

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial 175:-

Moët & Chandon Grand Vintage 2012 455:-

Delapierre Brut Cava 105:-

Vitt

Sancerre Les Baronnes 170:-

Chablis St Martin, Domaine Laroche 170:-

Domaine Roux Bourgogne Les Murelles 180:-

Trimbach Riesling Reserve 210:-

Soalheiro Alvarinho Melgarco 155:-

Alkoholfritt 95:-

Rött

L&C Poitout Bourgogne Rouge 175:-

Domaine Roux Bourgogne La Moutonnière 180:-

Barbera D' Asti Superior Bricco 175:-

Robert Mondavi Private Selection Pinot noir 150:-

Richard Hilton Ironstone Syrah 170:-

Alkoholfritt 95:-

Öl

Mariestads fatöl 40cl 78:-

Mellerud Utmärkta Pilsner 33cl 58:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

A ship full of IPA 33cl 75:-

Bulldog Pale Ale 33cl 89:-

Söta viner

6 cl

Villa Huesgen Zeppwingert Auslese, Mosel 130:-

Royal Tokaji 5 Puttonyos Aszu, Mad 170:-

Ximéne-Spinola Old Harvest, Jerez 150:-

Alkoholfritt

Mousserande OddBird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps Alice Äppelmust 33cl 69:-

Fristorps Aroniabär & Äppelmust 33cl 69:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 55:-

FÖRRÄTTER

Toast "Sjömagasinet"

räkor, havskräftor och Bohuskrabba vänt i aquavitmajonnäs, löjrom, inlagd rödlök och Danskt rågbröd
279:-

Konjaksdoftande Hummersoppa

med smörstekt hummer och svartrotsmousseline
249:-

Öst Escargots Provencal

Trädgårdssniglar i vitlökssmör kryddat med pastis och persilja
189:-

Lagrad matjessill

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

Spaghetтини med störröm

Hjärtmusslor, gräslök och champagnesmörås
375:-

Bohusostron XXL

Gratinerat med grön curry och koriander
229:-



Skaldjur

med aioli, Chili/ingefärscreme, 2 slags mogen ost och bröd

LITEN

Havskräftor,
färska räkor
blåmusslor.

395:-

MELLAN

Havskräftor,
färska räkor,
blåmusslor,
krabbklor, ostron
"fines de claire".

645:-

STOR

Havskräftor,
färska räkor,
blåmusslor,
1/2 hummer, krabb-
klor, 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 tomatbuljong, . kvampeppar,
jungfruolja och basilika

149:-

Pocherat ägg & riven tryffel

Friterad lök och brynt smörhollandaise
249:-

Rimmad sotad havskräfta

Havskräftfrisotto & pamesan
298:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /88:-

» rostbiff, dijonnaise, saltgurka

» Friterad rödtungsfilé med
remoulade och räkor.

» Savolax , äggula, inlagd gurka, dillmajonnäs

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad torskrygg

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

395:-

Halstrad hälleflundra

Vindruvor, noilly-pratsauce, störröm,
gräslök och potatispuré

498:-

Quenelles på pilgrimsmussla

Smörstekta pilgrimsmusslor, finskuma grönsaker
& Arrenkhasmörsås

395:-

Saras Räksmörgås

299:-

Saltbakad rotselleri

Ragu på linser, kål, skogssvamp och tryffel

295:-

Tartare på oxfilé

Klassiska smaker
1/1 259:- / 1/2 portion 179:-

Dovhjortsadel

Rostad rotsellerierème, madeirasås,
portabello och puylinser

595:-

Cognacsflamberad Svensk Oxfilé

sauce "Trois poivres", mixed sallad,
hasselbackspotatis

498:-

SIDOORDER

Mixed sallad

Pommes-frites

Tomatsallad

Vitlöksbröd

Frästa haricots verts

Syrad kålsallad

Vitlöksbroccoli

49 :- /st

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

EFTERRÄTT

Coupe "Jennie"

Sorbet på rosa champagne, färska hallon och överhälls med champagne Demi-Sec 240:-

Crème brûlée på Tahitivanilj

Serveras med havtomsorbet 150:-

Friterad munk fylld med vaniljcrème

Brynt smörglass, pistagenöt, rosmarinmaräng 150:-

Klassisk citrontartelette

Björnbär & Italiensk maräng 150:-

Coupe Colonel "Special"

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

Varm chokladfondant "Araguani"

Friterad rommarinerad banan, krossad maräng, yoghurtsorbet 220:-

Grand Dessert

Saras favoriter 198:-

Våra glassmaker

Grapesorbet, yoghurtsorbet, vanilj, choklad, havtomssorbet

49:-/st

Varm chokladkolasås, marshmallows, krossade drömmar, daimkolor +20kr

Franska ostar från Hervé Mons 175:-

Chokladtryffel 65:-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
införmera servisen