

Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial
175:- / 995:-

Delapierre Brut Cava
95:- / 270:-



Rose

M de Minuty Rosé
140:- / 425:-

Chateau D' Esclans Whispering Angel
155:- / 670:- Vitt



Vitt

Sancerre Les Baronnes
165:- / 570:-

Chablis Louis Robin 2018
150:- / 545:-

Chablis St Martin, Domaine Laroche
165:- / 645:-

Riesling Reserve 2017
210:- / 630:-

Cloudy Bay, Sauvignon blanc, Nya Zeeland
215:- / 795:-

Rött

Robert Mondavi Private Selection Pinot noir
150:- / 425:-

Barbera D' Asti Superior Bricco Paradiso
120 / 410:-

Villa Antinori
160 / 480:-

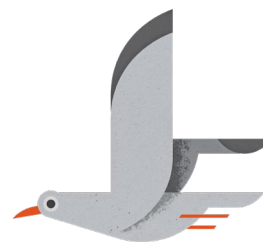


Öl på fat 0,4L

Mairestads
78:-

Mariestads alkoholfritt
55:-

The Tail of a Whale
78:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen



FÖRRÄTTER

Toast "Sjömagasinet"

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

Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och
rotsellerimousseline
249:-

Tångkaviar

dill, rödlök, gräddfil serveras
med jordärtskockschips
125:-

Röd kryddsill från Ruth 's på Christiansö

med rödbetor, lök, kapis och krasse
178:-

Vit sparris

med färskrokt lax, pocherat hönsägg,
hollandaise 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,
krabbklor, halv hum-
mer, ostron "fines de
claire".

795:-

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

- » Halv kokt hummer /229:-
- » Ostron "Fines de Claire
mareennes d'oleron" 3/32:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



SMÅRÄTTER

Smörfriterad rödtungsfilé

med bönsalsa, aioli och grapefrukt
198:-

Burrata

med körsbärstomater,
jungfruolja och basilika
149:-

Isad Ceviche

på fröyalax, piggvar
och pilgrimsmussla, avokadocrème
239:-

Grillad bläckfisk

chien sås 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:-

Halstrad piggvarsfilé

krämiga toppmurklor, fräst bladspenat, krispig lök
498:-

Bohusgryta

dagens fisk&skaldjur, vitlökskrutonger, aioli,
amandinepotatis och gruyére
298:-

Jennie´s Räksmörgås

259:-/ med Kalixlöjrom 299:-

Saltbakade betor

stekt hjärtsallad, almenäs tegelkräm,
rostade mandlar
295:-

Tartare på oxfilé

klassiska smaker
229:- / ½ portion 179:-

Kalvschnitzel

ramslöksmör, grillad citron,
rostade persiljerötter
298:-

Hängmörad Svensk Oxfilé

kapis-senapshollandaise,
bladspenat och Hasselbackspotatis
465:-

SIDOORDER

Mixed sallad	Pommes-frites
Tomatsallad	Amandinepotatis
Frästa haricots verts	Vitlöksbröd
Vitlöksbroccoli	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

jordgubb, mango, vanilj, choklad

49:-/st

varm chokladkolasås +20kr

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
införmå servisen