

## JULEMENU - AFTEN

Menuen serveres 'family-style' med friskbagt brød, og maden deles ved bordet. En 3-retters family style-menu inkluderer 2 forretter, 1 hovedret og 1 dessert. Du sammensætter din menu helt efter eget ønske.

### FORRETTER

(VÆLG 2 RETTER)

#### Dansk koldrøget laks - Project Raw

Koldrøget laks med rygeostcreme, karseolie, brøndkarse, sprød rug og radiser

#### Laks tataki - Tombo

Sashimi af laks med ponzu, krydderurter og wasabiolie serveret på en grøn salat

#### Wontons med gris og kammusling - Haidan

Wontons serveret med bouillon lavet på gris, tørrede rejer og kinaradise

#### Tartar-sne - Project Raw

Iskold tartar med syltede kantareller, nødder, syltede tyttebær, rosmarin-mayo, revet karamelstensost og Karl Johan-støv

#### Jomfruummer bisque - Ocean Bar

Serveret med krebschaler, fennikel og dild

Til vegetaren er der to forretter fra enten Tombo, Project Raw, Haidan eller Ocean Bar. Retterne præsenteres på dagen.

### HOVEDRET

(VÆLG 1 RET)

#### Hummer Thermidor - Haidan

Hummer med klør og fiske-mousseline smagt til med kinesisk 5-spice. Serveret med aromatisk beurre blanc, kartofler og urter

#### Pandestegt rødtunge fra Dover - Haidan

Rødtunge fra Dover med spinat, sølvbede, julesalat, kartofler og yuzu beurre blanc

#### Yakitori-grillet Striploin - Iaji

Striploin steak 300 g. pr person med sprød vintersalat, gratineret kartoffelpuré smagt til med wasabi og sauce med varme krydderier

#### Confit de canard - Mørt

Confiteret andelår med andesauce, sauteret rødkål, grønkål, tranebær, valnødder og druer

Til vegetaren er der en hovedret fra enten Haidan, Iaji, Mørt eller Ocean Bar. Retterne præsenteres på dagen.

### DESSERT (VÆLG 1 RET)

#### Risalamande fortolket af Nikolas Strangas - Strangas

Let vaniljemousse, vendt med risengrød, kirsebærkompot, dyppet i hvid chokolade og mandler, serveret som julekugle

#### 3 oste - Løgismose

Fourme D'ambert, Tomme de Savoie og Comté  
Serveres med frugtkompot og brød

PRIS PR. PERSON DKK 595

### TILVALG

SNACKS 2 STK. DKK 75

#### Arancini med piment d'espelette

En sprød kugle smagfuld risotto - paneret og friteret

#### Kanapé med trøffelcreme, ristede svampe og høvlet trøffel

NATMAD KL. 01 DKK 85

#### Hotdog Deluxe - Project Raw

Brioche hotdogbrød med ølpølse, syltede sennepskorn, karsemayo, syltede rødløg, sprøde løg og karse.

## VINPAKKER

### ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS WINE

**Velkomst:** Vino Spumante Brut, Bosco dei Cirmioli

**Forret:** Immel Erben, Riesling Trocken, Rheinhessen eller Maison Sauvion, Pinot Noir, Frankrig

**Hovedret:** Maison Sauvion, Sauvignon Blanc, Valle de Loire eller Viña Pérez Cruz, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile

**Dessert:** Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

**Vand m/u brus ad libitum**

DKK 350 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 125

### SANTA'S FAVOURITE WINES

**Velkomst:** Corpinnat Brut Reserve, Castellroig ØKO/Vegan, 2018, Spanien

**Forret:** Sancerre, Sauvignon Blanc, Romain Reverdy eller Spätburgunder, Baden, Fritz Wassmer

**Hovedret:** Maison Jaffelin, Macon Village, Bourgogne, Chardonnay eller Lodi, Old Vine Zinfandel, Maddie Lane

**Dessert:** Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

**Vand m/u brus ad libitum**

DKK 400 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 155

### IT'S THE MOST WONDERFUL TIME FOR CHAMPAGNE

**Velkomst:** Tattinger Champagne NV

**Forret:** Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Domaine Calibourd eller Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Maison Jaffelin

**Hovedret:** Paso Robles, Chardonnay, Daou eller Chateau du Courlat, Lussac Saint-Emillion, Merlot, 2016

**Dessert:** Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

**Vand m/u brus ad libitum**

DKK 450 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 195

### SNAPS

**Seasides hjemmelavet Julesnaps** 2 cl DKK 40 / flaske DKK 800

**Seasides hjemmelavet Chili-Citron Snaps** 2 cl DKK 40 / flaske DKK 800







# Seaside

TOLDBODEN + 7 KITCHENS & BAR



Velkommen til vores gastrohus til jeres julefrokost. Seaside ligger i smukke omgivelser ved havnen i hjertet af København - tæt på offentlig transport. Vores kokke har alle erfaring fra anerkendte restauranter over hele verden, og de står i spidsen for vores syv køkkener.



Køkkencheferne har sammensat en julefrokostmenu, hvor det er muligt at vælge klassiske retter eller retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Vi anbefaler en forudbestilling af drikkevarer, som vil stå klar på jeres bord ved ankomst. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes.

## EFTER MIDDAGEN





Når I har spist jer mætte i en dejlig julemiddag, så åbner vi baren og skruer op for musikken – også står den på masser af julehygge og dans. Fortsæt festlighederne med et tilkøb af 3 forskellige slags armbånd til fri bar.

1

**Øl, husets vin & sodavand**

4 timer for DKK 340 + tilkøb pr. time DKK 85



2

**Øl, husets vin, sodavand & sjusser**

4 timer for DKK 460 + tilkøb pr. time DKK 115

3

**Øl, husets vin, sodavand, sjusser & cocktails**

4 timer for DKK 600 + tilkøb pr. time DKK 150

