

SNACKS

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

HUSET'S MANDLER

Kr. 58,-

HUSET'S OLIVEN

Kr. 58,-

GILLELEJE HAVNS RUGBRØDSCHIPS

med tomat hummus

Kr. 78,-

SPANSK ANSJOSS TOAST

med ansjosfilet sat på smørstegt

focaccia, hertil hjemmelavet chipotle mayonnaise

og kapers frit

Kr. 58,-

FORRETTER

REJE TOAST PÅ SMØRSTEGT KUTTERBRØD

serveres med håndpillede Svenske rejer, friteret æg
og dild mayonnaise

Kr. 198,-

RESTAURANT GILLELEJEHAVN'S CÆSAR SALAT

toppet med sprødstegt fransk peber bacon

hvidløgs croutoner og frisk høvlet parmesanost

Kr. 145,-

SVAMPE TOAST

serveres med lufttørret svinefilet vendt i paprika med
grillet focaccia brød, hertil citronstegt svampe

og trøffel mayonnaise

Kr. 155,-

30 gr. BAERII KAVIAR

FRA ROSSINI

med blinis, cremefraiche og karse

Kr. 348,-

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.

FISKERETTER

HOT'N'SPICY FISK & SKALDYRSSUPPE

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

Kr. 278,-

VORES HJEMMELAVEDE FISH & CHIPS

Lokalfanget torsk friteret i orly dej, hertil pommes frites, krydderurteeddike og tatar sauce.

Kr. 215,-

MOULES FRITES

Hvidvinsdampede linemuslinger med hvidløg, urter, hertil pommes frites samt hvidløgsmayonnaise.

Kr. 215,-

KØDRETTER

STEAK DIABLE STEAK AF SASHI A 250 GR.

Serveres med lun Spansk salat, sauce diable. Hertil pommes frites med hvidløgsmayonnaise.

Kr. 355,-

CLASSIC BŒUF BOURGUIGNON

Serveres med Sashi A kød, perleløg og bacon i kraftig rødvinssauce. Hertil kartoffelmos.

Kr. 245,-

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 bœf gennemstegt. Vær opmærksom på, at hakket kød ifølge Fødevarestyrelsen og gældende regler skal være gennemstegt af hensyn til fødevarsikkerheden"

VEGETAR RET

PANERET BLOMKÅLS STEAK

Serveres med ristet cashewnødder, stegte svampe og trøffel mayonnaise.

Kr. 155,-

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

Restaurant

GILLELEJE HAVN

GILLELEJEHAVN'S

AFTENS KASSE

Blinis med Lokalfanget stenbiderrogn og rygeost
creme.

Spansk ansjostoast med ansjosfilet
sat på smørstegt focaccia,
hertil hjemmelavet chipotle mayonnaise.

Muslinge frikassé i Vol Au Vent.

Slider med citronstegt Helleflynder og
surimi salat.

Donuts med torsk og rejer hertil avocado salsa.

BAO med BBQ glaseret oksemørbrad hertil
hjemmelavet kimchi.

Pankostegt grønne asparges med 48 måneders Sort-
fodsskinke og sauce romesco.

Indisk løg krebinet med æble chutney og tatarsauce.

Manchego ost med hyben chutney og
rugbrødschips.

Kr. 495,- pr. kuvert-minimum 2 kuverter.

Indholdet i AFTENS KASSEN skifter dagligt,
afhængig af hvad vi kan få på den

Lokale Fiskeauktion.