

Champagne o Mousserande

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

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

Delapierre Brut Cava
105:- / 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 hummersoppa

med smörstekt hummer och persiljecréme

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

895:-

- » Dillkokta havskräftor / 70:-st
- » Färska räkor 250gr /dagspris
 - » Krabblor 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 & currysium

249:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /88:-

» Blandad Oxtartare.

» Friterad rödspättafile 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:-

Räksmörgås

med Kalixlöjrom 299:-

Hängmörad Svensk Oxfile

klassiskt Bourguignonnegamityr & riven tryffel

498:-

PLAT DU JOUR

Serveras 11:30-15:00 mån-fre

Sjö

Stekt strömming med mandelpotatispuré, skirat smör och
rårörda lingon

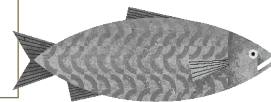
Land

Skinnstekt majskyckling med rostad potatis, ragu på rotfruk-
teroch skogssvamp samt brynt kycklingsås med spräckt
anklever

Jennie´s

Rostade rotsaker med Savolax, romansallad, getost, honu-
gnstrostat bovete och vinaigrette

198:-



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG



EFTERRÄTT

Crème brulée

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, daimkulor, varm chokladkolasås +20kr

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
informera servisen

