

# MENY

## Förrätter

### Toast Sjömagasinet

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

### Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjärt, krispig schalottenlök & körvel  
389:-

### Kalixlöjrom från Bröderna Persson i Piteå

Serveras med klassiska tillbehör  
425:-

### Pocherad vit sparris AAA

Krämigt ägg, forellrom, hollandaisesås, krasse & rostade makadamianötter  
365:-

### Tartare på oxfile A 'la Parisienne

Sidesallad & smörstekt toast  
245:-

### Sallad på pocherad hummer

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

## Varmrätter

### Ångad rimmad torskrygg

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

### Gratinerad sjötungsfile "Walewska"

Hummer, tryffel, sparris & hummersås  
1095:-

### Pannstekt piggvarsfile

Toppmurklor, vit sparris, babyspenat & vermouthsås  
798:-

### Hummerfärserad sjötungsfile

Vårprimörer, dragon, beurre-blanc & tre slags rom  
895:-

### Kolgrillade mignons av marulk

Grön sparris, kålrabbi, ramslök & Sandefjordsås  
595:-

### File av Seabass stekt på skinnsidan med gnocchi

Spritärtor, säsongens bönor & sauce "Nage"  
398:-

### Ankleverfylld urbenad vaktel "Ratatouille"

Confiterad vitlök, taggiascha oliver, rosmarin & rostad färsk vitlökssky  
498:-

### Cognacsflamberad oxfile

Grönpepparsås, pommes Dauphine & dressad gemsallad  
598:-

### Friterad halloumi "Ratatouille"

Gnocchi, primörer & smörad grönsakssky  
395:-

## 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

## 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:-

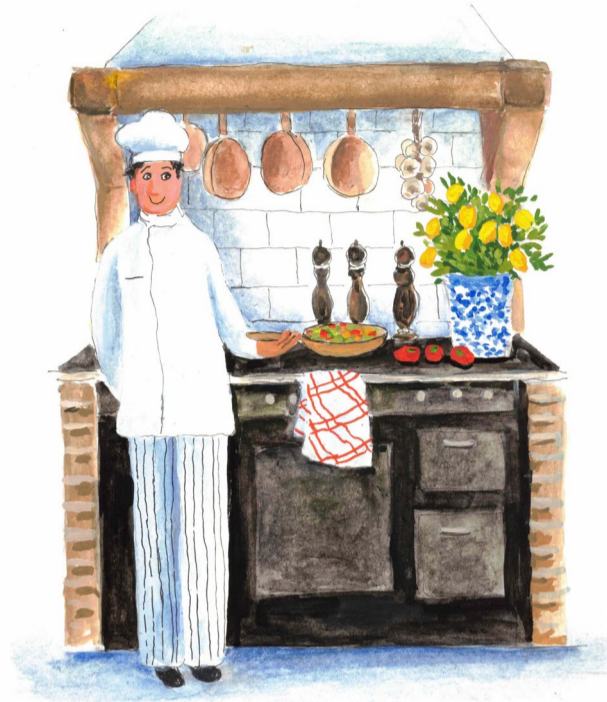
### Gillardeau No 6

Grönt äpple, gurka, jalapeno, grön tabasco,

2 st / 149:-

### Löjromskrustad

4 st / 149:-



## Vatten på flaska

Stenkulla 75cl

75:-

## Caviar

### 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