

LUNCHMENY

Förrätter

Toast Sjömagasinet

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

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjält, krispig schalottenlök & körvel
389:-

Kalixlöjrom & mandelpotatiscrème

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

Vintersallad

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

Skaldjur

Liten

Havskräftor
Färska räkor
Blåmusslor
495:-



Mellan

Havskräftor
Färska räkor
Blåmusslor
Krabbklor
Ostron
795:-

Stor

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

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

Dessert

Citronpaj

Fylld med citroncrème & mousse, Italiensk maräng & lakritsglass
198:-

Creme Brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär
198:-

Schwarzwald chokladkaka

Mörk chokladcrème, körsbärsgelé, mascarponecrème & körsbärsglass
249:-

Chokladtryffel

Smaksatt med Chambord
65:-



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:-

250g Wagyu entrecote

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

Rödvinsbräserad oxkind

Bordeauxsås & tryffelpotatispuré
398:-

Piggvarsqueneller

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

Veckans husman

228:-

Affärslunch

Vintersallad

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

Piggvarsqueneller

Sås på insjökräftor, krondill & Gammel knas, pressad potatis

Chokladtryffel

Smaksatt med Chambord

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:-



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