

## STARTER

Vi byder velkommen i vores hyggelige lokaler, hvor der hygges, spises, drikkes og grines i godt selskab.

### HUSET OLIVEN

Kr.45,-

### SALTEDE OG RØGEDE MANDLER

Kr.45,-

### GILLELEJE HAVNS RUGBRØDSCHIPS

med hummus

Kr. 68,-

### SPANSK ANSJOSTOAST

Med 2 slags ansjosfilet sat på smørstegt focaccia, hertil hjemmelavet Sri Racha sauce

Kr. 78,-

## FORRETTER

### STEAK ÆG BENNEDICT

Skiver af kalveculotte, pocheret æg, sauteret spinat og sauce bearnaise sat på gylden stegt brød crouton

Kr. 198,-

### HOT N' SPICY FISKESUPPE

lokal fanget fisk, jomfruhummer, muslinger, citrongræs, galangarod, limeblade og koriander.

Kr. 168,-

### LUN CHEVRE SALAT MED BAGTE RØDBEDER

Serveres med trøffel vinaigrette, ristede pinjekerner og spansk lomo

Kr.168,-

### HJEMMELAVET FORÅRSRULLER MED

### LOKALFANGET JOMFRUHUMMER

Hertil rød miso mayonnaise og syltede fennikelsalat

Kr. 138,-

### KOLD RØGET LAKS FRA SAMSØ RØGERI

Sat på spinat vafler, hertil rygeost creme, syltet

Fennikel og citron

Kr.195,-

En af Danmarks sidste originale Mogens Lassen designet restauranter

Gilleleje Havns Krostue og Restaurant er oprindeligt sømandshjem og missionshotel i Gilleleje.

Det fungerede som sådan indtil 1973, hvor lokalerne blev re-designet af en af Danmarks ypperste arkitekter gennem tiden, Mogens Lassen. Ombygningen stod på indtil 1976, hvor restauranten åbnede med sin nuværende indretning. Vi har bibeholdt Mogens Lassens oprindelige design og ideer, og både restauranten og krostuen fremstår i dag originalt og funktionelt.

## Restaurant

GILLELEJE HAVN

### FISKERETTER

**HOT'N'SPICY FISK & SKALDYRSSUPPE**  
med lokal fanget fisk, jomfruhummer, muslinger,  
citrongræs, galangarod, limeblade og koriander.

Kr. 268,-

**VORES HJEMMELAVEDE FISH & CHIPS**  
Torsk friteret i orly dej, hertil pommes frites,  
krydderurteeddike og ærtmayonnaise.

Kr. 198,-

**MOULES FRITES**  
Dampede linemuslinger med hvidløg, urter, hertil  
pommes frites og vores hvidløgsmayonnaise.

Kr. 198,-

### KØDRETTER

**STEAK FRITES**  
**SASHI A OKSE RIB EYE 250 G.**  
Serveres med bloody mary smør, sprøde salat med fransk  
vinaigrette og pomme frites med aioli

Kr. 398,-

#### BYENS BARSKESTE BAR BURGER

200 g. dansk oksekød, med syrlig estragon mayonnaise, bacon,  
cheddar, sprøde løgringe og portvins glaserede bløde løg samt  
pommes frites og hvidløgs mayonnaise.

Kr. 198,-

*Vi serverer vores bøf gennemstegt. Vær opmærksom på, at hakket kød ifølge  
Fødevarestyrelsen og gældende regler skal være gennemstegt af hensyn til  
fødevarer sikkerheden"*

Tilkøb af ekstra ketchup eller vores mayonnaiser kr. 20,-

#### VEGETAR RET

#### JAPANSK OKONOMIYAKI

Med hjemmelavet teriyaki sauce, sprøde salat og rodfrugter  
chips

Kr. 195,-

### SALAT

#### VORES AMERIKANSK CÆSAR SALAT

Serveres med hvidløgs crouton og parmesan flager

Kr. 88,-

#### 5 MIX TOMATER SALAT

Med syltet skalotteløg, krydderurter marineret mozzarella

Kr. 88,-