

PÅ GLAS

Champagne & Mousserande

Nicolas Feuillatte Reserve exclusive 205:-

Bollinger special cuvee brut 395:-

Delapierre Brut Cava 145:-

Vitt

Chablis Le Finage, La Chablisienne 195:-

Riesling Evidence 2018, Gustave Lorentz 180:-

Sancerre Les Baronnes Henri Bourgeois 185:-

Chablis 1:er Mont de Milieu, La Chablisienne 325:-

Chardonnay J-Vineyards, Russian river valley 185:-

Rött

Savigny les Beaune, Bourgogne, Pinot noir 195:-

Barolo classico 2015, Casa E. Mirafiori 285:-

Chateau Plince 2016, Pomerol 285:-

Villa Antinori Chianti Classico, Sangiovese 160:-

Rosé

M de Minuty 185:-

Château Gassier Le pas du moine 175:-

Öl

Spendrups signatur 40cl 109:-

Menabrèa Bionda Italien, Premium Lager 33 cl 75:-

Beawertown gamma ray 40 cl 105:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

Mariestads Alkoholfria 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

Auxerrois, 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 och Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök
329:-

Cognacsdoftande

Hummersoppa

med smörstekt hummer & palsternacksmousseline
349:-

Öst Escargots Provencal

Vinbergsniglar i vitlökssmör med Pastis och persilja
195:-



Smörpocherad hummer

Syrlig sallad på blodgrape, granny Smith äpple, beiochekrutonger och färska örter
395:-

Vol Au Vent

Fylld med pilgrimsmussla, sauterad kalvbrässa och störcaviar i champagnesås
695:-

Kalixlöjrom på toast 40 g

Gräddfil, rödlök, citron
395:-

Vitello Tonnato

Kalvfilé, Blåfenad tonfisk och boquerones med parmesanmajonnäs, kapris & smörgåskrasse
295:-

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

995:-

STÖRCAVIAR PÅ IS

Oscietre

50g 1295:-
125g 2995:-

Baerii

50g 995:-
125g 1995:-
250g 4700:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor & riven pepparrot

495:-

Smörstekt piggvarsfilé

Mandelpotatiscrème, toppmunklor, champagnesås
med körvel & dill

598:-

Bakad fjällrödingfilé

Grönärtscrème, blåmussla, färska bönor, ärtor,
skummad musselbuljong och ärtskott

395:-

Sjötunga "Walewska"

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

pommes duchesse & ängschampinjoner

995:-

Cognacsflamberad oxfilé

Sås på pepparkross, Pommes Fondant, haricots
verts, rostade körsbärstomater

625:-

Bakad blomkål

Friterad halloumi, svartkål, ärtpure, krispigt bovete
och rostad kålbuljong

298:-

Schnitzel "Cordon Bleu"

Fyllt med Mangalica och 30 månaders comté,
Riven Perigordtryffel, Franska ärtor, citron och

pommes rissoleés

495:-

SPECIALITETER

Plat du Jour
Mån-Sön,

"Land"

"Sjö"

220:-

Köket rekommenderar

Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i
aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök

Ångad, rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör,
handskalade räkor & riven pepparrot

Crème brûlée

Serveras med färska bär

995:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

DESSERTER

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär

179:-

Sabayonnegratinerad blodapelsin

mandelcrunch och blodapelsinsorbet

198:-

Inkokta hjortron med färskostmousse

Åkerbärscurd, vit chokladsnö och rostade mandlar

189:-

Flamberade färska fikon

Kanderade marconamandlar & vaniljglass

198:-

Våra sorbet- & glassmaker

Sorbet: Mango, blodapelsin,

Glass: Vanilj, choklad

49:-/st

Topping

Daimkolor, krossade drömmar, chokladsås, lakrits strössel 25:-/st

Chokladtryffel 65:-

Espresso Martini 185:-

Hot shot 125:-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
införera servisen