

LUNCHMENY

Förrätter

Toast Sjömagasinet

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

Hummersoppa med persiljerotskräm

Smörpocherad hummerstjart, krispig schalottenlök & körvel
389:-

Kalixlöjrom från Bröderna Persson i Piteå

Serveras med klassiska tillbehör
425:-

Vintersallad

Avokado, parmesan, confiterade körsbärstomater, rädisa, marcona mandel & tartarsås
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

Halloncharlotte tårta

Hallonsorbet & färska hallon
198:-

Crème Brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med färska bär
198:-

Pocherade glasrabarber

Maränger, vaniljmousse, rabarbercoulis & rabarbersorbet
198:-

Chokladtryffel

Smaksatt med Kahlua
65:-



Varmrätter

Ångad rimmad torskrygg

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

Gratinerad sjötungsfilé "Walewska"

Hummer, tryffel, sparris & hummersås
1095:-

Pannstekt piggvarsfilé

Toppmurklor, vit sparris, babyspenat & vermouthsås
798:-

Cognacsflamberad oxfilé

Grönpepparsås, pommes Dauphine & dressad gemsallad
598:-

Saltimbocca A 'la Romana

Serveras med tryffelgnocchi
298:-

Piggvarsqueneller

Sås på blåmusslor med saffran, purjolök & pastis, pressad potatis
298:-

Veckans husman

228:-

Affärslunch

Vintersallad

Avokado, parmesan, confiterade körsbärstomater, rädisa, marcona mandel & tartarsås

Piggvarsqueneller

Sås på blåmusslor med saffran, purjolök & pastis, pressad potatis

Chokladtryffel

Smaksatt med Kahlua

Affärslunchs tre-rättersmeny 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

Crème Brûlée på Bourbonvanilj,

Serveras med färska bär

Vår klassiska tre-rättersmeny 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

Störrecaviar

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