

## 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 Barrett  
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 hummingsoppa

med smörstekt hummer och persiljecrème

249:-

### Pocherat ägg & riven tryffel

Potatiscrème, lättbrynt smör & schalottenlök

249:-



## Skaldjur

med aioli, chili/ingefärscrème 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  
mareennes d'oleron no 3” /32:- st

**SJÖMAGASINET**

GÖTEBORG



## SMÅRÄTTER

### Burrata

med Vikentomater, kvampeppar  
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.

### Cruditéeer med blue cheese dressing

Kökets urval av passande grönsaker

179:-

## HUVUDRÄTTER

### Ångad, rimmad torskrygg

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

379:-

### Vitlökshalstrad hälleflundra

Krämiga kantareller, jordärtsskockor och  
krispig schalottenlök

498:-

### Räksmörgås

med Kalixlöjrom

299:-

### Hängmörad Svensk Oxfile

klassiskt Bourguignonnegamityr & riven tryffel

498:-

## PLAT DU JOUR

Serveras 11:30-17:00 Alla dagar

### Sjö

Pannstekt lax med dillslungad potatis, rostad steklök, svart-  
kål, hummer emulsion och vitvins skum

### Land

Timjan & vitlöksstekt lammrostbiff med rostade betor,  
getost och lammsky

### Jennie´s

Blandad höstsallad med krämigt ägg, koppartjuvens lax,  
avocado, bjömbär

198:-



**SJÖMAGASINET**

GÖTEBORG



---

## EFTERRÄTT

---

### Crème brûlée

smaksatt med Tahitivanilj, serveras med äpplesorbet

159:-

### Mini Pavlova

Säsongens stenfrukter & bär

159:-

### Våra glassmaker

Grapesorbet, körsbärssorbet, hjortron, vanilj, choklad

49:-/st

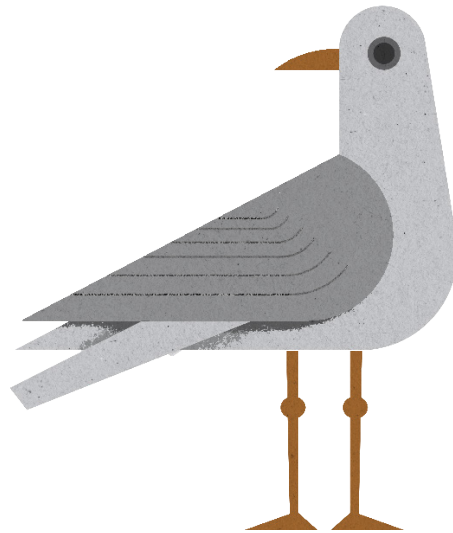
Marshmallows, krossade drömmar, daimkulor, varm chokladkolasås

+20kr

### Chokladtryffel

65:-

---



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen  
informera servisen

