

Förbeställningsmeny Sjömagasinet

Här finns sådana rätter som är en riktig fest men svåra att lagerhålla eller behöver lite extra tid att tillaga.

Dessa rätter beställs av hela sällskapet.

Kan förbeställas och även avbokas senast två dagar i förväg.

Något att börja med

» Ostron Klemming Grebbestad 75:-st

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:-

Mellanrätter

Vitlöksgratinerade havskräftor (1/2 kg) Dagspris

Grillad citron, surdegsbröd, hett smör

Hel gratinerad hummer "Thermidor"

Champinjoner, vispgrädde, gruyère och cayennepeppar

895:-

Huvudrätter

"Skaldjursbåten Jennie II" (min 6p)

Alla havets läckerheter serverade som buffé vid bordet ur Sjömagasinets skaldjursbåt. Fulladdad med skaldjur, härliga såser, gott bröd & lagrad ost i historisk miljö är detta den ultimata västkustupplevelsen.

-Dillkokta havskräftor

-Nykokt hummer

-Skakerackkrabba

-Pinfärska räkor

-Blåmusslor

-Bohusländska ostron

-Såser, lagrad ost & gott bröd

Serveras i Tullhuset, tullhusbaren samt på uteserveringen.

1395:-pp

Hel vildfångad piggvar (3-4kg) kokt i court-bouillon (min 6p)

Löjromshollandaise, dillkokt potatis, säsongens grönsaker

995:-pp

Svensk hängmörad Porter housesteak 1000g (2-3p) 1995:-

Sauce Bordelaise, skoschampinjoner, lättrokt fläsk & mandelpotatispuré

