

Champagne o Mousserande

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

Moët & Chandon Grand Vintage 2012
458:- / 1715:-

Delapierre Brut Cava
95:- / 270:-



Rose

M de Minuty Rosé
140:- / 425:-

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



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:-

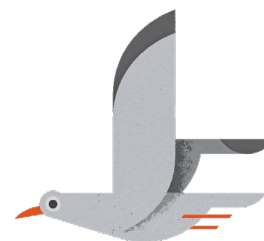


Öl på fat o, 4L

Mariestads
78:-

Mariestads alkoholfritt
55:-

The Tail of a Whale
78:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen



FÖRRÄTTER

Kalixlöjrom

från Bröderna Persson i Piteå,
klassiska tillbehör.

298:-

Toast ”Sjömagasinet”

Räkor, havskräftor och Bohuskrabba
vänt i aquavitmajonnäs, Kalixlöjrom,
inlagd rödlök och Danskt rågbröd.

279:-

Vit sparris

med färskrökt lax, pocherat hönsägg, hollandaise
och surdegskrutonger

198:-



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,
krabbsklor,
halv hummer, ostron
”fines de claire”.

795:-

- » Dillkokta havskräftor / 49:-st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
- » Krabbsklor 3 st/79:-
- » Halv hummer /229:-

- » Ostron ”Fines de Claire
marennés d’oleron” 3/32:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



SMÅRÄTTER

Burrata

med trollåsens tomater,
jungfruolja och basilika

149:-

Isad Ceviche

på fröyalax, piggvar
och pilgrimsmusslor, avokadocrème

239:-

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

349:-

Bohusgryta

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

298:-

Jennie's Räksmörgås

259:-/ med Kalixlöjrom 299:-

Hängmörad Svensk Oxfile

kapris-senapshollandaise,
bladspenat och Hasselbackspotatis

465:-

PLAT DU JOUR

inkl mixed sallad

Serveras 11:30-14:30 Måndag-Onsdag

Sjö

Ångad kolja med gula och röda betor, kapris, pepparrot och
skriat smör

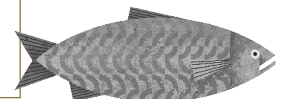
Land

Citronstekt vårkyckling med sallad på sparris, fänkål, röd
mangold, rostade pumpakämor samt fetaostcrème

Jennie's

Bakad lax med sallad på röda linser, plommon, saltorkade
tomater, spenat samt basilika

179:-



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

EFTERRÄTT

Crème brûlée

smaksatt med Tahitivanilj,
säsongens bär & frukt i Jamaicarhum
138:-

Våra glassmaker

jordgubb, mango, vanilj, choklad
49:-/st

varm chokladkolasås +20kr

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG
