

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

Klassiska tillbehör & smörstekt toast
425:-

Kantarellravioli

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

Höstsallad

Inlagda kantareller, smörpocherad hummer & kronärtsskocka,
gräslöksdressing
495:-

Fransk lantpaté på rådjur

Syltade svarta vinbär, cornichons & nystekt toast
249:-

Mousseline på kammussla

Fylld med mjukbakad roscofflök, störcaviar & gräslökssmörsås
595:-

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 Sjtungsfilé Walewska

Tryffel, sparris, hummer & hummersås
1095:-

Helstekt rödspätta

Höstgarnityr, pepparrot, kapris & brynt smör
495:-

Kolgrillad hälleflundra

Jordärtsskockspuré, gulbeta, inkokta steklökar & dijonsenapssås
595:-

Smörstekt piggvarsfilé

Smörstekta kantareller, bladspenat, zucchini & champagnesås
795:-

Pilgrimsfärserad bergtungsfilé

Vit albatryffel, gräddstuvade svartrötter & tryffelsmörsås
895:-

Fricassée på hummer

Pilgrimsmusslor & havskräfta med havskräftvinaigrette,
saffransspaghettini & shiitake
1295:-

Cognacsflamberad oxfile

Hummer, toppmurkelsås & pancettalindade haricots verts
695:-

Hjortytterfile

Bakade morötter, inlagda krusbär
& portvinssås smaksatt med messmör
495:-

Friterad halloumi

Sauterade säsongens grönsaker, gemsallad & chimichurri
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,
kalixlöjrom & 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:-

Ostron

Fines de Claire Chiron fils

3 st / 98:-

Gillardeau no:4

3 st / 149:-

Veckans ostron



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

Hjärtligt välkomna

Allt bönja med

Gillardeau No 6

Naturell

2 st / 149:-

Gillardeau No 6

Grönt äpple, gurka, jalapeno, grön tabasco,

2 st / 149:-

Löjromskrustad

4 st / 149:-



Caviar

Störcaviar på is

Oscietre

50g 1295:-

125g 2995:-

Baerii

50g 995:-

125g 1995:-

Serveras med
gräddfil, rödlök,
citron och smörstekt
toast

Hummermeny

22/9 - 17/10

Hummerkrustad

Toppad med syltad jalapeno

Hummerbisque

Smörpocherad hummer &
jordärtsskockspuré

Hummerfylld

zucciniblomma

Sauterad hummer, spenat &
hummervinaigrette

½ gratinerad hummer

”Thermidor”

Rom & citronflamberade färska fikon

Serveras med vaniljglass

1995:-

Vatten på flaska

Stenkulla 75cl

75:-

Champagne på glas

Nicolas Feuillate Reserve Exclusive

205:-

Nicolas Feuillate Millésime

Blanc de Blancs

315:-

Bollinger Special Cuvée Brut

395:-



önskar Mats med personal

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG