

MENY / MENU

Förrätter / Starters

Toast Sjömagasinet

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

*Toast Sjömagasinet, shrimps, local crab & langoustines in aquavit
mayonnaise, bleak roe & pickled onions*

349:-

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjärt, krispig schalottenlök & körvel

*Lobster bisque, puré of parsnips, sauteed lobster tail, chervil & crispy
shallots*

369:-

Kalixlöjrom på toast 40g

Gräddfil, rödlök, citron smörstekt toast

Bleak roe on toast 40g.. Sourcream, onion, lemon.

395:-

Handskuren tartare på oxfile A 'la Parisienne

Side sallad & smörstekt toast

Handcut tartare of beef A 'la Parisienne, sidesalad & toast

225 :-

Gratinerade blåmusslor ”Casino”

Parmiggiano reggiano, pernod & pancetta

*Gratinated mussels "Casino" with parmiggiano Reggiano,
pernod & pancetta*

195:-

Skaldjur / Seafood

Liten/Small

Havskräftor / *Langoustines*

Färskräkor / *Fresh prawns*

Blåmusslor / *Blue mussels*

445:-



Mellan/Medium

Havskräftor / *Langoustines*

Färskräkor / *Fresh prawns*

Blåmusslor / *Blue mussels*

Krabbklor / *Crab claws*

Ostron / *Oysters*

695:-

Stor/Large

Havskräftor / *Langoustines*

Färskräkor / *Fresh prawns*

Blåmusslor / *Blue mussels*

Krabbklor / *Crab claws*

Ostron / *Oysters*

1/2 europeisk hummer /

1/2 Lobster

995:-

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

*With aioli, Rhode island sauce
& matured cheese*



Varmrätter / Maincourse

Ångad rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör, handskalade räkor & riven pepparrot

Steamed loin of cod, chopped egg, brown butter, prawns & horseradish

535:-

Gratinerad sjötungsfile ”Walewska”

Hummer, tryffel, sparris & hummersås

*Gratinated filets of Sole "Walewska" with lobster, truffles,
asparagus & lobstersauce*

995:-

Kolgrillad piggvarsfile

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

*Chargrilled filet of turbot with sautéed oystermushrooms & legumes of
the fall. Champagne beurre-blanc with trout-roe, caviar & bleak-roe*

698:-

Örtbakad hälleflundra

Rostad jordärtsskokkapuré, blond vitvinsås, gulbetor & hösttryffel

*Herb baked atlantic halibut, roast puré of sunchokes, blond
whitewinesauce & truffles*

595:-

Cognaclamberad Roquefortspäckad oxfile i roquefortsås

Sidesallad & pommes Pont-neuf

*Beef tenderloin "Au Roquefort" served with side-salad
& pommes Pont-Neuf*

595:-

Friterad halloumi med jordärtsskocks crème

Höstgrönsaker, krispig jordärtsskocka & brynt misosmör

Deepfried halloumi cheese with sunchoke crème & vegetables of the fall

395:-

Sjömagasinet's klassiker / classics

Toast Sjömagasinet

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

*Toast Sjömagasinet, shrimps, local crab & langoustines in aquavit
mayonnaise, bleak roe & pickled onions*

Ångad rimmad torskrygg

Hackat ägg, brynt smör, handskalade räkor & riven pepparrot

Steamed loin of cod, chopped egg, brown butter, prawns & horseradish

Creme Brûlée på Bourbonvanilj,

Serveras med färsk bär

Creme brûlée of Bourbonvanilla, seasonal fresh fruits

Vår klassiska trerättersmeny / Classic menu 995 :-

Vinpaket / Winepairing 695:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

Hjärtligt välkomna/Welcome

Allt börja med/ Snacks

Gillardeau No 6

Naturell

2 st / 149:-

Gillardeau No 6

Grönt äpple, gurka, jalapeno, grön tabasco
Green apple, cucumber, jalapeno & green tabasco

2 st / 149:-

Löjromskrustad

Croustades filled with bleak roe

4 st / 149:-

Jamon Iberico Patanegra

25g 195:-



Vatten på flaska/ Bottled water

Stenkulla 75cl

75:-

Cavian/ Roe

Störcaviar på is/ Sturgeon roe on ice

Oscietre

50g 1295:-

125g 2995:-

Baerii

50g 995:-

125g 1995:-

Serveras med gräddfil,
rödlök, citron och smörstekt toast

*Served with sour cream,
red onion, lemon and toast*

Champagne på glas/ by glass

Nicolas Feuillate Reserve Exclusive

205:-

Nicolas Feuillate Millésieme

Blanc de Blancs

315:-

Bollinger Special Cuvée Brut

395:-



önskar Mats med personal/ from Mats with staff

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG