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:-

Fransk lantpaté på rådjur
Syltade svarta vinbär, cornichons & nystekt toast
249:-

Skaldjur

Liten	Mellan	Stor
Havskräftor	Havskräftor	Havskräftor
Färska räkor	Färska räkor	Färska räkor
Blåmusslor	Blåmusslor	Blåmusslor
495:-	Krabbklor	Krabbklor
	Ostron	Ostron
	795:-	1/2 europeisk hummer
		1095:-



Skaldjuren serveras med aioli, Rhode islandsås, 2 slags mogen ost & bröd



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, zuccini & champagnesås
795:-

Oxfilé
Hummer, toppmurkelsås & pancettalindade haricots verts
695:-

Friterad halloumi
Sauterade säsongens grönsaker, gemsallad & chimichurri
395:-

Plat du jour/dagens rätt
249:-

Affärslunch

Höstsallad
Säsongens grönsaker, macadamianötter, avokado & riven parmesan

Gratinerade piggvarsquenelle
Insjökräftor, gammelknas & krondill. Pressad potatis

Chokladtryffel
Smaksatt med Limoncello

Affärslunchs trerättersmeny 495:-

Sjömagasinets klassiker

Toast Sjömagasinet
Räkor, havskräftor & Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom & inlagd rödlök

Ångad rimmad torskrygg
Hackat ägg, brynt smör, handskalade räkor & riven pepparrot

Creme Brülee på Bourbonvanilj
Serveras med färska bär

Vår klassiska trerättersmeny 995:-

Vinpaket 695:-

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

Hjärtligt välkomna

Att 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:-



Caviar & Ostron

Störcaviar på is

Oscietre
50g 1295:-
125g 2995:-

Baerii
50g 995:-
125g 1995:-

Serveras med gräddfil, rödlök, citron och smörstekt toast

Fines de Claire Chiron fils
3 st /98:-

Gillardeau no:4
3 st /149:-

Veckans ostron

Vatten på flaska

Stenkulla 75cl
75:-

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