

Midsommarmeny 23-25 juni

Serveras från 13.00

Förrätt

Matjesill

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

Dryck: Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-
Sjömagasinet's Nubbe 36:-/cl

Vamrätt

Skinnstekt torskrygg

serveras med dillslungad Svensk färskpotatis, gulbeta, morot,
grön sparris & vitvinssås med gräslök, löjrom & förellrom

Vin: Chablis 1:er Cru Montee de Tonnerre 2012 La Chablisienne
320:-/glas

Dessert

Svenska jordgubbar

med Sjömagasinet's vaniljglass, maräng & salt kolasås

Vin: Muscat Beaumes de Venise La Pastourelle 2019,
95:-/glas

3 rätters meny

895:-pp

Dryckespaket

465:-

med 4 cl nubbe 595:-

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

