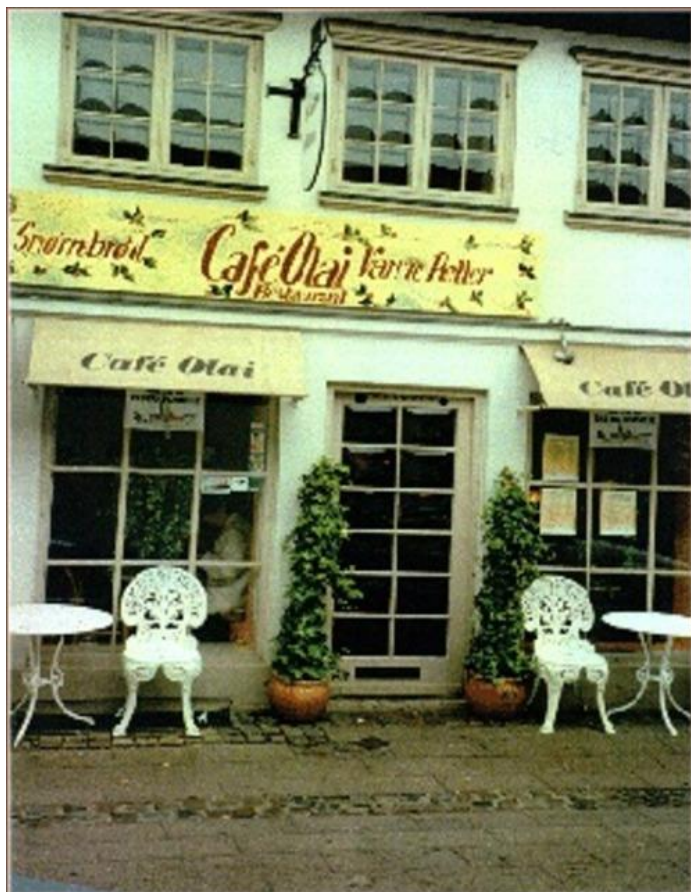


Restaurant Café Olai Helsingør



Café Olai åbnede dørene første gang d. 10. Dec. 1987, og er i dag en institution i byen.

Café Olai afspejler det gamle Helsingør i såvel atmosfære som indretning, og selv priserne er som for 1/4 århundrede siden.

Café Olai holder på traditionerne og den Danske madkultur.

Café Olai Har tre af de dygtigste Smørrebrødsjomfruer, og vi garanterer dig det ypperligste i smørrebrød og vi holder en glorie over vores kolde anretninger

Café Olai har et velplejet renumé der rækker langt ud over landets grænser. Café Olai er et af de bedste spisesteder i Helsingør, og omtales jævnligt i magasinerne Travel News og Globetrotter, som en del af Helsingør's kultur.

Åbningstider:

Mandag til Fredag

11:00 - 21:30

Lørdag 11:00 -

21:30



Søndag Lukket

Køkken lukker 1 time før, alle dage

Telefon: +45 49 20 16 07 www.cafeolai.dk

Mail cafeolai@cafeolai.dk

Café Olai har et bredt og velassorteret menukort.

[Scan QR koden og Bestil Take Away](#)

Vores **Vinkort** er noget for sig. Ejerne, mine (nu efter generationsskiftet, "*de tidligere ejere*") var/ er lidt 'vin-snoppet' og opkøbte ofte partier af udsøgte vine i den helt høje klassificering. - Den tradition har vi tænkt at videreføre. Du kan derfor ofte opleve at vi kan tilbyde 1.CRU Vine, - en Chablis, - en Château Lafite Rothschild, eller f.eks. en CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Grande Reserve eller en AMARONE Grande Reserve til vanvittige lave priser, [Se vinkortet](#).

Café Olai har ikke hvide duge på bordene og en tjener til hvert bord, til gengæld har vi søde og smilende piger der betjener dig ved buffeten, og vil gøre alt for at gøre dit besøg hos os til en oplevelse du ønsker at gentage.

Forretter

400 - Rejecocktail med håndpillede rejer, rustikt kuvertbrød og smør. Kr: 89,-

450 - Oksecarpacio med ristede pinjekerner, parmesanflager og basilikum. Kr: 99,-

451 - Hjemmerørt tartar på smørristed rugbrød med bearnaisecreme og friterede kapers Kr: 99,-

452 - Laksepate med håndpillede rejer, citronkaviar og rustikt kuvertbrød. Kr: 89,-

454 - 1 stk. rustikt kuvertbrød med smør. Kr: 15,-

457 - Brødkurv 4 stykker rustikt kuvertbrød smør og flagesalt. Kr: 57,-

Salater & Diverse

- 303 - Cæsar salat** med kylling, parmesanflager, hjemmelavet brødcroutoner, rustikt kuvertbrød og lækker cæsar dressing. **Kr.: 119,-**
- 304 - Reje salat** med håndpillede rejer, æg, cherrytomater, asparges, kaviart, dressing og rustikt kuvertbrød. **Kr.: 119,-**
- 330- Bagekartoffel** med kylling sprød salat og valgfri dressing **Kr.: 99,-**
- 331- Bagekartoffel** med håndpillede rejer sprød salat og valgfri dressing **Kr.: 119,-**
- 342 - Sandwich** på munkebolle med urter, røget halehængt laks, syltede rødløg, sprød salat og frisk ost. **Kr.: 119,-**

Smørrebrødssedlen

- 351- Marineret sild** med rødløg, kapers og fedt. **Kr. 69,-**
- 353- Christiansø sild** med rødløg, æggeblomme, kapers og fedt. **Kr. 99,-**
- 359- Æg med håndpillede rejer**, kaviart, asparges, dild og mayonnaise. **Kr. 99,-**
- 360- Friteret rødspættefilet** med hjemmerørt grov remoulade. **Kr. 99,-**
- 362- Friteret rødspættefilet** på smørristede franskbrød, med håndpillede rejer, asparges, kaviart og thousand Island-dressing. **Kr. 129,-**
- 364- Håndpillede rejer** på franskbrød, med mayonnaise og asparges. **Kr. 119,-**
- 365- Røget halehængt laks**, med rørræg, asparges og dild. **Kr. 119,-**
- 366- Røget ål** med rørræg, tomat og purløg. **Kr. 149,-**
- 355- Lun leverpostej** med bacon ristede champignon og hjemmelavet agurkesalat. **Kr. 79,-**
- 371- Roastbeef med grov remoulade**, hjemmelavet ristede løg, høvlet peberrod og agurkesalat. **Kr. 89,-**
- 372- Tatar af okseinderlår** med rå æggeblomme, høvlet peberrod, kapers, rødløg og cornichoner. **Kr. 119,-**
- 374- Frikadeller** med hjemmelavet rødkål og agurkesalat. **Kr. 79,-**
- 376- Hjemmelavet hønsesalat** med bacon, cornichoner og ristede ananas. **Kr. 69,-**
- 373- Gorgonzola** på ristede rugbrød med, rødløg, rå æggeblomme og peberfrugt. **Kr. 79,-**
- 378- Brieost** på franskbrød med peberfrugt. **Kr. 69,-**
- 379- Friteret camembert** på ristet franskbrød med grillet ananas, persillefrit og tyttebær **Kr. 79,-**

369- 3 stk. Uspecificeret smørrebrød

Kr. 89,-

Anretninger

383 - Platte med lun leverpostej, ristede champignons og bacon.

Marineret sild med kapers og rødløg. Lun frikadelle med hjemmelavet rødkål og agurkesalat. Friteret rødspættefilet med grov remoulade.

Brieost. Brød, smør og fedt.

Kr. 179,-

384 - Platte med halehængt røget laks, lun rørræg og asparges.

Håndpillet rejer med mayo og citronkaviar. Roastbeef med hjemmelavet ristede løg, remoulade og hjemmelavet agurkesalat. Friteret rødspættefilet

med grov remoulade. Brieost. Brød og smør.

Kr. 189,-

Hovedretter

521- Dampet Laks med urtesmør på bund af spinat, håndpillede rejer, asparges, bagekartoffel og sprød salat.

Kr.: 159,-

525 - Friteret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, sprøde fritter og salat.

Kr.: 129,-

530 - Grillet hakkebøf af 250g oksekød, med hjemmelavet bearnaisesauce, bagekartoffel og salat.

Kr.: 129,-

531- Rørt tartar med hjemmelavet chips, bearnaisesauce, friteret capers og sprøde fritter.

Kr.: 149,-

532- Farmerbøf 300g med fedtkant af Oksestriploin, med hjemmelavet bearnaisesauce, sprøde fritter og salat.

Kr.: 179,-

540 - Olai Burger af 250g hakket okse med ost, bacon, pickles, tomat, løg, salat, sprøde fritter og chilimayo.

Kr.: 129,-

801 - Olai Gryde Specielt hos os

Kr.: 119,-

Serveres Fra kl. 17:00 – 21:00

538 - Helstegt kalvefilet med hjemmelavet rødvinssauce, bagekartoffel og salat.

Kr.: 159,-.

543 - Dagens ret (se venligst på tavlen på væggen, eller spørg personalet)

Kr.:_____.

800 - 3-retters menu (se venligst på tavlen på væggen, eller spørg personalet)

Kr.: 280,-

Børnemenü (op til 12 år)

621 - Børne Olai Burger af 125g hakket okse, sprøde fritter og chilimayo ved siden af.

Kr.: 79,-

622 - Friteret rødspættefilet med remoulade og sprøde fritter.

Kr.: 79,-

623 - Paneret kyllingefilet med chilimayo og sprøde fritter.

Kr.: 79,-

624 - Børne is med 2 kugler vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce

Kr.: 49,-

Desserter

716 - Chokoladecake med sorbet og vaniljeis.

Kr.: 69,-

712 - Dessert is med to kugler vaniljeis og 1 kugle sorbet, flødeskum, frugt, vafler og chokoladesauce.

Kr.: 69,-

714 - Sæsonens dessert (se venligst på tavlen, eller spørg personalet)

Kr.: _____

Château Lafite Rothschild

Carruades de Lafite

In order to guarantee the authenticity of our bottles of Château Lafite Rothschild and Carruades de Lafite, an authentication seal will be affixed on all capsules of labelled bottles from *Château Lafite Rothschild*.



Hvorfor betale flere tusind for en *Château Lafite Rothschild* når en flaske husets rødvin koster kr. 189,--

Forklaringen er at *Baron Lafite de Rothschild* har ry for at producere verdens bedste vine, og med varemærket *Carruades de Lafite* er du garanteret en af klodens aller bedste vine.

Café Olai har sikret sig et parti vine fra *Château Lafite Rothschild* Ja - ja, men prisen slår dig ikke af pinden, vi synes vores kunder skal have mulighed for at nyde en af verdens absolut topvine til

Barons de Rothschild Lafite producerer nu den udsøgte kvalitetsvin fra et af sine vinslotte i Chile: Los Vascos og kvaliteten af Rothschilds vine kan ikke skjules En nydelse for ganen, fyldig rund med lang intens eftersmag. **1/1 fl. kr. 389.00**

Foretrækker du en **Sct. Emilion Gran Cru** klarer vores vinkælder det til **kr. 499,00**

Chablis Bourgogne har vi frisk fra vores vinkøler til **kr. 199,--** ja det er priser som var gældende for 1/4 århundrede siden, og her er så toppen af hvidvine.



Chablis 1'er Cru

Flot klar Chablis fra én af de bedste 1'er Cru marker i området. Montmains vinene er kendt for god fedme, struktur og frisk mineralitet.

Jordbunden i Chablis er helt specielt, med meget stor mængde kalk og visse steder, store mængder af muslingeskaller. Den højeste klassifikation er Grand Cru, med 7 marker, derefter kommer 1'er Cru som dækker 750 hektar. Chablis er beliggende meget nordligt, med køligt klima til følge. Det gør at Chardonnay druen her giver vine med stor mineralitet og strammere stil end i resten af Bourgogne.

Chablis 1'er Cru. Fremstillet af 100% Chardonnay 1/1 flaske **KR. 499,--**





Chateauneuf-du-Pape Grande Reserve

2014 er en super Châteauneuf-årgang. Et "winemaker-år", som det også kaldes, da det ofte er disse lidt køligere årgange, der går lidt under radaren - og som de lokale vinbønder (og mange vinnørder) sætter så stor pris på. Også selvom det aldrig er disse årgange, der render med de 100 Parker-point.

Denne Châteauneuf-du-Pape fra topproducenten **Francois d'Amont Chateauneuf-du-Pape Grande Reserve** er ingen undtagelse, da den bare viser en så umådelig saftig og rødfrugtet stil, at helhedsindtrykket bliver så dejligt charmerende.

Vinmarkerne dyrkes uden brug af såvel pesticider som insekticider og høstes selvfølgelig med håndkraft med et høstudbytte på ca. 25/30 hl/ha.

Efterfølgende afstilles druerne delvist, hvorefter vinen er igennem en ca. tre uger lang maceration før lagringen sker på gamle foudre og en lille andel nye fade.

Châteauneuf-du-Pape, Tradition fremstår her i årgang 2014 med en klar og let-transparent rød farve og klassiske, rødfrugtede aromaer af jordbær, hindbær, kirsebær, oliven, tobak og krydrede undertoner.

I munden ruller den blødt over tungen med en middelkoncentreret, saftig og rødfrugtet stil, hvorefter eftersmagen på afbalanceret og lækende vis afslutter en charmerende og elegant Chateauneuf-du-Pape Grande Reserve-oplevelse, der bare er drikke perfekt nu.

Francois d'Amont Chateauneuf-du-Pape Grande Reserve har ikke været i fri handel siden 2018 og efterspørges af alle auktionshuse som samlereobjekter til de højest rangerede gourmet restauranter.

Denne udsøgte **Chateauneuf-du-Pape Grande Reserve** skal bestilles min 12 timer før, og sammen med bordreservering idet flaskerne opbevares i en sikret og tempereret vinkælder et sted i Nordsjælland,

Sælges kun ved spisning og bordbestilling i Café Olai til prisen **kr. 789.—** og serveres kældertempereret.

Sælges ikke ud af huset