

EFTERRÄTT

Crème brulée smaksatt med Tahitivanilj

serveras med mjölksorbet smaksatt med citronverbena

159:-

Hallonmousse på browniebotten med lakritaglass,

rostad vitchoklad & atsinalkrasse

159:-

Friterad munk fylld med vaniljcrème

Brynt smörglass, pistagenöt, rosmarinmaräng

159:-

Chokladtryffel

65:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial

185:- / 995:-

Delapierre Brut Cava

105:- / 495:-

Vitt

Chablis St Martin, Domaine Laroche,

Frankrike

185:-

Riesling Reserve

, Alsace

210:-

Cloudy Bay, Sauvignon blanc, Nya Zeeland

215:-

Rött

Cotes du Rhone petit ours syrah matthieu Baret

160:-

Robert Mondavi Private Selection Pinot noir

150:- / 425:-

Barbera D' Asti Superior Bricco Paradiso

130:- / 450:-

Alkoholfritt

Mousserande OddBird Blanc de Blanc 105:-

Fristorps Alice Äppelmust 33cl 79:-

Fristorps Aroniabär & Äppelmust 33cl 79:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-

Öl på fat o, 4L

Mariestads

88:-

Mariestads alkoholfritt

59:-

The Tail of a Whale

94:-



Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen informera servisen

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

FÖRRÄTTER

Spaghettini med störröm,
Hjärtmusslor, gräslök & champangesmörsås
189:-

Toast "Sjömagasinet"

Räkor, havskräftor och Bohuskrabba
vänt i aquavitmajonnäs, Kalixlöjrom,
inlagd rödlök och Danskt rågbröd.
279:-

Konjaksdoftande
hummersoppa
med smörstekt hummer och svartrots mousseline
249:-

Lagrad matjesill
Gräddfil, krondillsost, krämigt ägg, rödlök och dill
198:-

Karelsk störröm på is med
klassiska tillbehör 125g 3800:- 250g 6800:-



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

895:-

» Dillkokta havskräftor / 79:-st
» Färska räkor 250gr / dagspris
» Krabblor 3 st/169:-
» Halv hummer /335:-

» Ostron "Fines de Claire
mareennes d'oleron no 3" /32:- st

SJÖMAGASINET
GÖTEBORG

SMÅRÄTTER

Krispigt ägg & riven tryffel,
mandelpotatiskum & gräslöksolja

Pankofriterat kalvbräss med
jordärtskocka,
picklad lök & brynt smör vinigrette

Tre Smörrebröd /249:-
per styck /98:-

» Rostbiff, Dijonnaise, saltgurka

» Friterad rödspättafile med remoulade och räkor

» Savolax, krämigt ägg, inlagd gurka, dillmajonnäs

Stek "Tartare"

Kaprisemulsion, krispig rödbeta, rostad lök,
comichons och krasse
1/1 259:- 1/2 179:-

HUVUDRÄTTER

Ångad, rimmad
torskrygg

hackat ägg, brynt nykämrat smör,
handskalade räkor och riven pepparrot
425:-

Smörstekt piggvar

på ben med mandelpotatispure, bakade lökar,
sauterad spenat & beurre blanc smaksatt med
forellrom, arrenkha & gräslöksolja

Hängmörad Svensk Oxfile

Sauce "Trois poivre", haricots verts, torkad tomat
& spenat serveras med en potatisfondant
498:-

Quenelles på pilgrimsmussla

Smörstekta pilgrimsmusslor, finskuma grönsaker
& Arrenkhasmörsås
395:-

PLAT DU JOUR

Serveras Måndag - Fredag 11.30-14.30

Land

Coq Au Vin på fransk majsicycling med morot, rökt sidfläsk &
persilja

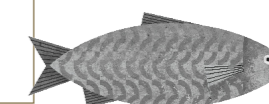
Sjö

Helstekt rödtunga meuniere med kapris, brynt smör, rostad
citron & dillslungad potatis

Jennies

Kronärtskocks barigoule med bakade tomater, linser &
krutonger

198:-



SJÖMAGASINET
GÖTEBORG