

PÅ GLAS

Champagne & Mousserande

Nicolas Feuillatte Reserve exclusive 195:-

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 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:-

Rosé

M de Minuty 185:-

Château Gassier Le pas du moine 175:-

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:-

Oddbird & alkoholfritt

Oddbird "gin" & tonic 145:-

Oddbird gin 0% & Le Tribute tonic

Odd Bird Blanc de Blanc 115:-

Oddbird NO2

Auxerois, pinot blanc & riesling 95:-

Oddbird red

Syrah, grenache, mourvèdre & carignan 95:-

Fristorps must 33cl 95:-

Cocktails

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

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)

FÖRRÄTTER

Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor, Bohuskrabba vänd i aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök & smörstekt toast

329:-

Cognacsdoftande

Hummersoppa

med smörstekt hummer & palsternacksmousseline

349:-

Tonfisktartar

smaksatt med koriander, chili, lime, semsamfrön & avokado

325:-



2 x Stillahavs Ostron

"Rockefeller"

gratinerade med spenat, jalapeno & pamesan

195:-

Smörstekta kantareller

Råraka, Kalix löjrom, gräddfil, rödlök & gräslök

295:-

Ugnsbakad kronärtskocka

med färska örter, pamesan, citron och oreganomajonäs

239:-

Kalixlöjrom på toast (40g)

Gräddfil, rödlök, citron

495:-

Råbiff "Parisienne"

Oxfile, äggula, kapis, rödlök toppad med dragonkräm

serveras med mixed sallad

395:- 1/1 med Pommes allumettes

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 45:-/st
Speciales, Gillardeau 70:-/st
Fines de claire, Utah beach 45:-/st
Special, Tsarskaya 65:-/st

Störcaviar Baerii

Gräddfil, rödlök, citron

50g 995:-

125g 1995:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

PLATE DU JOUR

Sjö

Halstrad Lax

Halstrad Lax med Pommes Duchesse, gröna ärtor,

bakad fänkål & hollandaise

Land

Kalv i dill

Kokt kalv i dill med dillslungad potatis,
bakade morötter & bakad lök

220:-

KÖKETS VAL

Förrätt

Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor, Bohuskrabba vänt i
aquavitsmajonnäs, löjrom,
inlagd rödlök & danskt rågbröd

Vamrätt

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor & riven pepparrot

Dessert

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär

3 rätter/ 895:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor & riven pepparrot

495:-

Smörstekt piggvarsfilé

Potatispuré smaksatt med rostad vitlök, bakad
fänkål, Noilly pratsås med förellrom & gräslök

598:-

Champagne gratinerad
Sjötungsfilé "Fernand Point"

fyllt med champinjoner, tomat och lök.

Tagliatelle

598:-

Gäddqueneller

med halstrad pilgrimsmussla från Fröja,
zucchini, schalottenlök, spenat &
smörad musselsås

445:-

Sjötunga "Walewska"

Gratinerad sjötungsfilé, 1/2 hummer, hummersås,
svart tryffel, sparris,

pommes duchesse & ängschampinjoner

995:-

Cognacsflamberad oxfilé

Rosepepparsås, Gratin dauphinoise, haricots verts,
smörstekta kantareller & murklor

625:-

Helstekt rödspätta meunière

dillslungad potatis, rödbeta, kaporis, citron

& brynt smör

495:-

Saltbakad kålrot

Potatispuré, haricots verts, bella verde och
smörstekta kantareller med rostad grönsaksbuljong

298:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



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 filon

Karameliserad nötter & vaniljglass

198:-

Våra sorbet- & glassmaker

Sorbet: mango, blodapelsin, körsbär

Glass: Vanilj, choklad, pistage

49:-/st

Topping

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