

## EFTERRÄTT

### Crème brûlée

med limemarinerade bär 179:-

### Sjömagasinets "Banana Split"

mandel & banankaka, vaniljglaise, banan crème, bananskum & chokladglass 159:-

### Svenska jordgubbar

med lättvispad grädde, vaniljglass & nygräddad våffla 189:-

### Chokladtryffel 65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen

**SJÖMAGASINET**  
GÖTEBORG

## PÅ GLAS

### Champagne o Mousserande

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive 185:-

Moët & Chandon Brut Imperial rosé 225:-

Nicolas Feuillatte Millésime Blanc de Blancs 235:-

Delapierre Brut Cava 125:-

### Vitt

Chablis St Martin, Domaine Laroche 185:-

Riesling Evidence 2018, Gustave Lorentz 190:-

Sancerre La Reine Blanche Jean Reverdy et Fils 185:-

Bourgogne Blanc Francois Carillon Chardonnay  
2018 185:-

### Rött

L&C Poitout Bourgogne Rouge 175:-

Barbera D' Asti Superior Bricco 175:-

Robert Mondavi Private Selection Pinot noir 150:-

Sancerre Paul Prieur et Fils 2018 170:-

Villa Antinori 160:-

### Rosé

M de Minuty 140:-

Chateau D Esclans Whispering Angel 155:-

### Öl

Melleruds fätöl 40cl 88:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

### Alkoholfritt

Odd Bird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps must 33cl 79:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen

**SJÖMAGASINET**  
GÖTEBORG

## FÖRRÄTTER

### Toast ”Sjömagasinet”

Räkor, havskräftor och Snökrabba vänt i aquavitmajonnäs, Kalixlörrom, inlagd rödlök och smörstekt toast  
298:-

### Konjaksdoftande hummersoppa

med smörstekt hummer och svartrotsmousseline  
289:-

### Burratina från Frägsta mejeri

med variation på Svenska tomater, rostade hasselnötter & dragonvinigrette  
209:-

### Lobster roll

med sotad hummerstjärt, rostad lök, picklad ingefära & jalapenos  
498:-

### Råbiff på Svensk oxfile

smaksatt med dijonsenap, toppad med dragonmajonnäs, friterad kapis & picklad lök  
229:-



## Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscreme två slags ost och bröd

#### LITEN

Havskräftor, färska räkor och blåmusslor.

445:-

#### MELLAN

Havskräftor, färska räkor, blåmusslor, krabblor, ”Fines de Claire” ostron

695:-

#### STOR

Havskräftor, färska räkor, blåmusslor, krabblor, halv hummer, Bohus ostron

945:-

» Dillkokta havskräftor / 79:-st  
» Färskräkor 250gr /dagspris  
» Krabblor 3 st/169:-

» Halv hummer /335:-  
» Ostron ”Fines de Claire marenes d’oleron no 3” /32:- st

## SMÅRÄTTER

### Tre Smörrebröd

» Krämig kycklingsallad på Dansk rågbröd med grön sparris, krasse & rostad lök  
» Friterad bergtungsfile med remoulade och räkor.  
» Gubbröra på knäckebröd med Savolax  
279:-

### Norröna Matjessill

med smulad Västerbottenost, krämig äggula, hackad rödlök, gräslök & brynt smör  
198:-

### Friterad halloumi

med primörer, syrlig tomat, bella verde & sauce nage  
298:-

## HUVUDRÄTTER

### Ångad, rimmad torskrygg

hackat ägg, brynt nykämrat smör, handskalade räkor och riven pepparrot  
445:-

### Smörstekt piggvarsfile

med blomkålspuré, blomkålsskott, spritärta, toppmurklor, grillad smörsås & riven tryffel  
598:-

### Ansjojismarinerad friterad bergtungsfile

Salsa på sommartomater och sjökorall, ramslöksbeamaise  
298:-

### Svensk ryggbiff

med krokett smaksatt med gruytère, grön sparris, syrlig tomat, vispat ankleversmör & rödvinsås  
469:-

## SOMMARPLATÅ

» Inlagd sill  
» Senapssill  
» Norröna matjessill med rödlök & gräslök  
  
» 4 havskräftor  
» 4 krabblor  
» 2 halva ägg med majonnäs, lörrom & räkor  
» Vildfångad Svensk lax fylld med aquavitskräm & forellrom  
» Dillslungad färskpotatis  
» Krustad med rostbiff, färskost, pepparrot & krasse  
» Dipp & ost

**2-3 PERSONER 995:-**

