

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

Cotes du Rhone Petit Ours syrah Matthieu Barret
160:- / 595:-

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

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

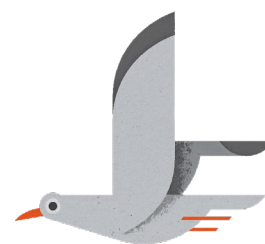


Öl på fat 0,4L

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
279:-

Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och
rotsellerimousseline
249:-

Bohusostron XXL

A' la, Rockefeller
198:-

Lagrad matjessill

med gräddfil, krondillsost, krämigt ägg,
rödlök och gräslök
198:-

Spaghettini med störrum

Hjärtmusslor, gräslök och champagnesmörsås
375:-

50g Kalixlöjrom

från Bröderna Persson i Piteå,
klassiska tillbehör
345:-

Toast Pelle Janzon

298:-



Skaldjur

med aioli, Chili/ingefärscreme, 2 slags mogen ost 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,
krabbklor, halv hum-
mer, ostron "fines de
claire".

895:-

- » Dillkokta havskräftor 70:- /st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
- » Krabbklor 3 st/169:-

- » Halv kokt hummer /298:-
- » Ostron "Fines de Claire
mareennes d'oleron No 3" /32:-/ st



SMÅRÄTTER

Karelsk störröm på is

Klassiska tillbehör (för 1-8p)
125g. 3800:- 250g 6800:-

Burrata

med Vikentomater, kvampeppar,
jungfruolja och basilika

149:-

Krispig friterad piggvar

Svartrotscrème, salsa verde och grillad citron

198:-

Pocherat ägg & riven tryffel

Mandelpotatiscrème, lättbrynt smör & schalottenlök

249:-

Halstrad Svensk bläckfisk

Bakade äpplen och currysium

249:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /88:-

» Blandad Oxtartare.

» Friterad rödtungsfilé med
remoulade och räkor.

» Lagrad matjessill

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

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

379:-

Vitlökshalstrad hälleflundra

krämiga kantareller, jordärtsskockor och krispig
schalottenlök

498:-

Quenelles på pilgrimsmussla

Champagnesås, tre slags rom, bladspenat
& finskuren gräslök

349:-

Jennie's Räksmörgås

med Kalixlövrom 299:-

Steak frites på blomkål

Beamaise, tomatsallad, pommes frites

295:-

Tartare på oxfilé

klassiska smaker

259:- / ½ portion 179:-

Knaperstekt ankbröst

kumminhonung, låret som confit, körsbärssky och
höstsvamp potatispuré

298:-

Hängmörad Svensk Oxfilé

klassiskt bourguignonnegamityr och riven tryffel

498:-

SIDOORDER

Mixed sallad

Tomatsallad

Frästa haricots verts

Vitlöksbroccoli

Pommes-frites

Amandinepotatis

Vitlöksbröd

49 :- / st

EFTERRÄTT

Coupe Colonel "Special"

Sorbet på blond grape med kanderat skal, citronmeliss och grappa di Tignanello 160:-

Coupe "Jennie"

sorbet på rosa champagne, färska hallon och överhälls med champagne Demi-Sec 249:-

Friterad Camenbert

Hjortronglass, friterad persilja, myltade hjortron 195:-

Clafoutis på plommon & aprikoser

Vaniljglass på Tahitivanilj, kardemummarostade mandlar 175:-

Chokladkaka "Caranoa"

Körsbärssorbet, yoghurtmousse, pecannötter & hallonkola 175:-

Våra glassmaker

Grapesorbet, hjortron, vanilj, choklad, körsbärssorbet

49:-/st

varm chokladkolasås, marsmallows, krossade drömmar, daimkulor +20kr

Crème brulee

smaksatt med Tahitivanilj, äpplesorbet 159:-

Franska ostar från Hervé Mons

175:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
infömera servisen