

# MENY

## Förrätter

### Toast Sjömagasinet

Räkor, havskräftor & Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom & inlagd rödlök  
329:-

### Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjärt, krispig schalottenlök & körvel  
349:-

### Kalixlöjrom på toast 40g / Störccaviar 40g

Gräddfil, rödlök, citron smörstekt toast  
395:- / 795:-

### Nässelsoppa

Garnityr av pocherat västkustostron, vaktelägg & rökt silverål  
275 :-

### Carpaccio på hamachi

Variation av tomater, shimeji, yuzu, jalapenos & grapefruit  
295:-

### Kokt vit sparris med kallrökt havsöring

Sauce Hollandaise & piment d'épelette  
345:-

### Steak tartare "Parisienne"

Oxfile med mixed sallad & Pommes-Frites  
245:-

## Varmrätter

### Ångad rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör, handskalade räkor & riven pepparrot  
535:-

### Gratinerad Sjötungsfild Walewska

Tryffel, sparris, hummer & hummersås  
995:-

### Smörstekt piggvarsfile

Vit sparris, toppmurklor i champagnesås & krispig pancetta  
695:-

### Brännvinsflamberad piggvarsrygg

Gurka, Oscietrecaviar & Noilly-Pratsås  
895:-

### Kolgrillad hälleflundra "Rossini"

Halstrad anklaver, spenat, smörstekt toast & vit portvinsås  
595:-

### Ugnsbakad havsöringfile

Färska bönor, grön sparris & ramslöksås  
395:-

### Hängmörad oxfile Wellington

Madeirasauce  
598:-

### Pärllhöna stekt I salvia

Confiterat lår, grillad vit sparris, potatis mille-feuille & tryffelsås  
395:-

### Bakad vitkål

Broccolicrème, broccolini, sparris & brynt hasselnötssmör  
295:-

## Skaldjur

### Liten

Havskräftor  
Färska räkor  
Blåmusslor  
445:-

### Mellan

Havskräftor  
Färska räkor  
Blåmusslor  
Krabbklor  
Ostron  
695:-

### Stor

Havskräftor  
Färska räkor  
Blåmusslor  
Krabbklor  
Ostron  
1/2 europeisk hummer  
995:-



Skaldjuren serveras med aioli, Rhode islandsås, 2 slags mogen ost & bröd

## Värmeny

### Kokt vit sparris med kallrökt havsöring

Sauce Hollandaise & piment d'épelette

### Hängmörad oxfile Wellington

Madeirasauce

### Pistage & halloncheesecake

Färska hallon & rostade pistagenötter

Värmeny 1145 :-

Vinpaket 695:-

## Sjömagasinet's klassiker

### Toast Sjömagasinet

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

### Ångad rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör, handskalade räkor & riven pepparrot

### Creme Brûlée på Bourbonvanilj,

serveras med färska bär

Vår klassiska trerättersmeny 995 :-

Vinpaket 695:-



# SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

# Hjärtligt välkomna

## Allt börja med

### Gillardeau No 6

Naturell

2 st / 149:-

### Gillardeau No 6,

Grönt äpple, gurka, jalapeno, grön tabasco,

2 st / 149:-

### Löjromskrustad

4 st / 149:-

### Gougères med tryffelcrème

4 st / 149:-



## Caviar

### Störccaviar

på is

### Oscietre

50g 1295:-

125g 2995:-

### Baerii

50g 995:-

125g 1995:-

Serveras med gräddfil,  
rödlök, citron och smörstekt toast

## Champagne på glas

### Nicolas Feuillate Reserve Exclusive

205:-

### Nicolas Feuillate Millésieme

Blanc de Blancs

315:-

### Bollinger Special Cuvée Brut

395:-



önskar Mats och Jennie med personal

# SJÖMAGASINET

GÖTEBORG