

EFTERRÄTT

Crème brulée smaksatt med Bourbon vanilj

serveras med mjölksorbet smaksatt med citronverbena

179:-

Äppelpannacotta

Granny Smithsorbet, kardemumma och fläder 159:-

159:-

Grand Marnierflamberade jordgubbar

Petits madeleines, lättvispad grädde och vaniljglass

189:-

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial

185:-

Moët & Chandon Brut Imperial

185:-

Moët & Chandon Grand Vintage 2013

295:-

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 Flis 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:-

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 Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, Kalixlöjrom, inlagd rödlök och Danskt rågbröd.

279:-

Konjaksdoftande hummersoppa

med smörstekt hummer och svartrots mousseline

289:-

Spaghettini

Champagnesmörsås, hjärtmusslor, gräslök och Karelsk caviar

179:-

Vit trippel ”A” sparris

Senapshollandaise, krispiga Hugos isterband, smörgåskrasse och picklade senapsfrön

249:-



Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscreme två slags ost och bröd

LITEN

Havskräftor, färskräkor och blåmusslor.

445:-

MELLAN

Havskräftor, färskräkor, blåmusslor, krabblor och ostron ”fines de claire”.

695:-

STOR

Havskräftor, färskräkor, 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 279:-

» Krämig kycklingsallad på Danskt rågbröd med grön sparris, krasse & rostad lök
» Friterad bergtungsfilé med remoulade och räkor.
» Gubbröra på knäckebröd med Savolax

Norröna Matjessill

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

198:-

Vit trippel ”A” sparris

Shakshuka, pocherat hönsägg & stracciatella

298:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrugg

hackat ägg, brynt nykämrat smör, handskalade räkor och riven pepparrot

445:-

Smörstekt piggvars filé

Champagnesås, tryffelpotatispuré, grönsparris och toppmurklor

598:-

Ansjoivismarinerad friterad bergtungsfilé

Salsa på sommartomater och sjökorall, ramlöksbeamaise

298:-

Svensk hängmörad ryggbiff

Grönpepparsky, tomatsallad, rostad färskpotatis gratinerad med gorgonzola

545:-

PLAT DU JOUR

serveras måndag - torsdag 11.30-14.30

Sjö

Smörstekt panerad torskfilé med färskpotatis, ärtor, kapis & brynt smör

Land

Reuben sandwich på långbakad oxbringa, syrad spetskål, aprikadressing & pommes frites

198:-

