

JAPANESE SEAFOOD



SNACKS

Edamame 39,-

edamamebønner serveret m/ chili, citron og salt

Japansk kartoffelsalat & japansk yakitori grillede pølser 75,-

Brandade, sprøde krokerter 95,-

lavet m/ saltet torsk og kartofler. Serveret m/ yuzu mayo og urter

MINDRE RETTER

Karaage 105,-

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

Laks og tangsalat 150,-

sashimi af gravad laks m/ hjemmelavet ponzu, urter, wasabiolie serveret på dansk tang

Kyoto style sashimi 150,-

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

Sushi Moriawase, 8 stk. 150,-

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

Donburi sashimi / poké-bowl 165,-

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

Donburi veggie / poké-bowl 155,-

Japansk 'rice-bowl' m/ friteret tofu, avokado, sæsonens grønt og pickles. Vegetar

STØRRE RETTER

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/ tartarsauce og et udvalg af sashimi, sushi, syltet fisk og sæsonens grønt

DELERETTER

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

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.

PAN ASIAN GRILL

SNACKS

Pommes frites 65,-

m/ kyllingkrydderi, japansk mayonnaise og hvid soya

MINDRE RETTER

Sprøde forårsruller, 4 stk. 99,-

singaporeansk-inspirerede forårsruller m/ krydret ponzu

Crispy ebi, 4 stk. 159,-

serveret m/ chili mayonnaise

STØRRE RETTER

Jyrks teriyaki burger 135,-

Tilvalg: Bacon +10,- / Gaudan-ost +10,-
yakitori-grillet bøf af kød fra dansk frilandskvæg, teriyakisauce, japansk sennepsmayonnaise, rødløg, pickles og salat - serveret i briochebolle

Yakitori-grillet kotelet af Duroc gris 195,-

serveret m/ asiatisk pebersauce pak choi og kålskud



DELERET

Iaji Monkey King (nok til 2 pers.) 500,-

4 retter serveret som deleretter; forårsruller, crispy ebi, pommes frites, yakitori-grillet kotelet af Duroc gris

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 kokkekøkkonkurrence 'Sol over Gudhjem' 2 gange i træk. På Seaside Toldboden er 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.

COLD STARTERS



SMØRREBRØD Fra 12.00-17.00

Bøf tatar 95,-

bøf tatar rørt med kapers, skalotteløg og sennep

Hønsesalat 95,-

m/ sprødt hønseskind og æble*

Svampetoast 110,-

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

SNACKS

2 snacks arancini og krustade. 75

Arancini; friteret kugle af risotto m/ karljohan svampe og parmesan

Krustade m/ skiver af trøfler, trøffelcreme, karamelliseret løg og svampe

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 landopdrættet laks fra Nordjylland på vaffel m/ saltet citron creme, dild og radiser

Håndskåret bøf tatar m/ kantareller 165,-

håndskåret tatar m/ kantareller, karljohan, hasselnødder, ramsløg kapers, tyttebær og rosmarin mayo

Tun tatar 175,-

vendt m/ chipotle og sesam m/ syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ ristet lyst brød

STØRRE RETTER

Bøf tatar m/ pommes frites 195,-

rørt m/ kapers, skalotteløg og sennep. Serveret m/ pommes frites, urtesalt og revet karamelliseret ost

DELERETTER

Bøf tatar + tun tatar (2-4 pers.) 495,-

bøf tatar m/ karamelliseret ost og salat af sæsonens grønt og chipotle mayonnaise. Tun tatar vendt m/ chipotle og sesam, syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ pommes frites og ristet brød

DESSERT

Saltkaramel popcorn 55,-

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 tataren også en central rolle på deres menu. Gustav og Lasse har nærnet alle ingredienser, eksperimenteret med konsistens og smage, og det er netop deres fokus på akkuratesse, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.

CUISINE FROM THE SEA



SNACKS

Kimchi 50,-

fermenteret grønt

Grillet Gillardeau Josephine østers, 3 stk. 110,-

grillet og glaseret serveret m/ kimchi lavet med vild hvidløg

Jomfruummer fra Gilleleje 140,-

saltet i miso og 'Nduja'. Serveret m/ amaranth spirer på en sprød kiks

MINDRE RETTER

Torskekinder tempura 140,-

Som dele-snack til 4 pers. 280,-
torsk i sprød dej m/ hyben og spicy emulsion, balsamicoeddike og sæsonens urter

Sprød krabbe 150,-

serveret m/ aromatisk sauce

Dumplings, 5 stk. 150,-

m/ fyld af konge krabbe serveret m/ chili, riseddike og soysauce

Stegte gyoza, 5 stk. 150,-

m/ fyld af hvid fisk serveret m/ chili, riseddike og soysauce

Wontons, 5 stk. 150,-

m/ fyld af gris og kammusling 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

Asiatisk 'Fish & Chips' 180,-

dagens fangst af hvid fisk i sprød dej m/ sprød kartoffelspaghetti og ingefær glaze

Pandestegt rødtunge 200,-

serveret m/ grønt og aromatisk beurre blanc smagt til m/ kinesisk 5-spice

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

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 valgte ingredienser og smag, æstetik og bæredygtighed er altafgørende. Han bruger inspiration fra hele verden. På Seaside Toldboden er Gabrielles køkken bygget op omkring varme og kolde anretninger af fisk og skaldyr.

GREEK FOOD



GREEK FOOD

SNACKS / BRØD

Kalamata-oliven 45,-

Tzatziki 65,-

klassisk tzatziki toppet m/ oliven olie og paprika

Tirokafteri 75,-

krydret feta-creme m/ røde peberfrugter fra Nordgrækenland tilsat hvidløg og chili

Pitabrød 30,-

Pitabrød, tzatziki og tirokafteri 155,-

MINDRE RETTER

Halloumi fritters 115,-

m/ mint yogurtsauce

Blæksprutter 115,-

dybstegte sprøde blæksprutter m/ friske urter, serveret m/ hjemmelavet mayonnaise m/ fermenteret sort hvidløg

Græsk salat 135,-

cherrytomater, agurker, røde peberfrugter, feta, kapers, rødløg, kalamata-oliven og sprødt pitabrød

Julepita m/ rotisserie-grillet økologisk gris 135,-

grillet økologisk gris på smørgrillet pita, serveret m/ karamelliserede løg, rødkål og sprøde svær.

STØRRE RETTER

Pita gyros - m/ rotisserie-grillet økologisk gris, økologisk kylling eller halloumi fritters 135,-

grillet økologisk kylling og økologisk gris på smørgrillet græsk pita, bagt på Strangas egen opskrift. Serveret m/ hjemmelavet tzatziki, tomater, rødløg og toppet med friske urter.

Vegetar pita gyros serveres m/ halloumi fritters

Klassisk souvlaki m/ rotisserie-grillet økologisk gris eller økologisk kylling 185,-

grillet økologisk kylling eller økologisk gris på spyd serveret m/ hjemmelavet tzatziki, bagte kartofler, grillet pitabrød, friske urter og timianolie

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 allermest.

GRILLED MEAT

FROKOST TILBUD & SMØRREBRØD

Fra 12.00-17.00

Roastbeef på rugbrød 120,-

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

Pariserbøf 155,-

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

SNACKS

Pommes frites 59,-

MINDRE RETTER

Iberico skinke 155,-

grillet brød med frisk revet tomat - pan con tomate

STØRRE RETTER

Steak sandwich 189,-

ribeye 140 gr., karamelliserede 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

MORT

TOLDBODEN

Rosastegt andebryst 299,-

serveret m/ rødkål, grønkål, valnødder, pommes frites, sherrysauce og krokette af konfiteret andelår. Tilføj foie gras og trøfler +150,-

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

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.

OYSTERS & SEAFOOD



OCEAN BAR

SNACKS / BRØD

Østers Gillardeau Josephine

naturel m/ citron 3 stk. 110,-
m/ grapefrugt granite 3 stk. 110,-
m/ Bloody Mary 3 stk. 110,-

Rossini Black Label Kaviar 30 g. 550,-

serveret m/ fermenteret fløde, rødløg,
urter og blinis

Surdejs hvidløgbrød 65,-

MINDRE RETTER

Jomfruhummer bisque 85,-

serveret m/ krebschaler, syltet selleri og
dild

Kammusling ceviche 125,-

serveret m/ agurk og æble i olie,
tiger mælk og syltede hyldeblomster

Rimmet kuller 125,-

serveret m/ syltede perleløg, stikkelsbær,
blomsterkarse, ramsløg kapers og sauce
oriental m/ soya, brunet smør og sesam.

Pil selv rejer, 500 gr. 135,-

søkogte rejer m/ hjemmerørt
hvidløgsmayonnaise, ristet brød og lime

Hummer-dog 155,-

blødt brioche-brød, hjertesalat m/
hummer og krebschaler vendt i
hjemmerørt mayonnaise m/ saltbagt
selleri, syltede grønne tomater og
estragon – toppet med hummer

STØRRE RETTER

Frisk pasta m/ svampe 155,-

vendt m/ trøffelsauce, kantareller,
trompethatte, estragon og parmesan
Tilkøb af friske trøfler 65,-

Frisk pasta m/ skaldyr 155,-

vendt m/ muslingsauce, hjertemuslinger,
parmesan og sprøde krummer
Tilkøb af hummer + kr. 95,-

DELERETTER

Skaldyrstårn 'Plateau de Fruits de Mer' - minimum 2 personer 595,- pr. person.

Dagens fangst af skaldyr m/ garniture og
brød – husk at forudbestille 2 dage før.

*Gustav Duus og Lasse Nordow er bedste
venner, erfarne kokke og så har de 2 køkkener
på Seaside; Ocean Bar og Project Raw. I de 2
køkkener sælger de deres egne favoritter på
menukortet; tartar, fisk og skaldyr. I Ocean Bar
orienterer Lasse og Gustav, deres køkken mod
verden med havet som spisekammer og de
fokuserer på gastronomi, lavet med de bedste
ingredienser, sæsonen har at tilbyde af fisk,
skaldyr og grøntsager.*

TAPAS, CHEESE, CAKE & COFFEE



DESSERT - KAGE OG OST

Æbleskiver 1 stk m/ flormelis og syltetøj 22,-

Gulerodskage 55,-

Gateau Marcel, økologisk chokoladecake 55,-

Tarte Au Citron 45,-

Crème Brulée 65,-

4 oste, brød og frugtkompot 119,-

Fourme D'ambert 35,-

mild og cremet blå ost lavet af komælk. Fra
byen Ambert i Auvergne-regionen i Frankrig

Mimolette 35,-

fast komælksost fra byen Lille i Frankrig. En
salt ost med noter af frugt og nødder

Tomme de Savoie 35,-

klassisk komælksost fra Savoie i Frankrig.
Aromatisk og cremet, modning 2-4 måneder

Comté 35,-

"Kongen af bjergoste" 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.*

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,
trøffletapenade og Brillat-Savarin, blød
cremet ost.

Sandwich m/ confiteret and * 79,-

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/ baguette 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

Baguette 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.