

LUNCHMENY

Förrätter

Toast Sjömagasinet

Räkor, havskräftor & Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, kalixlöjrom & inlagd rödlök
349:-

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjart, krispig schalottenlök & körvel
369:-

Kalixlöjrom på toast 40g

Gräddfil, rödlök, citron smörstekt toast
395:-

Höstsallad

Avokado, kantareller, parmesan, confiterade körsbärstomater, gulbetor rostade macadamianötter & nobisdressing
98:-

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

Tusenblad ”Speculoos” fylld med vaniljmascarpone

Karamellsås & havtornsorbet
198:-

Creme Brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär
198:-

Bränd Italiensk maräng med patisseriecrème

Bärkompott, färska bär & myntaglass
198:-

Chokladtryffel

Smaksatt med Grand-Marnier
65:-



Varmrätter

Ångad rimmad torskrygg

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

Gratinerad sjötungsfilé ”Walewska”

Hummer, tryffel, sparris & hummersås
995:-

Kolgrillad piggvarsfilé

Smörstekt kejsarhatt & höstgrönsaker.
Champagnebeurre-blanc med forellrom, löjrom & störcaviar
698:-

Cognacflamberad Roquefortspäckad oxfilé i roquefortsås

Sidesallad & pommes Pont-neuf
595:-

Västkustgryta på dagens fisk & skaldjur

Rouille, vitlökskrutonger, jungfruolja
398:-

Piggvarsqueneller

Sås på insjökräftor, krondill & Gammel knas, pressad potatis
298:-

Veckans husman

198:-

Affärslunch

Höstsallad

Avokado, kantareller, parmesan, confiterade körsbärstomater, gulbetor rostade macadamianötter & nobisdressing

Piggvarsqueneller

Sås på insjökräftor, krondill & Gammel knas, pressad potatis

Chokladtryffel

Smaksatt med Grand-Marnier

Affärslunchs trerättersmeny 449:-

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:-

Jamon Iberico Patanegra

25g 195:-



Vatten på flaska

Stenkulla 75cl

75:-

Cavian

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 med personal

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG