

LUNCHMENY

Förrätter

Toast Sjömagasinet

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

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjärt, krispig schalottenlök & körvel
349:-

Kokt vit sparris med kallrökt havsöring

Sauce Hollandaise & piment d'épelette
345:-

Vårsallad

Avokado, nobisdressing, snacksgurka, parmesan, honungsrostade macadamianötter, hyvlade morötter & krutonger
98:-

Varmrätter

Piggvarsqueneller & hummer

Champagnesås med forellrom & dill
395:-

Smörstekt piggvarsfilé

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

Ångad rimmad torskrygg

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

Hängmörad oxfilé Wellington

Madeirasauce
598:-

Gratinerad Sjötungsfilé Walewska

Tryffel, sparris, hummer & hummersås
995:-

Moules frites

Med ramslöksaioli
298:-

Veckans husman

198:-

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

Dessert

Crème Brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär
198:-

Pistage & halloncheesecake

Färska hallon & rostade pistagenötter
245:-

Caffè Affogato

Med moccaglass & rostade marconamandlar
145:-

Chokladtryffel

Smaksatt med limoncello
65:-



Affärslunch

Vårsallad

Avokado, nobisdressing, snacksgurka, parmesan, honungsrostade macadamianötter, hyvlade morötter & krutonger

Piggvarsqueneller & hummer

Champagnesås med forellrom & dill

Chokladtryffel

Smaksatt med limoncello

Affärslunchs tre-rättersmeny 495:-

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

Crème Brûlée på Bourbonvanilj,
serveras med färska bär

Vår klassiska tre-rättersmeny 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

Störcaviar

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