

MENY

Förrätter

Toast Sjömagasinet

Räkor, havskräftor & Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, kalixlöjrom & inlagd rödlök
369:-

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjärt, krispig schalottenlök & körvel
389:-

Kalixlöjrom & mandelpotatiscrème

Pommes Paille, gräslök, krasse & brynt smör
425:-

Halstrad pilgrimsmusslor ”Rossini”

Tryffel, spenat, anklever på toast
465:-

Tonfiskcarpaccio

Aioli, kapris, sardeller, silverlök & parmesan
295:-

Sallad på pocherad hummer

Sparris, champinjoner, avokado, tomat & Dijonnaise
595:-

Varmrätter

Ångad rimmad torskrygg

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

Gratinerad sjötungsfilé ”Walewska”

Hummer, tryffel, sparris & hummersås
1095:-

Flamberad piggvarsfilé

Toppmurklor, tryffelstuvade svartrötter, sås på Noilly-prat & krispiga lökringar
798:-

Piggvar i bit kokt i court-bouillon

Löjromshollandaise, vintergrönsaker & buljongpotatis
695:-

Smörstekta mignons av marulk

Dillkroetter, vinterkål & dragonkryddad majskeycklingvinaigrette
595:-

Bakad fjällrödingfilé

Gurka, äpple, champagne beurre-blanc & forellrom
398:-

Kalvschnitzel ”Cordon Bleu”

Fylld med mangalicaskinka & 36mån Comté. Franska ärtor, riven vintertryffel & Pommes Rissolées
598:-

250g Wagyu entrecote

Marinerade tomater, oliver, watercress, pommes-frites & hollandaisesås smaksatt med dijonsenap & kapris
895:-

Friterad halloumi med jordärtsskocks crème

Höstgrönsaker, krispig jordärtsskocka & brynt misosmör
395:-

Skaldjur

Liten

Havskräftor
Färskas räkor
Blåmusslor
495:-



Mellan

Havskräftor
Färskas räkor
Blåmusslor
Krabbklor
Ostron
795:-

Stor

Havskräftor
Färskas räkor
Blåmusslor
Krabbklor
Ostron
1/2 europeisk hummer
1095:-

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

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 färskas 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:-



Vatten på flaska

Stenkulla 75cl

75:-

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 med personal

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG