

## 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 Örtmarinerad strömming

potatispuré, råörda lingon,  
brynt smör & sockerärter

Land  
Wallenbergare  
med stekt kulpotatis, Haricots Verts, persiljesmör,  
saltgurka & steksky

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