

Restaurant

GILLELEJE HAVN

STARTER

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

GILLELEJE HAVNS RUGBRØDSCHIPS

med spicy rød bønnehumus

Kr. 78,-

30 G. ROSSINI KAVIAR GOLD SELECTION

Serveres med blinis, creme fraiche, rødløg, æg og purløg

Kr. 348,-

FORRETTER

CROQUETTE AF CONFITERET AND

med dashi og 25 års balsamico

Kr. 158,-

HOT N' SPICY FISKESUPPE

lokalt fanget fisk, jomfruhummer, muslinger, citrongræs, galangarod, limeblade og koriander

Kr. 178,-

KLASSIKS RØRT TARTAR

Rørt med cognac, cornichoner, kapers og Dijon sennep
hertil sprød salat

Kr. 158,-

ÆG BENEDICT

med lokalt fanget sorthummer, pocheret æg og maskeret
med krydderurts hollandaise

Kr. 258,-

VEGGIE TACO'S

med soya chunks, røget tomatsalsa og frisk avocado

Kr. 138,-

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 lokalt fanget fisk, jomfruhummer, muslinger,
citrongræs, galangarod, limeblade og koriander

Kr. 268,-

VORES HJEMMELAVEDE FISH & CHIPS
Lokalfanget torsk friteret i orlydej, hertil pommes frites,
krydderurteeddike og ærtmayonnaise

Kr. 198,-

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

Kr. 198,-

KØDRETTER

250 Gr. Grillet RIB EYE
Serveres med spæd sommergrønt, syltede bøgehatte,
nye Danske kartofler og trøffelsauce

Kr. 398,-

BYENS BARSKESTE BAR BURGER

200 g. dansk oksekød, med husets originale burgercreme,
røget bacon fra kødsnedkeren tilsmagt med fadlageret
whisky, tomat, syltede rødløg, cheddar og sprøde
løgringe samt pommes frites

Kr. 198,-

FRIED CHIKEN BURGER SWEET AND SOUR

Kylling fra Hopballemlølle tilsmagt med Singapore sling
serveres med syltede rødløg, sprød salat, pommes frites
og hvidløgs mayonnaise

Kr. 195,-

SVAMPE WELLINGTON

Serveres med chimechurri, syltet fennikel og
sæsonens svampe

Kr. 248,-

*Vi serverer som udgangspunkt vores bøf gennemstegt. Hvis du ønsker
den medium kan du bede om det. Vær opmærksom på, at hakket kød
ifølge Fødevarestyrelsen og gældende regler skal være gennemstegt
af hensyn til fødevarerikkerheden"*

Tilkøb af ekstra ketchup eller salatmayonnaise kr. 20,-