

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:-

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.

345:-

Toast ”Sjömagasinet”

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

279:-

Konjaksdoftande hummersoppa

med smörstekt hummer och persiljecréme

249:-



Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscreme två slags 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,
krabbsklor,
halv hummer, ostron
”fines de claire”.

895:-

- » Dillkokta havskräftor / 70:-st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
 - » Krabbsklor 3 st/169:-
 - » Halv hummer /298:-

- » Ostron ”Fines de Claire
marennés d’oleron no 3” /32:- st

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



SMÅRÄTTER

Burrata

med Vikentomater, kvarnpeppar
jungfruolja och basilika

149:-

Halstrad svensk bläckfisk

Bakade äpplen & curyskum

249:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /88:-

» Blandad Oxtartare.

» Friterad rödspättafile med
remoulade och räkor.

» Lagrad matjessill.

Pocherat ägg & riven tryffel

Potatiscrème, lättbrynt smör & schalottenlök

249:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

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

379:-

Vitlökshalstrad hälleflundra

Krämiga kantareller, jordärtsskockor och
krispig schalottenlök

498:-

Jennie's Räksmörgås

med Kalixlöjrom 299:-

Hängmörad Svensk Oxfile

klassiskt Bourguignonnegamityr & riven tryffel

498:-

PLAT DU JOUR

Serveras 11:30-17:00 Alla dagar

Sjö

Pannstek kungsfiskfile på vitlöksbröd, salsa på svarta bönor,
haricots verts och koriander

Land

"Steak frites" Pepparstek ryggbiff, sauce Bearnaise, friterade
lökringar och tomatsallad

Jennie's

Blandad höstsallad med krämigt ägg, koppartjuvens lax,
avocado, björnbär och vaxbönor

198:-



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



EFTERRÄTT

Crème brûlée

smaksatt med Tahitivanilj,
äpplesorbet
159:-

Friterad Camembert

hjortronglass, friterad persilja, myltade hjortron
195:-

Våra glassmaker

Grapesorbet, körsbärssorbet, hjortron, vanilj, choklad
49:-/st
marschmallows, krossade drömmar, daimkolor, varm chokladkolasås +20kr

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG
