignon 165:-

Richard Hilton Ironstone Syrah 170:-

Sancerre Paul Prieur et Fils 2018 170:-

Villa Antinori 160:-

### Rosé

M de Minuty 140:-

Chateau D Esclans Whispering Angel 155:-

### Öl

Melleruds fatöl 40cl 88:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

A ship full of IPA fatöl 40cl 94:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

### Alkoholfritt

Odd Bird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps Alice Äppelmust 33cl 79:-

Fristorps Aroniabär & Äppelmust 33cl 79:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-

Lemonade 33cl 48:-

### Cocktail / aperitif 5cl

Hugo

»fläder, mousserande

Pink 2

»pink gin, hallon

"Sjömagasinet" GT

»Hendricks, enbär & rosmarin

Eldery Collins

»gin, läder, citron, socker

## FÖRRÄTTER

### Toast "Sjömagasinet"

räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök och Danskt rågbröd

279:-

### Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och svartrotsmousseline

289:-

### Pilgrimsmusslor från Fröya

Yuzu, kimchirostad sesam, rättika och enoki

298:-

### Spaghettini

Champagnesmörsås, hjärtmusslor, gräslök och Karelsk Caviar

398:-

### Vit trippel "A" sparris

Senapshollandaise, krispiga Hugo´s isterband, smörgåskrasse, picklade senapsfrön

249:-

### Norröna Matjessill

på skivad potatis, syrad grädde, bakad äggula, arenka, rödlök, gräslöksmajonnäs & brynt smör

198:-



## Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscreme, 2 slags mogen ost och bröd

#### LITEN

Havskräftor,  
Färska räkor  
Blåmusslor.

445:-

#### MELLAN

Havskräftor,  
Färska räkor,  
Blåmusslor,  
Krabbklor, Ostron  
"fines de claire".

695:-

#### STOR

Havskräftor,  
Färska räkor  
Blåmusslor,  
1/2 hummer,  
Krabbklor  
Bohusostron

945:-

» Dillkokta havskräftor 79:- /st  
» Färska räkor 250gr /dagspris

» Krabbklor 3 st/169:-  
» Halv kokt hummer /335:-

**SJÖMAGASINET**

GÖTEBORG



## Rom & Caviar på Is

Klassiska tillbehör

»Karelsk Störrom

50g 1495:- / 125g 3800:- / 250g 6800:-

»Kalix löjrom från bröderna Perssons i Piteå

50g 595:- / 125g 1395:- / 250g 2595:-

## Tre Smörrebröd

» Krämig kycklingsallad på Dansk rågbröd  
med grön sparris, krasse & rostad lök

» Friterad rödtungsfilé med  
remoulade och räkor.

» Gubbröra på knäckebröd med rökt Savolax

279:-

## Ostron

»Bohus Gigas

Havstensund

3st 259:-/ 6st 459:-/ 12st 698:-

»Oysri No3 Gigas,  
Killorgin, Irland

3st 169:-/ 6st 298:-/ 12st 498:-

»Fines de Claire No3,  
Marenne Oléron, Chiron Fils

3st 98:-/ 6st 189:-/ 12st 349:-

» Belon flat No3 Bretagne

3st 159:-/ 6st 298:-/ 12st 498:-

»Gillardeau No3 Charente Maritime,

Maison Gillardeau

3st 249:-/ 6st 449:-/ 12st 695:-

## HUVUDRÄTTER

### Ångad, rimmad torskrygg

hackat ägg, brynt smör,  
handskalade räkor och riven pepparrot

445:-

### Smörstekt piggvarsfilé

champagnesås, tryffelpotatispuré, grön sparris  
och toppmurklor

598:-

### Ansjovismarinerad friterad bergtungsfilé

Salsa på tomat och sjökorall, ramslöksbeaaise

298:-

### Helstekt sjötunga "Belle Meunière"

Smörstekt svamp, persilja och riven vårtryffel

575:-

### Moules Crème

Grädd & vinkokta blåmusslor, med persilja,  
körvel och vitlök

pommes frites & aioli

298:-

### Hel grytstekt vaktel

Fyllt med basilika och pinjenötter.

Ratatouille, tapenade och vitlöksvinaigrette,  
surdegskrutonger

395:-

### Sv. hängmörad ryggbiff

Grönpepparsky, tomatallad, rostad färskpotatis  
gratinerad med gorgonzola

545:-

### Vit trippel "A" sparris

Shakshuka, pocherat hönsägg och stracciatella

298:-

#### HUSETS KLASSIKER

#### SJÖTUNGA WALEWSKA

Gratinerad sjötungsfilé, 1/2 hummer,  
hummersås, svart tryffel, pommes  
duchesse & champinjoner

998:-

**SJÖMAGASINET**

GÖTEBORG

## EFTERRÄTT

### Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med mjölksorbet smaksatt med citronmeliss 179:-

### Äpplepannacotta

Granny Smithsorbet, kardemumma och fläder 159:-

### Sjömagasinet's "Banana Split"

Mandel & banankaka, mjölkchokladcrème, banancrème, bananskum & vaniljglass 179:-

### Coupe Colonel "Special"

Sorbet på blond grape med kanderat skal, citronmeliss och grappa di Tignanello 159:-

### Grand Marnierflamberade jordgubbar

Petits madeleines, lättvispad grädde och vaniljglass 189:-

### Våra sorbet- & glassmaker

Blodapelsinsorbet, mangosorbet, blondgrapesorbet, kardemummakross, vaniljglass, äpplesorbet,  
chokladglass & pistageglass

49:-/st

Varm chokladkolasås, myltade hjortron, krossade drömmar, daimkolor +20kr/st

### Chokladtryffel 65:-

Espresso Martini 175:-

»kaffelikör, espresso

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen  
införera servisen