

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 selskabet.

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

Krebsehalesalat - Ocean Bar
Krebsehale vendt med hjemmerørt mayonnaise, creme fraiche, agurk, citron og urter

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

Til vegetaren er der to eller tre retter fra enten Tombo, Project Raw, Mørt eller Ocean Bar. Retterne præsenteres på dagen.



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 - Ocean Bar
Serveret med krebsehale, fennikel og dild

Bao - laji
Bao med grillet andebryst, asiatisk barbecue, aromatiske urter og chilisyltet 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 ramsløgskapers. (Vegetar)
+ tilkøb friskrevet trøffel DKK 65

Til vegetaren er der to eller tre retter fra enten Haidan, Project Raw, laji, Mørt, Strangas eller Ocean Bar. Retterne præsenteres på dagen.

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 fortolket af Nikolas Strangas - Strangas DKK 105
Let vanilje mousse, vendt med risengrød, kirsebærkompot, dypet i hvid chokolade og mandler, serveret som julekugle

3 oste - Løgismose DKK 119
Fourme D'ambert, Tomme de Savoie og Comté. Serveres med frugtkompot og brød

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 Cuvée 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.

