

PÅ GLAS

Champagne o Mousserande

Moët & Chandon Brut Imperial 185:-

Delapierre Brut Cava 105:-

Vitt

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 88:-

Mellerud Utmärkta Pilsner 33cl 70:-

Menabrèa Bionda Premium Lager 33cl 75:-

A ship full of IPA 33cl 75:-

Bulldog Pale Ale 33cl 94:-

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 79:-

Fristorps Aroniabär & Äppelmust 33cl 79:-

Mariestads Alkoholfria öl på fat 40cl 59:-

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:-

Spaghettoni med störröm

Hjärtmusslor, gräslök och champagnesmörås
375:-

Grodlår Provencale med

rostad citron & persilja
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 marennes d'oleron No 3" /32:-/ st



SMÅRÄTTER

Karelsk störröm på is

Klassiska tillbehör (för 1-8p)
125g. 3800:- 250g 6800:-

Pankofriterat kalvbräss med

jordärtskocka, picklad lök & brynt smör vinigrette
249:-

Krispigt ägg & riven tryffel

mandelpotastisskum & gräslöksolja
198:-

Rimmad sotad havskräfta

Havskräftfrisotto & parmesan
298:-

Tre Smörrebröd /249:- per styck /98:-

» 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
425:-

Smörstekt piggvar på ben

med mandelpotatispure, bakade lökar, sauterad
spenat & beurre blanc smaksatt med förellrom,
arrenka & gräslöksolja
498:-

Quenelles på pilgrimsmussla

Smörstekta pilgrimsmussla, svartkål, zucchini &
vitvinsås smaksatt med rostad citron & dill
395:-

Räksmörgås

299:-

Bakade jordärtskockor

med jordärtskockspure, rostad Bellaverde, linser,
svampbuljong & tryffel
229:-

Tartare på oxfilé

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

Urbanad Dovhjortsadel

med potatiskroket, bakade morötter, svartkål,
brysselkålsskott, sotad vitlökskry & riven tryffel
595:-

Cognacsflamberad Svensk Oxfilé

sauce "Trois poivres", haricots verts, torkad tomat,
spenat, potatisfondant
498:-

SIDOORDER

Mixed sallad

Tomatsallad

Frästa haricots verts

Vitlöksbroccoli

Pommes-frites

Vitlöksbröd

Syrad kålsallad

49 :- / st

EFTERRÄTT

Coupe "Jennie"

Sorbet på rosa champagne, färska hallon och överhålls med champagne Demi-Sec 249:-

Crème brûlée på Bourbonvanilj

Serveras med mjölksorbet smaksatt med citronverbena 159:-

Friterad munk fylld med vaniljcrème

Brynt smörglass, pistagenöt, rosmarinmaräng 159:-

Svenska vinteräpplen med rostad mandelkaka,

vaniljglass & riven marconmandel 159:-

Coupe Colonel "Special"

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

Hallonmousse på browniebotten med lakritsglass,

rostad vitchoklad & atsinakrasse 229:-

Grand Dessert

Saras favoriter 198:-

Våra sorbet- & glassmaker

champagnesorbet, mjölksorbet, mangosorbet, blond grape sorbet
vanilj, choklad, brynt smör glass, lakritsglass

49:-/st

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

Franska ostar från Hervé Mons 175:-

Chokladtryffel 65:-

Sjömagasinet är en kontantfri restaurang

Vid eventuella livsmedelsallergier vänligen
införera servisen