

Champagne o Mousserande

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

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

Delapierre Brut Cava
95:- / 495:-



Rose

M de Minuty Rosé
140:- / 425:-

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



Vitt

Sancerre Les Baronnes
165:- / 570:-

Chablis Louis Robin
150:- / 545:-

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

Riesling Reserve 2017
210:- / 630:-

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

Rött

Côtes du Rhône Petit Ours Syrah Matthieu Barret
160:- / 595:-
Robert Mondavi Private Selection Pinot noir
150:- / 425:-

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

Villa Antinori
160:- / 480:-

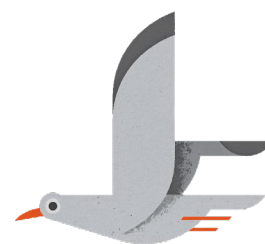


Öl på fat 0,4L

Mariestads
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
298:-

Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och
persiljecréme
249:-

Spaghetтини & störcaviar

hjärtmusslor, gräslök, champagnesmörsås
375:-

Lagrad matjessill

lättbrynt smör, krämigt ägg, nypotatis & dill
198:-

Fröyalax i skivor

chili, limemelon, rädisor, gurka & forellrom
245:-

50g Kalixlöjrom

från Bröderna Persson i Piteå,
klassiska tillbehör
298:-

Smörstekt kungskrabba

Yuzuemulsion, champinjonsoja från Östragärde gård
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".

645:-

STOR

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

895:-

- » Dillkokta havskräftor 70:- /st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
- » Krabbsklor 3 st/69:-

- » Halv kokt hummer /298:-
- » Ostron "Fines de Claire
marenes d'oleron" 3/32:-

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



SMÅRÄTTER

Karelsk störcaviar på is

125gr, klassiska tillbehör (1-4p)

3400:-

Burrata

Jordgubbar, grape, avokado, pinjenötter & basilika

149:- / med Ibericoskinka 247:-

1/2 kg Moules Marinières

Pommes frites & aioli

249:-

Yurritasardeller

rostat bröd & grillad citron

119:-

Västkustsallad

Havskräftor, räkor & blåmusslor, ägg,

sommargrönsaker & ranchdressing

329:- / med 1/2 hummer 627:-

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

498:-

Helstekt rödspätta

citronfräst gurka, pepparrot, forellrom & nygotatis

349:-

Jennie's Räksmörgås

toppad med Kalixlöjrom 299:-

Rostade späda morötter

citron, koriander, mynta och mandel serveras med
friterad eldost

229:-

Tartare på oxfilé

kapris, rödbetor, lök, senap och smörgåskrasse

229:- / 1/2 portion 179:-

Knaperstekt kalvbräss

Pancetta, sommarkantareller, spritärtor

& sautemessky 349:-

Hängmörad Svensk Oxfilé stekt med rosmarin

Ankleverhollandaise, krispiga lökringar

& haricots verts

465:-

SIDOORDER

Mixed sallad

Pommes-frites

Tomatsallad

Vitlöksbröd

Frästa haricots verts

49 :- / st

Vitlöksbroccoli

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

EFTERRÄTT

Coupe Colonel

Citronsorbet, kanderat citronskal, citronmeliss & greygoosevodka 119:-

Crème brûlée

smaksatt med Tahitivanilj, smultronsorbet 159:-

Vaniljglass smaksatt med Tahitivanilj

Vispad grädde och Svenska jordgubbar 165:-

Minipavlova

Rostade pistagenötter, passionsfruktscurd, säsongens frukt&bär 165:-

Vispad chokladpannacotta

Flädercrème, hallon, honungsrostad bovete, chokladglass & hallon 165:-

Våra glassmaker

citronsorbet, smultronsorbet, vanilj, choklad, romrussin

49:-/st

varm chokladkolasås, krossade drömmar, marschmallow, dajmkulor, bär 20kr/st

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
infömera servisen