

# 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 Persson's hus i Piteå

Serveras med klassiska tillbehör & smörstekt toast  
425:-

### Långlagrad Norröna matjessill

Finskuren rödlök, pepparrot, krämigt ägg & brynt smörcreme  
295:-

### Salade Nicoise på Yurrita tonfisk

Niceoliver, Vikentomater, haricots verts & sardell-kaprisdressing  
295:-

### Kolgrillade ostron Gillardeau no:3

Lime, chilisoja & vitlökssmör  
345:-

### Gurkgazpacho smaksatt med dill & fläder

Burrata, marinerad gurka & tomat  
195:-

## Varmrätter

### Ångad rimmad torskrygg

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

### Gratinerad sjötungsfilé "Walewska"

Hummer, tryffel, sparris & hummersås  
1095:-

### Helstekt sjötunga "Belle Meunier"

Smörstekt svamp, grillad citron & pepparrot  
798:-

### Hel kolgrillad seabream fylld med timjan & citron

Salsa på tomat, jalapeno & koriander, vitlöksbröd  
495:-

### Smörstekt piggvarsfilé

Smörstekta kantareller, grillad grön sparris, champagnesås med Noilly-prat, körvel & dragon  
795:-

### Kolgrillad hälleflundra

Sauterade färskas bönor & petits pois, grillad broccolini, vit portvinssky  
598:-

### Halstrad Ibericokotlett

Niceoliver, confiterad vitlök, padrones, grillad gemsallad & chimichurri  
398:-

### 250g Entrecote från Argentina

Marinerade Vikentomater, Café de Paris sås & Pommes Pont Neuf  
595:-

### Friterad halloumi

Sauterade säsongens grönsaker, gemsallad & chimichurri  
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

## Ostron

### Fines de Claire

Chiron fils  
3 st / 98:-

### Gillardeau

no:4  
3 st / 149:-

### Veckans ostron



## 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 färskas bär

Vår klassiska trerättersmeny 995 :-

Vinpaket 695:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

# Hjärtligt välkomna

## Allt börja med

### Gillardeau No 6

Naturell

2 st / 149:-

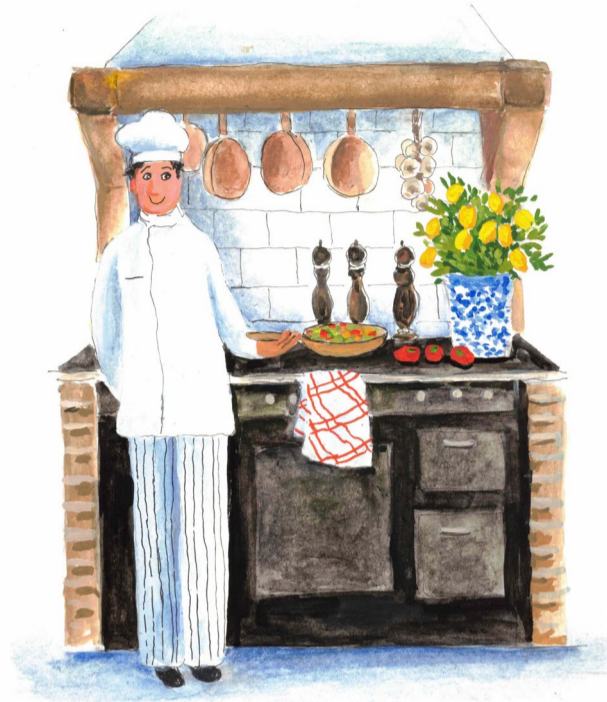
### Gillardeau No 6

Grönt äpple, gurka, jalapeno, grön tabasco,

2 st / 149:-

### Löjromskrustad

4 st / 149:-



## Vatten på flaska

Stenkulla 75cl

75:-

## Caviar

### 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