

EFTERRÄTT

Crème brûlée

med limemarinerade bär 179:-

Säsongens färska hallon

Vit Italiensk nougatglass, limoncellomaränger 198:-

Coupe Colonel "Special"

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

Friterad camembert

ljumna hjortron och vaniljglass 189:-

Varm chokladkaka

Amarulaglass, flingsalt och varm kolasås 179:-

Våra sorbet- & glassmaker

Blodapelsinsorbet, mangosorbet, blondgrapesorbet vaniljglass, chokladglass & vit nougatglass
49:-/st

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

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 Flis 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, Kalixlöjrom, inlagd rödlök och smörstekt toast
298:-

Konjaksdoftande hummersoppa

med smörstekt hummer och svartrotsmousseline
289:-

Krispig potatisterrine

kantarelemulsion, picklade kantareller, riven tryffel, smörstekta kantareller och krasse
249:-

Norröna Matjessill

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

Råbiff på Svensk oxfilé

Timjanemulsion, rostad lök, picklad lök och blomsterkrasse
229:-



Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscreme två slags ost och bröd

LITEN

Havskräftor, färskräkor och blåmusslor.

445:-

MELLAN

Havskräftor, färskräkor, blåmusslor, krabbspår, "Fines de Claire" ostron

695:-

STOR

Havskräftor, färskräkor, blåmusslor, krabbspår, halv hummer, Gillardeau ostron

945:-

» Dillkokta havskräftor / 79:-st
» Färskräkor 175gr /dagspris

» Krabbspår 3 st/169:-
» Halv hummer /395:-

HUVUDRÄTTER

Tre Smörrebröd

» Ribbestek med äpplechutney, saltgurka, friterad persilja och krispig svål
» Friterad rödtungsfilé med räkor och curryremoulade
» Ruth 's kryddsill från Christiansö med skivad potatis, äggmajonnäs och bacon
279:-

Smörstekt hälleflundra

Grön tomat, sockerärter, schalottenlök, spenat, riven tryffel och rostad citronsky
545:-

Smörstekt rödspätta

Höstbetor, kpris, pepparrot, brynt smör och grillad citron
398:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

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

Svensk Oxfilé

Flamberad i cognac, grönpepparsås, mixed salad och handskuma pommes Pont-Neuf
565:-

Krämig Kantarellrisotto

Skogssvamp, parmesan och riven tryffel
298:- / med Mangalica skinka 398:-

PLAT DU JOUR

Serveras måndag till fredag 11.30-14.30

SJÖ

Spaghetti Vongole med chili, vitlök, cocktailtomater & hackad persilja

LAND

Bouef Bourguignon på högrev, champinjoner, rökt sidfläsk, steklök & potatispuré

198:-

