
MENYFÖRSLAG

Minimum 8p

Alla i sällskapet äter samma meny, givetvis tar vi hänsyn till allergier & specialkost

1.

Pilgrimsmussla

dillmajonäs, syrad steklök, rostad bovete

Örtstekt kalvrygg

Med pommes Anna, kronärtskocka, bakad tomat rostade buketter av blomkål
& portvinssky

Havtorns Bavaroise

med myltade björnbär, saltade mandelsmulor & körvel

2.

Toast Sjömagasinet

Räkor, Havskräftor och Bohuskrabba vänt i
aquavitmajonäs, kalixlöjrom & syrad rödlök

Ångad, rimmad torskrygg

med hackat ägg, brynt smör handskalade räkor
& riven pepparrot

Crème brûlée

på Tahitivanilj med säsongens bär



SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

MENYFÖRSLAG

3.

Gravad sotad lax med blomkålskräm

dragon emoultion, picklad blomkål & förellrom

Dillpocherad bergtungsfilé

Pommed duchesses, spetskål, broccoli & blåmusselsås smaksatt med arrenka

Chokladganage”Manjari”

Chokladjord, ganache, chokladpärlor & blodapelsinsorbet

Menypris 995:-pp 3 rätter

Premiummeny

Kalix Löjrom

från bröderna Persson i Piteå

smörstekt toast med rödlök, gräddfil, gräslök & citron

Smörstekt piggvarsfilé

potatis puré sauterad zucchini, sockerärter, spenat & Vitvinsås med smörsteka murklor

Glace au Four

Tahitivaniljglass, myltade hjortron & italensk maräng

1395:-pp

Tillägg

Kanapéer 49:- st

Ost 198:-

Priserna är per person och inkluderar moms.

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG