

PROJECT RAW

COLD STARTERS



SMØRREBRØD Fra 12.00-17.00

Bøftatar 95,-

bøftatar 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

Pommes frites m/ friske trøfler og trøffelmayo 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 bøftatar m/ frisk trøffel 175,-

håndskåret tatar m/ karamelliseret ost, tørrede tomater, sennepsfrø, hasselnødder og revet frisk trøffel

Tuntatar 175,-

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

STØRRE RETTER

Bøftatar 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,-

bøftatar m/ karamelliseret ost og salat af sæsonens grønt og chipotlemayonnaise. 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 nørdet alle ingredienser, eksperimenteret med konsistens og smage, og det er netop deres fokus på akkuratess, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.

H A I D A N

CUISINE FROM THE SEA



SNACKS

Kimchi 50,-

fermenteret grønt

Gillardeau østers, 3 stk. 100,-

serveret m/ kimchi lavet med vild hvidløg

Jomfruhummer fra Gilleleje 140,-

saltet i miso og 'Nduja'. Serveret m/ amaranthspirer 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 soyasauce

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 kartoffelpaggetti og ingefær glaze

Pandestegt rødtunge 200,-

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

Havtaske 280,-

m/ Ibericoskinke-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 velvalgte 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.

GRILLED MEAT



FROKOSTTILBUD & 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

MINDRE RETTER

Iberico skinke 155,-
grillet brød med friskrevet tomat
- pan con tomate

STØRRE RETTER

Steak sandwich 189,-
ribeye 140 gr., karamelliserede løg, tomatrelish og pickles. Serveret m/ pommes frites og béarnaisesauce

Boeuf béarnaise 299,-
ribeye 250 gr. m/ sæsonens grønt, pommes frites og béarnaisesauce

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 béarnaisesauce

Tournedos 220 gr. 345,-
Tournedos rossini m/foie gras og trøfler 495,-
oksemørbrad m/ sæsonens grønt, pommes frites og 2 saucer; sherry og béarnaise

DELERETTER

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.

GREEK FOOD

SNACKS / BRØD

Kalamata-oliven 55,-

Tzatziki 65,-
klassisk tzatziki toppet m/ oliven olie og paprika

Tirokafteri 75,-
krydret feta-creme m/ røde peberfrugter fra Nordgrækenland tilsat hvidløg og chili

2 mini pitabrød 30,-

2 mini pitabrød, tzatziki og tirokafteri 155,-

MINDRE RETTER

Grillede halloumi fritters 115,-
m/ mint yogurtsauce

Græsk salat 135,-
cherrytomater, agurker, røde peberfrugter, feta, kapers, rødløg, kalamata-oliven og sprødt mini pitabrød

Blæksprutter 115,-
dybstegte sprøde blæksprutter m/ friske urter, serveret m/ hjemmelavet mayonnaise m/ fermenteret sort hvidløg



GREEK FOOD

STØRRE RETTER

Mini pita gyros - m/ rotisserie-grillet økologisk gris, økologisk kylling eller halloumi fritters 135,-
grillet økologisk kylling og økologisk gris på grillede græske pitas, bagt på Strangas egen opskrift. Serveret m/ hjemmelavet tzatziki, tomat, rødløg og toppet med friske urter. Serveret tacos-style.

Vegetar mini pita gyros serveres m/ halloumi fritters

Klassisk souvlaki m/ rotisserie-grillet økologisk gris eller økologisk kylling 169,-

grillet økologisk kylling eller økologisk gris på spyd serveret m/ hjemmelavet tzatziki, grillet mini 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.

PAN ASIAN GRILL

SNACKS

Pommes frites 65,-
m/ kyllingkrydderi, japansk mayonnaise og hvid soya

MINDRE RETTER

laji's fladbrød 65,-
m/ artiskokcreme og aromatiske urter.
Vegetar

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

Grillet blomkål, japansk karry og friske krydderurter. Vegetar 135,-

Bao Peking Style, 2 stk. 155,-
m/ grillet and og syltet grønt



DELERET

laji Monkey King (2 pers.) 425,-
4 retter serveret som deleretter;
fladbrød m/ artiskokcreme og urter,
forårsruller, crispy ebi og bao Peking
style m/ grillet and og syltet grønt

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 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.

JAPANESE SEAFOOD

SNACKS

Edamame 39,-
edamamebønner 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 salat

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.

BREAKFAST, TAPAS & DESSERTS



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.

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
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.*