

---

## MENYFÖRSLAG

---

Minimum 8p

Alla i sällskapet äter samma meny, givetvis tar vi hänsyn till allergier & specialkost

1.

### Sotad Fröjalax

sojatapioka, torkad fänkål, ponzu, wasabimajonnäs, hyvlad lök och rättika

### Oxfile stekt med pepparkross och pärllok

Haricots verts, Gratin Dauphinoise, bakad tomat och tryffelsky

### Calvadoskryddad äpplekaka

Äpplekompott, sockerkaka och kanelglass

---

2.

### Toast Sjömagasinet

Räkor, Havskräftor och Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, kalixlöjrom och syrad rödlök

### Ångad, rimmad torskrygg

med hackat ägg, brynt smör handskalade räkor och riven pepparrot

### Crème brûlée

på Tahitivanilj med säsongens bär



**SJÖMAGASINET**  
GÖTEBORG

## MENYFÖRSLAG

3.

### Kallrökt hälleflundra i skivor

Gräslöksemulsion, surlig fänkålscredité, gurka & rostat bovete

### Timjanspocherad bergtungsfilé

Potatispuré, rökt sidfläsk, pak-choi, jordärtsskocka, forellrom & musselsås

### Chokladterriner "Manjari" med flingsalt

Chokladjord, ganache, frystorkade hallon och hallonsorbet

Menypris 895:-pp 3 rätter

## Premiummeny

### Kalix Ljörom

från bröderna Persson i Piteå

smörstekt toast med rödlök, gräddfil, gräslök & citron

### Smörbakad sjötungsfilé fylld med pilgrimsmussla

Noilly-Pratsås, citron, dill forellrom, arrenkha och picklad gurka

### Glace au Four

Tahitivanilj och myltade hjortron

1295:-pp

Priserna är per person och inkluderar moms.