

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Nicolas Feuillatte Reserve exclusive 185:-

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 Plince 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:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

Alkoholfritt

Odd Bird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps must 33cl 79:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-

elleruds fatöl 40cl 88:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

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 185:- (Prosecco, fläderlikör, mynta)

Lynchburg lemonade 185:-

(Rye whiskety, cirton, sockelag, sprite)

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, vavrökt röding,
forellrom och smörgåskrasse
295:-

Kryddsill från Christiansö

Gräddfil, kronfillsost, krämig äggula, rödlök och dill
239:-

Kalixlöjrom på toast (40g)

Gräddfil, rödlök, citron, smörstekt toast
495:-

Råbiff "Parisienne"

Oxfile, äggula, kapris, comichons, kapris och rödlök
Serveras med mixed sallad
395:- 1/1 med Pommes-Frites
249:- 1/2

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:-

SMØRREBRØD

Stjernes kud

Friterad rödspätta, curryremoulade,
handskalade räkor

Flädergravad lax

Majonnäs, färskpotatis, kokt ägg, krasse

Kryddsill från Christiansö

Äggsallad, Dansk krasse, gräslök

Oxtartar

Rödbeta, kapris, rödlök, senapscrème

Glaserad griskind

Baconcrème, krispig svål, svartkål

Kökets kraftströmming

Rödlök, gräslök, dill

3st / 298:-

PLAT DU JOUR

Panerad torskrygg

Med ljummen potatissallad på svartkål, pak choi
rädisor, tartar sås & rostad citron

220:-

Oxkind

Rödvinsbräserverad oxkind med
potatispuré, stekt lök, champinjoner
rökt sidfläsk & rödvinsås

220:-

Köket rekommenderar:

Toast "Sjömagasinet"
Ångad, rimmad torskrygg
Crème brûlée på Bourbonvanilj

3 rätter / 795:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor och riven pepparrot

475:-

Smörstekt piggvarsfilé

Potatispuré toppad med
Kalixlörrom, Champagnesås med förellrom,
arenkha, spenat och roscofflök

598:-

Räksmörgås

Sjömagasinet's räksmörgås på rågbröd med
handskalade räkor, citronmajonnäs gurka, tomat,
dill & citron

295:-

Moules Marinière

Pommes frites & ramslöksaioli

305:-

Sjötungsfilé "Walewska"

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

995:-

Cognacsflamberad oxfilé

Grönpepparsås, Pommes Fondant, haricots verts
och körsbärstomater

598:-

Helstekt rödtunga Meunière

brynt smör, pepparrot, kapris & betor

345:-

Bakad blomkål

Svartkål, friterad halloumi, betor, krispigt bove, blomkålspuré, bakad blomkål och rostad kålbuljong

298:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

DESSERTER

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär 179:-

Pavlova

Lättvispad grädde, färska bär & citroncurd 159:-

Coupe 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, citronsorbet, blodapelsinsorbet,
vaniljglass, kardemummaglass, chokladglass & jordgubbsglass

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
införera servisen