

# IAJI PAN ASIAN GRILL



## SNACKS

**Krydret flæskesvær 65,-**  
m/ sød chili sauce

**Økologisk pommes frites 65,-**  
m/ kylling krydderi, Japansk mayonnaise og hvid soya

**Iajis coleslaw 45,-**

## MINDRE RETTER

**Takoyaki - salte 'æbleskiver' 150,-**  
m/ blæksprutter, aromatiske krydderurter, Japansk mayonnaise og Takoyaki sauce. Iaji anbefaler Takoyaki

**Crispy ebi 159,- 4 stk.**  
serveret m/ avocado og wasabi

## STØRRE RETTER

**Sprød Kung Fu Sandwich 135,-**  
panko paneret og friteret udbenet kylling overlår m/ tonkatsu sauce, japansk mayonnaise, spicy druer og saftig sommerkål - serveret i brioche bolle

**Grillet tun 225,-**  
m/ wakeme tangsalat og sesam dressing

**Spareribs ½ rack 165,- / 1 rack 250,-**  
m/ kimchee sesam og magic sauce. Iaji anbefaler spareribs m/ coleslaw + 45,-

## DELERET

**Iaji Monkey King (2 pers. ) 565,-**  
5 retter serveret som dele-retter flæskesvær, takoyaki - salte 'æbleskiver' 6 stk., crispy ebi 4 stk., pommes frites og spareribs m/ coleslaw

*Henrik Jyrk er en erfaren restauratør og har i mange år arbejdet på adskillige 1 og 2-stjernede Michelin-restauranter i København og USA. Henrik er samtidigt et kendt ansigt på tv og har vundet Danmarks største kokkekonkurrence 'Sol over Gudhjem' 2 gange i træk. På Seaside Toldboden bliver Henrik kendt for det asiatiske køkken – for pan asian grill. Han motiveres af at servere gode madoplevelser og er meget optaget af, at alle mennesker fortjener i hvert fald ét godt måltid om dagen. Og den ambition kan helt sikkert mærkes i hans køkken på Seaside Toldboden.*

# H A I D A N C U I S I N E F R O M T H E S E A H A I D A N



## SNACKS

**Kimchi 50,-**  
fermenteret grønt

**Jomfruhummer fra Gilleleje 140,-**  
saltet i miso og 'Nduja'. Serveret m/ amaranth spirer på en sprød kiks

## MINDRE RETTER

**Torske kinder tempura 140,-**  
torsk i sprød dej m/ hyben og spicy emulsion, balsamico eddike og sæsonens urter

**Sprød krabbe 150,-**  
serveret m/ aromatisk sauce

**Konge krabbe dumplings 150,- (5 stk)** m/ chili, ris eddike og soy sauce

**Xiao Long Bao - dumplings fra Shanghai 150,- (5 stk)**  
m/ nordisk reje og gris. Serveret m/ ris eddike og bouillon lavet på tang og gris

**Stegte gyoza 150,- (5 stk)**  
m/ fyld af hvid fisk serveret m/ chili, ris eddike og soy sauce

**Wontons m/ gris og kammusling 150,- (5 stk)**

wontons serveret m/ bouillon lavet på gris, tørrede rejer og kinaradise

**Blæksprutte "Tagliatelle" 140,-**  
dansk blæksprutte skåret i strimler/'tagliatelle' sauteret i brunet smør, miso m/ sesam og kombu. Serveret m/ dampet ris, søpindsvin, pocheret æg og wasabi blomster

**Havtaske 280,-**  
m/ Iberico skinke sauce, syltede jordskokker, krydderurter og friske ærter

**Grillet blæksprutte (pulpo) 200,-**  
grillet over kul m/ fermenteret rød peber og gochujang sauce

## DELERET

**Torske kinder tempura 280,-**  
God som dele-snack til 4 personer. torsk i sprød dej m/ hyben og spicy emulsion, balsamico eddike og sæsonens urter

*Gabriele Rizzo er oprindeligt fra Palermo i Italien, men har som kok rejst meget, hvilket også reflekteres i hans menuer. Han har arbejdet på flere 1, 2 og 3-stjernede Michelin-restauranter i Europa og USA. Gabrielle arbejder med få velvalgte ingredienser og smag, æstetik og bæredygtighed er altafgørende. Han bruger inspiration fra hele verden. På Seaside Toldboden vil Gabrielles køkken være bygget op omkring varme og kolde anretninger af fisk og skaldyr.*

# PROJECT RAW COLD STARTERS



## SNACKS

**Pommes frites m/ friske trøfler og trøffel mayo 90,-**

## MINDRE RETTER

**Økologisk burrata 145,-**  
m/ friske og tørrede tomater, sprød rug, karse og balsamico

**Vaffel m/ koldrøget laks 155,-**  
bæredygtig og miljøvenligt landopdrættet laks fra Nordjylland på vaffel m/ saltet citron creme, dild og radiser

**Håndskåret bøf tartar m/ frisk trøffel 175,-**  
håndskåret tartar m/ karamelliseret ost, tørrede tomater, sennepsfrø, hasselnødder og revet frisk trøffel

**Tun tartar 175,-**  
vendt med chipotle og sesam m/ syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ ristet lyst brød

## STØRRE RETTER

**Bøf tartar m/ pommes frites 195,-**  
Rørt m/ kapers, skalotteløg og sennep. Serveret m/ pommes frites, urtesalt og revet karamelliseret ost

## DELE RETTER

**Bøf tartar + tun tartar (2-4 pers.) 495,-**  
bøf tartar m/ karamelliseret ost og salat af sæsonens grønt og chipotle mayonnaise. Tun tartar vendt m/ chipotle og sesam, syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ pommes frites og ristet brød

## DESSERT

**Saltkaramel popcorn 55,-**

*SMØRREBRØD Fra 12.00-17.00*

**Bøf tartar 95,-**  
Bøf tartar rørt med kapers, skalotteløg og sennep

**Hønsesalat 110,-**  
m/ sprødt hønseskind og æble

**Svampetoast 110,-**  
stegte svampe, syltede kantareller, comté og ramsløgskapers. Vegetar + friskrevet trøffel. 65,-

*Gustav Duus og Lasse Nordow er begge erfarne kokke – og så er de i øvrigt bedste venner. Deres menu på Seaside Toldboden afspejler deres store passion for tatar og kolde forretter. De siger selv, at de lever og ånder for tatar, og det kan smages og derfor har tartaren også en central rolle på deres menu. Gustav og Lasse har nørdet alle ingredienser, eksperimenteret med konsistenser og smage, og det er netop deres fokus på akkuratessse, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.*

# MAR CEVICHERIA SEAFOOD BAR



## SNACKS

**Østers Fine De Claire (3 stk.) 105,-**  
serveret au naturel m/ tang chimichurri

## MINDRE RETTER

**Hummer pandekage 178,-**  
hummersalat m/ dansk jomfruhummer og sommer grønt på smørstegt pandekage toppet m/ håndpillede rejer

**Sandart ceviche 185,-**  
sandart marineret i aromatisk citrus, frisk agurk, haveisyre skum og wasabi creme

## STØRRE RETTER

**Grillet avocado bowl 168,-**  
m/ umami dampede ris, tangsalat og citrus dressing. Vegetar

**Blæksprutte bowl 178,-**  
m/ umami dampede ris, syltet aubergine, sæsonens grønt og sort oliven dressing

**Tun bowl 185,-**  
m/ umami dampede ris, syltet aubergine, sæsonens grønt og sort oliven dressing

**Tunbøf 285,-**  
m/ citrus beurre blanc sauce og aromatiske ris

## DELE RETTER

**Bearii Kaviar 30 gr. 580,-**  
m/ blinis, fermenteret creme fraise og syltede koriander. Se hele vores udvalg af kaviar i vores køkken

**FRUTOS DE MAR - minimum 6 personer 595,- pr. person,**  
Dagens fangst af skaldyr m/ garniture og brød – forudbestilles 2 dage før.

Mar anbefaler 30 gr. Baerii kaviar til din Frutos De Mar + 530,-

*SMØRREBRØD  
Fra 12.00-17.00*

**Avocadomad 105,-**  
avocado m/ røget ost og purløg. Serveret på økologisk mørkt surdejsbrød m/ mørk øl, kerner og brunet smør. Vegetar

*Med stor kærlighed til havet og vilde madoplevelser åbner **Johan Burich Holck** og venner - Mar Seafood Bar. Johan Burich Holck står bag den populære Bib Gourmand-restaurant Marv & Ben og restauranten The Pescatarian, som allerede i sit første år blev nævnt i Michelin-guiden og vandt bedste restaurant i Berlingske og Politiken. I Seafood Baren vil Johan orientere sit køkken mod verden med en menu, der fokuserer på bæredygtighed, økologi og gastronomi, lavet med de bedste ingredienser, sæsonen har at tilbyde af fisk, skaldyr og grøntsager.*

# TOMBO

## JAPANESE SEAFOOD



### SNACKS

#### Edamame 39,-

edamame bønner serveret m/ chili, citron og salt

### MINDRE RETTER

#### Tsukune 105,-

(3 spyd) grillede kyllingekødboller m/ Teriyaki-sauce

#### Karaage 105,-

den japanske version af friteret kylling, 5 stk. - serveret m/ kizami wasabi

#### Laks tataki salat 150,-

sashimi af laks m/ ponzu, krydderurter og wasabiolie, serveret på en salat

#### Kyoto style sashimi 150,-

sashimi af tun, hamachi og laks serveret m/ soy sauce, kinaradise, frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

#### Sushi Moriawase 150,- 8 stk

et udvalg af forskellige sushi-typer m/ sæsonens bæredygtigt fangede fisk. Serveret m/ frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

#### Donburi / poke-bowl 165,-

Japansk 'rice-bowl' m/ sashimi, avokado, sæsonens grønt og pickles

### STØRRE RETTER

#### Miso sauterede muslinger 165,-

muslinger sauteret i sake, miso og soja, aromatiske urter og yuzu. Serveret i muslingegryde m/ toast

#### Gyu Katsu 185,-

sprød friteret oksemørbrad. Serveret i skiver m/ hjemmelavet kimchi

#### Shokado bento seafood menu 350,-

en 4-retters box m/ sprøde rejer m/ tartar sauce og et udvalg af sashimi, sushi, syltet fisk og sæsonens grønt

### DELE RETTER

#### Sushi Moriawase 285,- (2 pers) 16 stk

et udvalgt af forskellige sushi-typer m/ sæsonens bæredygtigt fangede fisk. Serveret m/ frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

*Edgars Sutka har en Golden Certification – en certificering, som han har opnået efter 3 års træning i en Kaiseki-restaurant i Kyoto. Certificeringen betyder, at Edgars er specialist i det japanske køkkens sæsoner, teknikker og traditioner. Kaiseki er Japans flerretters haute-cuisine, og principperne er repræsenteret i serveringsformen Shokado Bento, en madkasse, der har været brugt i Japan i århundreder. På Seaside Toldboden følger Edgars sæsonerne og serverer sashimi, sushi, grillet fisk, skaldyr, onigiri m.m i den ikoniske madkasse.*

# MØRT

## GRILLED MEAT

### MINDRE RETTER

#### Iberico skinke 155,-

grillet brød med frisk revet tomat - pan con tomate

### STØRRE RETTER

#### Steak sandwich 189,-

ribeye 140 gr., karameliserede løg, tomat relish og pickles. Serveret m/ pommes frites og béarnaise sauce

### STORE RETTER

#### Boeuf bearnaise 299,-

ribeye 250 gr. m/ sæsonens grønt, pommes frites og béarnaise sauce

#### Peberbøf 299,-

ribeye 250 gr. m/ sæsonens grønt, pommes frites og Madagaskar pebersauce

#### Ribeye surf n' turf-style 449,-

ribeye 250 gr. serveret m/ ½ hummerhale m/ sæsonens grønt, pommes frites og béarnaise sauce

#### Tournedos 220 gr. 345,-

#### Tournedos rossini m/foie gras og trøfler 495,-

oksemørbrad m/ sæsonens grønt, pommes frites og 2 saucer; sherry og béarnaise



### DELE RETTER

#### Côtes de boeuf 700 gr.

#### (2-4 pers.) 750,-

m/ sæsonens grønt, pommes frites og 2 saucer; sherry og béarnaise

### FROKOST TILBUD & SMØRREBRØD

Fra 12.00-17.00

#### Pariserbøf 155,-

bøf på grillet toast m/ æggeblomme, rødbeder, peberrod, rød løg og kapers

#### Roastbeef på rugbrød 120,-

m/ sauce tartar, syltede rødløg, syltede agurker, friteret æg og karse

### VI SERVERER VORES KØD MEDIUM-RARE

*Dan Jensen er rundet af sine år i Barcelona, på Divan II, Alberto K og senest som kaptajn på Det Kongelige Teater. Han har en stor kærlighed til det klassiske håndværk, det møre kød i den bedste kvalitet og klassiske saucer og garniturer. En favorit er Tournedos Rossini – en ret Dan kan til perfektion, og som har fulgt ham hele kokkelivet. Derfor har retten da også sikret sig en plads på menukortet sammen med retter, hvor kvalitet er kompasset, og kødet spiller hovedrollen.*

# STRANGAS

## GREEK FOOD



### SNACKS / BRØD

**Kalamata oliven 55,-**

**2 mini pita brød 25,-**

### MINDRE RETTER

**Grillede peberfrugter 95,-**  
m/ feta, krydderurter og vineddike

**Grillede halloumi fritters 95,-**  
m/ mint yogurt sauce

**3 stk. graviera oste croquettes "saganaki" 95,-**  
m/ honning, sesam, citron og bi pollen

**Græsk salat 135,-**  
cherrytomater, agurker, røde peber, feta, kapers, rødløg, kalamata oliven og sprødt mini pita brød

**Blæksprutter 165,-**  
dybstegte sprøde blæksprutter m/ friske urter, serveret m/ hjemmelavet mayonnaise m/ fermenteret sort hvidløg

### STØRRE RETTER

**Mini Pita Gyros - m/ øko gris, kylling eller halloumi fritters 135,-**  
Strangas egen opskrift på græske pitas grillet og serveret m/ hjemmelavet tzatziki, grillet økologisk gris, kylling eller halloumi fritters, tomat og rødløg toppet med friske urter. Serveret tacos-style

**Souvlaki m/ gris eller kylling 195,-**  
grillet kylling eller økologisk gris på spyd serveret m/ hjemmelavet tzatziki, sprødt mini pita brød, friske urter og timian olie

### DELE RETTER

**Blæksprutter (4 pers.) 300,-**  
Dybstegete sprøde blæksprutter m/ friske urter, serveret m/ hjemmelavet mayonnaise lavet m/ fermenteret sort hvidløg. God som dele snack til 4 personer.

***Nikolas Strangas** er oprindeligt uddannet konditor og har erfaring fra en række forskellige Michelin-restauranter, bl.a. Era Ora. Han er kendt fra dansk tv, og så kan han også skrive kogebogsforfatter på sit CV. På Seaside Toldboden sætter Strangas smag på sin version af det græske, salte køkken med smagfuldt grønt, friskfanget blæksprutter, økologisk kød og masser af græsk passion. Hans filosofi er, at vi skal nyde måltidet præcis som grækerne selv med lidenskab og de mennesker, som betyder allermost.*

# LØGISMOSE

## SPISERI



### SANDWICH & QUICHE

**Sandwich m/ skinke og ost\* 65,-**  
focaccia m/ prosciutto cotto, emmentaler og dijonnaise.

**Sandwich m/ trøffel og blød ost\* 69,-**  
focaccia m/ trøffel mayonnaise, trøffle tapenade og Brillat-Savarin, blød cremet ost.

**Quiche Lorraine\* 45,-**  
klassisk fransk quiche m/ sprød butterdej, fransk emmentaler og bacon fra Alsace - toppet med revet Comté.

\*Serveret som du har lyst til – kold eller varm

### TAPAS

**3 Tapas, frit valg, m/ økologisk ølands hvedebolle 100,-**

Tapas menuen varierer fra dag til dag. Bliv inspireret og vælg dine tapas hos vores kolleger i Løgismose Spiseri.  
\*Tapas kan ikke bestilles online

### MORGENMAD & FROKOST 11 – 15

**Økologisk ølands hvedebolle m/ smør og comté 32,-**

**Smørbagt Rungis croissant 28,-**

### KAFFE, VARM CHOKOLADE, THE OG DAGENS KAGE

Varme drikke og dagens kage bestilles hos vores kolleger i Løgismose Spiseri.  
\*Varme drikke og dagens kage kan ikke bestilles online.

### DESSERT - KAGE OG OST

**Gulerodskage 55,-**

**Gateau Marcel, økologisk chokoladekage 55,-**

**Tarte Au Citron 45,-**

**Crème Brulée 65,-**

**4 oste, brød og frugt kompot 119,-**

**Fourme D'ambert 35,-**  
mild og cremet blå ost lavet af komælk. Fra byen Ambert i Auvergne regionen i Frankrig

**Mimolette 35,-**  
fast komælks ost fra byen Lille i Frankrig. En salt ost med noter af frugt og nødder

**Tomme de Savoie 35,-**  
klassisk komælks ost fra Savoie i Frankrig. Aromatisk og cremet, modning 2-4 måneder

**Comté 35,-**  
"Kongen af bjerg oste" fra Jura regionen i Frankrig. Lavet af komælk, med noter af krydderier og frugt med et hint af salt

*Nabobutikken, **Løgismose Vin, Mad & Delikatesser**, står bag Seasides Spiseri. Her er der friskbrygget kaffe, morgenmad, kager, eksklusive sandwich, tapas, oste og andre serveringer, der alle gemmer på smag, holdning og håndværk. Menukortet byder på det bedste fra Løgismoses gastronomiske univers og retterne kan nydes i gastrohuset, på terrassen eller tages med på farten.*