

I A J I

PAN ASIAN GRILL



SNACKS

Grønne oliven m/ yuzu 55,-

Krydret flæskesvær 65,-
m/ sød chili sauce

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

Sæsonens grønt 99,-
m/ trøffel goma dressing

Iajis coleslaw 65,-

MINDRE RETTER

Takoyaki - salte 'æbleskiver' 150,-
m/ blæksprutter, aromatiske krydderurter, Japansk mayonnaise og Takoyaki sauce. Iaji anbefaler Takoyaki m/ 15 gr. Baerii kaviar + 195,-

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

STØRRE RETTER

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 + 65,-

DELERET

Iaji Monkey King (2 pers.) 750,-
6 retter serveret som dele-retter grønne oliven, sæsonens grønt, takoyaki - salte 'æbleskiver' 6 stk., crispy ebi 4 stk., grillet tun 12 skiver og spareribs

FROKOST TILBUD 12-16.30

Sprød Kung Fu Sandwich 149,-
sprød kylling, panko paneret og friteret, m/ tonkatsu sauce, japansk mayonnaise, spicy druer og saftig sommerkål - serveret i brioche bolle

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 kokkekongurrence '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.

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

Koldrøget laks 155,-
bæredygtig og miljøvenligt landopdrættet laks fra Nordjylland på vaffel m/ saltet citron creme, dild og grønne asparges

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

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 akkuratesse, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.

H A I D A N

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



SNACKS

Fransk brioche brød 60,-
langtidshævet friskbagt brød serveret
m/ økologisk smør og Læsø salt

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

Glaserede kyllingevinger 150,-
fyldt m/ krebs, blåmuslinger og
aromatiske ris

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

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

Havtaske 280,-
m/ Iberico skinke sauce, buket af
grønssager, krydderurter og friske ærter

Grillet blæksprutte 200,-
grillet over kul m/ Gabrieles 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.
Gabriele arbejder med få velvalgte
ingredienser og smag, æstetik og
bæredygtighed er altafgørende. Han bruger
inspiration fra hele verden. På Seaside
Toldeboden vil Gabrielles køkken være
bygget op omkring varme og kolde
anretninger af fisk og skaldyr.*

M Ø R T

G R I L L E D M E A T

MINDRE RETTER

Iberico skinke 135,-
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

Ribeye 200 gr. 299,-
m/ sæsonens grønt, pommes frites og
béarnaise sauce
// Surf n' turf-style med ½
hummerhale + 150,-

**Tournedos af oksemørbrad
220 gr. 345,- / Tournedos rossini
m/foie gras og trøfler 495,-**
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

FROKOST TILBUD 12-15

Pariserbøf 155,-
bøf på grillet toast m/ æggeblomme,
rødbeder, peberrod, cornichoner og
kapers

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.*

LØGISMOSE

SPISERI



SANDWICH

Sandwich m/ skinke og ost 65,-
focaccia m/ prosciutto cotto, emmentaler og dijonnaise. Serveret som du har lyst til – kold eller varm

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

STRANGAS

GREEK FOOD



SNACKS / BRØD

Kalamata oliven 55,-

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

Grillede halloumi friters m/ mint yogurtsauce 115,-

2 mini pita brød 25,-

MINDRE RETTER

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

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

STØRRE RETTER

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

STØRRE RETTER

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 allermest.

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, havesyre skum og wasabi creme

STØRRE RETTER

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

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 595,- pr. person, minimum 2 personer
Dagens fangst af skaldyr m/ garniture og brød – på menuen fredag, lørdag og søndag.

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

DESSERT

Jorbæris m/ hyben og friske danske jordbær 75,-

*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



MINDRE RETTER

Tsukune 105,-
(3 spyd) grillede kyllingekødboller med Teriyaki-sauce

New Style Sashimi 135,-
sashimi af laks m/ hjemmelavet ponzu, krydderurter og revet kinaradisse

Kyoto Style Sashimi 150,-
dagens fangst – et udvalg af 3 friske fisk fra Fiskerikajen, serveret m/ soy sauce, kinaradisse, frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

Sushi Moriawase 150,- 8 stk
en sushi servering med et udvalg af forskellige sushi-typer m/ sæsonens bæredygtigt fangede fisk fra Fiskerikajen. Serveret m/ frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

Donburi m/ sashimi 165,-
n skål ris serveret med sashimi, sæsonens grønt og pickles

STØRRE RETTER

Shokado Bento Seafood Menu 350,-
en 4-retters box m/ grillet 'dagens fangst', sæsonens sashimi, sushi, krydderurter og ris

DELE RETTER

Sushi Moriawase 285,- (2 pers) 16 stk
en sushi servering med et udvalgt af forskellige sushi-typer m/ sæsonens bæredygtigt fangede fisk fra Fiskerikajen. Serveret m/ frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

***Edgars Sutka** har en Golden Certification fra det japanske ministerium for landbrug, skovbrug og fiskeri – 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.*