

## PÅ GLAS

### Champagne & Mousserande

Nicolas Feuillatte Reserve exclusive 195:-

Nicolas Feuillatte Millesime Blanc de Blanc 235:-

Delapierre Brut Cava 145:-

### Vitt

Chablis St Martin, Domaine Laroche 185:-

Riesling Evidence 2018, Gustave Lorentz 180:-

Sancerre Les Baronnes Henri Bourgeois 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:-

### Öl

Spendrups signatur 40cl 109:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33 cl 75:-

Beawertown gamma ray 40 cl 105:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

Mariestads Alkohol fria öl på fat 40cl 69:-

### Gin & tonic & cocktails

Sjömagasinet 's Gin & Tonic 185:-  
(Bombay Premier Cru, Le Tribute Pink Grapefruit)

Kosta pink Hyttgin & tonic 185:-  
(Pink gin, färsla hallon & 3 cents aegean tonic)

Kosta Bruksgin & Tonic 185:-  
Kosta boda bruksgin & Le Tribute tonic

Kosta Kristall & tonic 185:-  
Kosta drygin & 3 cents lemon tonic

Dry martini 185:-  
(Kosta boda kristall gin, Vermouth)

Eldery Collins 185:-  
(kosta boda kristall Gin, Fläderlikör  
sockerlag, & limonata)

Old fasion 185:-  
(Mancino Rosso, Michter 's Bourbon, socklag)

### Oddbird & alkoholfritt

Oddbird "gin" & tonic 145:-  
Oddbird gin 0% & Le Tribute tonic

Odd Bird Blanc de Blanc 115:-

Oddbird NO2  
Auxerrois, pinot blanc & riesling 95:-

Oddbird red  
Syrah, grenache, mourvèdre & carignan 95:-

Fristorps must 33cl 95:-

## FÖRRÄTTER

### Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i  
aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök  
& smörstekt toast  
329:-

### Cognacsdoftande

#### Hummersoppa

med smörstekt hummer &  
palsternacksmousseline  
349:-

### Tonfisktartar

smaksatt med koriander, chili, lime, semsamfrön &  
avokado serveras på smörstekt toast  
325:-



### 2 x Stillahavs Ostron

#### "Rockefeller"

gratinerade på spenat, jalapeno ch pamesan  
195:-

### Smörstekta kantareller

Råraka, smörstekta kantareller, Kalix löjrom,  
gräddfil, rödlök & gräslök  
295:-

### Kalixlöjrom på toast 40 g

Gräddfil, rödlök, citron, smörstekt toast  
495:-

### Ugnsbakad kronärtskocka

med färska örter, pamesan, citron och  
oreganomajonnäs  
239:-

## 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 45:-/st  
Speciales, Gillardeau 70:-/st  
Fines de claire, Utah beach, 45:-/st  
Special.tsarskaya 60:-/st

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

**SJÖMAGASINET**

GÖTEBORG

## HUVUDRÄTTER

### Ångad, rimmad torskrygg

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

### Smörstekt piggvarsfilé

Potatispuré smaksatt med rostrad vitlök, bakad  
fänkål, Noilly pratsås med förellrom & gräslök med  
598:-

### Gäddqueneller

med halstrad pilgrimsmussla från Froja,  
zucchini, scharlottenlök, spenat & smörad musselsås  
445:-

### Champagne gratinerad Sjötungsfilé "Fernand Point"

fyllt med championer, tomat och lök serveras med  
tagliatelle  
598:-

### Krispigt ankbröst Canette

rostad jordärtskockspuré, bella verde,  
sherryvinägersås & riven tryffel  
498:-

### Cognacsflamberad oxfilé

Rosepepparsås, Gratin dauphinoise, haricots verts,  
smörstekta kantareller & murklor  
625:-

### Råbiff "Parisienne"

Oxfilé, äggula, kapris, rödlök toppad med  
dragonkräm  
serveras med mixed sallad  
395:- 1/1 med Pommes allumette  
249:- 1/2

### Saltbakad kålrot

Potatispuré, haricots verts, bella verde och smörstek-  
ta kantareller med rostad grönsaksbuljong  
298:-

## SPECIALITETER

### Svensk T-benstek 900g (för 2p)

Hängmörad 70 dagar, stekt med  
pepparkross & timjan.  
Serveras med Madeirasås,  
bakade grönsaker & potatispuré  
med svart tryffel  
1495:-

### Sjötungsfilé "Walewska"

Gratinerad sjötungsfilé,  
1/2 hummer, hummersås,  
svart tryffel, sparris,  
pommes duchesse &  
ängschampinjoner  
995:-

## DESSERTER

### Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär

179:-

### Profiterol

fylld med vaniljkräm, vaniljglass% varm chokladsås

179:-

### Valrhona chokladmousse

med cognacmarinerade körsbär, körsbärs sorbet och torkad choklad

198:-

### Limoncello marinerad sockerkaka

färska hallon rostade pistagenötter och pistageglass

189:-

### Flamberade färska fikon

Karameliserad nötter & vaniljglass

198:-

### Våra sorbet- & glassmaker

Hallonsorbet, mangosorbet, citronsorbet, blodapelsinsorbet,

Vaniljglass, jordgubbsglass, chokladglass

49:-/st

Daimkolor, kolakaka, lakrits strössel, kolasås, chokladsås, lemoncurd 25:-/st

### Chokladtryffel 65:-

### Espresso Martini 185:-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen  
informera servisen