

MAR CEVICHERIA

SEAFOOD BAR



SNACKS

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

Sardiner og toast 110,-
serveret m/ salsa verde

MINDRE RETTER

Mar rejecocktail 169,-

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

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

STØRRE RETTER

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

DELERETTER

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,-
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.*

STRANGAS

GREEK FOOD



SNACKS / BRØD

Kalamata oliven 55,-

2 pitabrød 25,-

MINDRE RETTER

Græsk salat 135,-

øko cherrytomater fra Kreta, øko agurker, røde peber, feta ost, kapers, rødløg og kalamata oliven

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 145,-

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

Souvlaki m/ gris eller kylling 195,-

grillet kylling eller økologisk gris på spyd serveret m/ hjemmelavet tzatziki, friske urter og timian olie.

DELERETTER

Blæksprutter (4 pers.) 300,-

Dybstegte 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.*

PROJECT RAW

COLD STARTERS



SNACKS

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

MINDRE RETTER

Håndskåret bøf tartar m/ frisk trøffel 175,-

håndskåret tartar m/ karameliseret 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

Koldrøget laks 155,-

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

STØRRE RETTER

Bøf tartar m/ pommes frites 195,-

Rørt m/ kapers, skalotteløg og sennep. Serveret m/ pommes frites, urtesalt og revet karameliseret ost

DELE RETTER

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

bøf tartar m/ karameliseret 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 hjemmebagt rugbrød

Deluxe håndskåret tartar m/ trøfler og kaviar (2-4 pers.) 750,-

håndskåret tartar m/ karameliseret ost, tørrede tomater, sennepsfrø, hasselnødder og revet frisk trøffel. Serveret med 1 dåse Rossini kaviar 30 gr, vafler, trøffel pommes frites, trøffel mayonnaise, syrnede fløde, rødløg og dild

***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 akkuratese, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.*

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.

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

lajis 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 Monky 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

Iaji cæsar salat 185,-
Iaji cæsar salat, vegetar 135,-
m/ grillet vagtel, juicy sommerkål, tang, sesam og syltet ingefær.
Vegetar; grillet grønt i stedet for vagtel

Sprød Kung Fu Sandwich 195,-
sprød schnitzel m/ tonkatsu sauce, japansk mayonnaise, spicy druer og saftig sommerkål. Serveret i brioche bolle m/ pommes frites

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.

MØRT

GRILLED MEAT



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

DELE RETTER

**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.

HÅIDAN

CUISINE FROM THE SEA



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 med
amaranth spirer på en sprød kiks

Sommerfugl krustade 140,-
m/ marineret bæredygtigt fanget makrel
fra Skagen, løvstikke og yuzu kosho.
Serveret m/ pistacie dip

MINDRE RETTER

Unagi-kartoffel, sprød donut 140,-
m/ aromatisk creme fraiche og sikrom
(fiskerogn)

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

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
grøntsager, krydderurter og friske ærter

Grillet blæksprutte 200,-
Grillet over kul m/ Gabrieleles rød peber
og gochujang sauce

DELE RETTER

Hel grillet pighvar 750,-
serveret m/ knuste nye kartofler m/
brunet smør, friske krydderurter,
borlotti bønner, grønt og muslingsauce

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.

