

# Seaside

## JULEFROKOST TIL FROKOST ELLER AFTEN

Julefrokostmenuen inkluderer to kolde retter og to varme retter med mulighed for at tilkøbe flere retter og dessert. Serveres som det store kolde og varme bord til hele bordet.

### KOLDE RETTER (VÆLG 2 ELLER 3 RETTER) Serveres med brød

**2 slags sild - Tombo**  
Dagens sild og japansk-pocheret sild med urter

**Gravlax - Tombo**  
Røget laks med dild serveret med urtecreme og grønt

**Pil-selv-rejer - Project Raw**  
Pil-selv-rejer med mayo

**Hønsesalat - Project Raw**  
Hønsesalat med sprødt hønseskind og æble

**Roastbeef - Mørt**  
Roastbeef med sauce tartare, syltede agurker og rødløg, friteret løg og karse

**Bøftartar af okseinderlår - Project Raw**  
Bøftartar rørt med kapers, skalotteløg og sennep

### VARME RETTER (VÆLG 2 ELLER 3 RETTER) Serveres med brød

**Torskekinder tempura - Haidan**  
Torsk i sprød dej med hyben og spicy emulsion, balsamico-eddike og sæsonens urter

**Jomfruhummerbisque - Project Raw**  
Jomfruhummerbisque, fennikel, dild og rejer

**Bao - Iaji**  
Bao med grillet andebryst, asiatisk barbecue, aromatiske urter og chilisyttet agurk

**Svinemørbrad - Mørt**  
Svinemørbrad a la creme med sprøde svampe

**Julepita - Strangas**  
Smørgrillet pita med souvlaki af økologisk gris, sprøde svær, karamelliserede løg og rødkål

**Svampetoast - Project Raw**  
Stegte svampe, syltede kantareller, comté og ramløgskapers. (Vegetar)  
+ tilkøb friskrevet trøffel DKK 65

4 RETTER - DKK 300

6 RETTER - DKK 450

Pris pr. person

### TILKØB

Tilkøb af ekstra retter + DKK 75 pr. ret kold eller varm, minimum 3 personer

### DET SØDE, OST & KAFFE

**Risalamande - Strangas** DKK 95

**4 oste: Fourme D'ambert, Mimolette, Tomme de Savoie og Comté, brød og frugtkompot - Løgismose** DKK 119

**Gulerodskage eller Gateau Marcel - Løgismose** DKK 55

**Kaffe - Løgismose** DKK 35

## DRIKKEVARER

### HVIDVIN

**Daou, Chardonnay, Paso Robles California, Daou '20** DKK 100

**Sancerre Blanc, Loire, Bernard Reverdy et fils '20** DKK 105

### RØDVIN

**Château Mont-Redon '19** DKK 90

**Château du Courlat, Merlot, Lussac-Saint-Emilion Bordeaux '16** DKK 110

### CAVA

**Cava Corpinnat Brut Reserve Castellroig**

**Økologisk/Vegansk, '18** DKK 90/425

### CHAMPAGNE

**Champagne Taittinger Cuvee Prestige Brut**

**Reserve NV, Champagne** DKK 125/655

### ØL

**Royal Classic** DKK 60

**Anarkist Bloody Weizen** DKK 65

**Nørrebro Bryghus -**

**Elderflower Session IPA** DKK 65

### JULEØL

**Royal X-MAS** DKK 65

**Anarkist Jule-Brown Ale** DKK 65

**Nørrebro Bryghus Jule-IPA** DKK 65

### 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 i 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.

