

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. BLACK LABEL ROSSINI KAVIAR

Serveres med blinis, creme fraiche og hakket rødløg.

Kr. 348,-

FORRETTER

CROQUETTE AF CONFITERET AND

med dashi og 25 års balsamico.

Kr. 158,-

HOT N' SPICY FISKESUPPE

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

Kr. 178,-

KLASSISK RØRT TARTAR

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

Kr. 198,-

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

Kr. 268,-

VORES HJEMMELAVEDE FISH & CHIPS

Torsk friteret i orlydej, hertil pommes frites, krydderurteeddike og ærtemayonnaise.

Kr. 198,-

MOULES FRITES

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

Kr. 198,-

KØDRETTER

WIENERSCHNITZEL

Serveres med smørdampede ærter, pommes sauté, skysauce, citron, kapers, peberrod og benfri sild.

Kr. 245,-

BYENS BARSKESTE BAR BURGER

200 g. dansk oksekød, med husets originale burgercreme, røget bacon tilsmagt med BBQ sauce, tomat, syltede rødløg, cheddar og sprøde løgringe, samt pommes frites og hvidløgs mayonnaise.

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 grøntsager

Kr. 248,-

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,-