

LUNCHMENY

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 & smörstekt toast
425:-

Kantarellravioli

Smörstekta kantareller, pancetta, kantarellfond & svart tryffel
395:-

Fransk lantpaté på rådjur

Syltade svarta vinbär, cornichons & nystekt toast
249:-

Isad plateau med Sjömagasinet's sillinläggningar

Därtill knäckebröd, ost, smör & sillpotatis
395:-

Varmrätter

Ångad rimmad torskrygg

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

Gratinerad sjötungsfilé ”Walewska”

Hummer, tryffel, sparris & hummersås
1095:-

Helstekt rödspätta

Höstgarnityr, pepparrot, kapris & brynt smör
495:-

Smörstekt piggvarsfilé

Smörstekta kantareller, bladspenat, zucchini & champagnesås
795:-

Cognacsflamberad oxfilé

Hummer, toppmurkelsås & pancettalindade haricots verts
695:-

Friterad halloumi

Sauterade säsongens grönsaker, gemsallad & chimichurri
395:-

Plat du jour / dagens rätt

249:-

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

Affärslunch

Höstsallad

Säsongens grönsaker, macadamianötter, avokado & riven parmesan

Gratinerade piggvarsquenelle

Insjökräftor, gammelknas & krondill. Pressad potatis

Chokladtryffel

Smaksatt med Limoncello

Affärslunchs trerättersmeny 495:-

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:-

Cavian & Ostron

Störcaviar

på is

Oscietre

50g 1295:-

125g 2995:-

Baerii

50g 995:-

125g 1995:-

Fines de Claire

Chiron fils

3 st / 98:-

Gillardeau

no:4

3 st / 149:-

Veckans

ostron

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