

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Nicolas Feuillatte Reserve exclusive 185:-

Moët & Chandon Brut Imperial rosé 225:-

Nicolas Feuillatte Millesime Blanc de Blanc 235:-

Delapierre Brut Cava 125:-

Vitt

Chablis St Martin, Domaine Laroche 185:-

Riesling Evidence 2018, Gustave Lorentz 180:-

Sancerre Ovide, Domaine Pierre Morin 185:-

Chablis 1:er Cru Beauroy, Domaine Laroche 225:-

Chardonnay J-Vineyards, Russian river valley 185:-

Rött

Savigny les Beaune pinot noir 195:-

Barolo classico 2015, Casa E. Mirafiori 285:-

Zinfandel 2017, Ghost pines, Kalifornien 155:-

Chateau Pince 2016, Pomerol 285:-

Villa Antinori 160:-

Rosé

M de Minuty 140:-

Öl

Melleruds fatöl 40cl 88:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

Beawertown gamma ray 40 cl 105:-

Bassholmen ljus ale:

75 cl 210:- 150cl 420:-

Alkoholfritt

Odd Bird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps must 33cl 89:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-

Cocktails

Kir Royal 195,- (Champagne, Creme de Cassis)

Dry Martini 185:- (Gin, Noilly-Prat)

Eldery Collins 185:-
(Gin, Fläderlikör, sockerlag, limonata)

Old Fashioned 185:- (Bourbon, sockerlag, apelsin)

Hugo 105:- (Prosecco, fläderlikör, mynta)

Park swizzle 185:- (rom, lime, mynta sockerlag)

FÖRRÄTTER

Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök och Danskt rågbröd
329:-

Konjaksdoftande

Hummersoppa med smörstekt hummer och palsternacksmousseline
349:-

Escargots "Provencal"

Bourgognesniglar i vitlökssmör kryddat med pastis och persilja
179:-



Spaghettini

Champagnesmörsås, hjärtmusslor, gräslök och störcaviar
398:-

Vit färsk sparris

Ramslökshollandaise, varmrökt röding, forellrom och smörgåskrasse
295:-

Kryddsill från Christiansö

Gräddfil, lagrad ost, krämig äggula, rödlök och dill
239:-

Kalixlöjrom på toast 40 g

Gräddfil, rödlök, citron, smörstekt toast
495:-

SKALDJUR

Skaldjur med aioli, Rhode islandsås, 2 slags mogen ost och bröd

LITEN

Havskräftor
Färska räkor
Blåmusslor

445:-

MELLAN

Havskräftor
Färska räkor
Blåmusslor
Krabbklor
Ostron fines de claire

695:-

STOR

Havskräftor
Färska räkor
Blåmusslor
1/2 hummer
Krabbklor
Ostron fines de claire

945:-

OSTRON & ROM PÅ IS

Fines de claire, Chiron fils 25:-/st
Speciales, Gillardeau 55:-/st
Fines de claire, Utah beach, 45:-/st
Special.tsarskaya 55:-/st

Störcaviar Baerii
Serveras med klassiska tillbehör
50g 995:-
125g 1995:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor och riven pepparrot
475:-

Smörstekt piggvarsfilé

Potatispuré toppad med
Kalixlöjrom, Champagnesås med forellrom,
arenkha, spenat och roscofflök
598:-

Bohuslänsk Bouillabaisse

Torsk, blåmusslor, havskräfta,
räkor, krutonger och aioli
398:-

Bakad blomkål

Svartkål, friterad halloumi, betor, krispigt bovete,
blomkålspuré, bakad blomkål och rostad kålbuljong
298:-

Smörstekt kalvbräss

Blomkålspuré, blomkål, äpple, beurre-blanc
med tryffel och körvel
395:-

Cognacsflamberad oxfilé

Grönpepparsås, Pommes Fondant, haricots verts
och körsbärstomater
598:-

Råbiff "Parisienne"

Oxfilé, äggula, comichons, kapis och rödlök
395:- 1/1 med Pommes-Frites
249:- 1/2

SPECIALITETER

Svensk T-benstek 900g. (för 2p)

Hängmörad 70 dagar, stekt med
pepparkross och timjan.
Serveras med Madeirasås,
bakade grönsaker och
potatispuré med svart tryffel

1495:-

Sjötungsfilé "Walewska"

Gratinerad sjötungsfilé,
1/2 hummer, hummersås,
svart tryffel, sparris,
pommes duchesse och
ängschampinjoner

995:-



DESSERTER

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär 179:-

Pavlova

Lättvispad grädde, färska bär & citroncurd 159:-

Coupen Colonel

Iskall vodka, citronsorbet och citronmeliss 198:-

Glace au four

Hjortron, vanilj och maräng 179:-

Färska jordgubbar

marinerade med mynta, jordgubbsglass, smulad kolakaka & mynta 189:-

Chokladterriner

Med chokladjord, havssalt, torkade hallon och hallonsorbet 189:-

Våra sorbet- & glassmaker

Hallonsorbet, mangosorbet, blodapelsinsorbet, vit nougat, vanilj, kanel, chokladglass
49:-/st

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

Chokladtryffel 65:-

Espresso Martini 185-

”Sjömagasinet coffee” 185-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen