

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 Bourgogne Laroche 225:-

Chardonnay J-Vineyards, Russian river valley 185:-

Chardonnay, Bourgogne Louise Jadot 225:-

Rött

Savigny les Beaune pinot noir 195:-

Barolo classico 2015, Casa E. Mirafiori 285:-

Zinfandel 2017, Ghost pines, Kalifornien 155:-

Chateau Plince 2017, Pomerol 285:-

Villa Antinori 160:-

Öl

Spendrups signatur 40cl 109:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33 cl 79:

Beavertown gamma ray 40 cl 105:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

Mariestads Alkoholfria 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, färska 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

New York sour 185:-
(Michter 's Bourbon, socklag, citronjuice, rödvin)

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

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

Oddbird & alkoholfritt

"Aperol sprits" 125:-
Odd Bird Blanc de Blanc & italien spritz

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

329:-

Cognacsdoftande

Hummersoppa

med smörstekt hummer & palsternacksmousseline

349:-

Tonfisktartar

smaksatt med koriander, chili, lime, sesamfrön & avokado

325:-



Smörstekta kantareller

Råraka, Kalix löjrom, gräddfil, rödlök & gräslök

295:-

Kalixlöjrom på toast (40g)

gräddfil, rödlök & citron

495:-

Råbiff "Parisienne"

Oxfile, äggula, kapris, rödlök toppad med dragonkräm.

Serveras med mixed sallad

249:- 1/2

395:- 1/1 med Pommes frites

SKALDJUR

Skaldjur med aioli, Rhode islandsås, 2 slags mogen ost och bröd

LITEN

Havskräftor
Färskas räkor
Blåmusslor

445:-

MELLAN

Havskräftor
Färskas räkor
Blåmusslor
Krabbklor
Ostron fines de claire

695:-

STOR

Havskräftor
Färskas 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

Störcaviar Baerii

Gräddfil, rödlök & citron

50g 995:-

125g 1995:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

PLATE DU JOUR

Serveras fram till 16:00

Land:

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

Sjö:

Halstrad Lax med Pommes Duchesse,
gröna ärtor, bakad fänkål & hollandaise

220:-

KÖKETS VAL

Serveras fram till 16:00

Förrätt

Toast "Sjömagasinet"

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

Varmrätt

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 forellrom & gräslök

598:-

Champagne gratinerad
Sjötungsfilé "Fernand Point"

Fylld med champinjoner, tomat, lök
& tagliatelle

698:-

Sjötunga "Walewska"

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

pommes duchesse & ängschampinjoner

995:-

Cognacsflamberad oxfilé

Rosépepparsås, gratin dauphinoise, haricots verts,
smörstekta kantareller & murklor

625:-

Helstekt rödspätta meunière

Dillslungad potatis, rödbeta, kapris, citron
& brynt smör

495:-

Saltbakad kålrot

Potatispuré, haricots verts, bella verde,
smörstekta kantareller & rostad grönsaksbuljong

298:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

DESSERTER

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär

179:-

Profiterol

Fylld med chokladkräm, vaniljglass & varm chokladsås

179:-

Limoncello marinerad sockerkaka

Färska hallon rostade pistagenötter & pistageglass

189:-

Flamberade färska fikon

Karamelliserade nötter & vaniljglass

198:-

Våra sorbet & glassmaker

Sorbet: mango, blodapelsin & körsbär

Glass: Vanilj, choklad & pistage

49:-/st

Topping

Daimkulor, kolakaka, kolasås, chokladsås & lemoncurd 25:-/st

Chokladtryffel 65:-

Espresso Martini 185:-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang.

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen.