

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG



FÖRRÄTTER

Toast "Sjömagasinet"

räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i
aquavitmajonnäs, Kalixlöjrom, inlagd rödlök och
Danskt rågröd
279:-

Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och
rotsellerimousseline
249:-

Tångkaviar

dill, rödlök, creme fraiche serveras
med jordärtskockschips
125:-

Röd kryddsill från Ruth 's på Christiansö

med rödbetor, lök, kaporis och krasse
178:-

Vit Limburgsparris

med färskrokt lax, pocherat hönsägg,
hollandaise på nykämrat smör, och surdegskrutonger
198:-

50g Kalixlöjrom

från Bröderna Persson i Piteå,
klassiska tillbehör
298:-



Skaldjur

med aioli, dillmajonnäs, kryddost, potkäs och bröd

LITEN

Havskräftor,
färska räkor
och blåmusslor.

395:-

MELLAN

Havskräftor,
färska räkor,
blåmusslor, krabb-
klor och ostron
"fines de claire".

595:-

STOR

Havskräftor, färska
räkor, blåmusslor,
krabblor, halv hum-
mer, ostron "fines de
claire".

795:-

- » Dillkokta havskräftor 49:- /st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
- » Krabblor 3 st/69:-

- » Halv kokt hummer /229:-
- » Ostron "fines de claire"
Gillardeau no 3/32:-

SMÅRÄTTER

Smörfriterad rödtungsfilé

med bönsalsa, aioli och grapefrukt

198:-

Burrata

med trollåsens tomat, jungfruolja och basilika

149:-

Med 50 årig balsamico

249:-

Isad Ceviche

på fröyalax, piggvar och pilgrimsmussla, avokadocrème

239:-

Grillad bläckfisk

chimichuri och grillat bondbröd

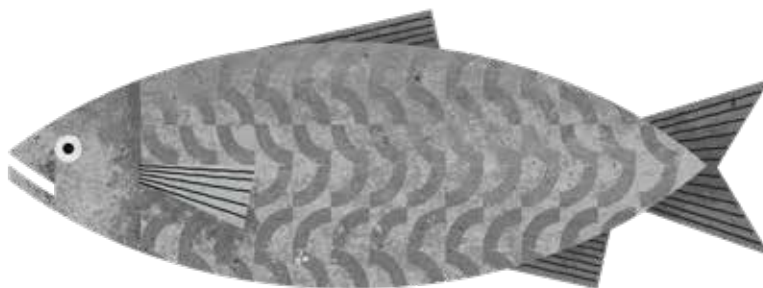
128:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /88:-

» Blandad Oxtartare.

» Friterad rödtungsfilé med remoulade och räkor.

» Kryddsill från Christiansö.



HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

hackat ägg, brynt nykämrat smör,
handskalade räkor och riven pepparrot

379:-

Vitlökshalstrad piggvarsfilé

krämiga toppmurklor, fräst bladspenat, krispig lök

498:-

Bohusgryta

dagens fisk&skaldjur, vitlökskrutonger, aioli,
amandinepotatis och gruyére

298:-

Jennie´s Räksmörgås

259:-

med Kalixlörrom

299:-

Saltbakade betor

stekt hjärtsallad, almenäs tegelkräm,
rostade mandlar

295:-



Tartare på oxfilé

blandad vid bordet, klassiska smaker

229:- / ½ portion 179:-

Kalvschnitzel

ramslöksmör, grillad citron,
rostade persiljerötter

298:-

Hängmörad Svensk Oxfilé

kapris-senapshollandaise och
Hasselbackspotatis

465:-

SIDOORDER

Mixed sallad

Tomatsallad

Frästa haricots verts

Vitlöksbroccoli

Pommes-frites

Amandinepotatis

Vitlöksbröd

49 :- / st



EFTERRÄTT

Profiteroles

fyllda med vaniljglass, varm choklad-kolasås
och havssalt

160:-

Crème brûlée

smaksatt med Tahitivanilj,
säsongens bär & frukt i Jamaicarhum

138:-

Etagér

med ett urval små sötsaker

135:-

Våra glassmaker

Italiensk nougat, jordgubb,
mango, vanilj, choklad

49:-/st

Chokladtryffel

65:-



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



