

Velkommen

Til Restaurant Hellerup sejlkлуб

På Restaurant Hellerup sejlkлуб ønsker vi at give alle en god oplevelse med høflig betjening og god mad til fornuftige priser.

Skal I holde et arrangement?

Husk at vi også afholder selskaber - så står du og skal holde et selskab i hyggelige omgivelser er Restaurant Hellerup sejlkлуб det oplagte valg. Vi sammensætter arrangementet efter jeres ønske og vil gøre vores bedste for at give jer en uforglemmelig oplevelse.

Kontakt os på tlf 60 17 48 32 eller
via manager@restauranthellerupsejlkлуб.dk

Åbningstider

Ring på 39 62 88 03

Alle hverdage 11-21:30

Weekender 10-21:30



Frokost

11-17

morgensulten?

Morgenkomplet

Serveres lørdag og søndag fra 10-13

Morgenkomplet • 99,-

2 skiver rugbrød, 2 spejlæg, 2 skiver skinke, 1 halv avocado, husets laks

Godt og dansk

HÅNDMADDER + HØJTBELAGT SMØRREBRØD

HÅNDMAD 1 stk • 27,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

HÅNDMADDER 3 stk • 75,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

Alt vores smørrebrød serveres med
friskbagt rugbrød

1 for 79,- / 2 for 155,- / 3 for 185,-

HJEMMELAVET HØNSESALAT

Rørt med grov sennep, ristede svampe og asparges - toppet med sprød bacon

RØDSPÆTTEFILLET MED REMOULADE

Serveres med hjemmerørt remoulade og friskskåret citron (Pandestegt + kr 25,-)

KARTOFFELMAD

Serveres med sprød serrano, radiser, hjemmerørt røget mayo samt purløg

TARTARMAD

Serveres med kapers, æggeblomme og rå løg samt trøffelmayo

SILDETALLERKEN

Marinerede og karry sild serveret med kapers, løg og kogte æg - toppet med dild

ÆG/REJER

Serveret med caviart, dildmayo og citron, toppet med urter og tomat

AVOCADO

syltet rødløg, citron mayo, cherrytomat, saltet røget mandler

GAMMEL OST

Serveres med sky, mørk rom og løgringe

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Frisk fra havet..

REJER & ØSTERS

PIL SELV REJER • 120,-

300 gram rosé pil selv rejer - serveret med citron mayo, frisk citron og ristet brød

ØSTERS

Vores østers serverea med rødvinseddike reduktion, skalotteløg og citron

3 østers - 90,-

5 østers - 120,-

7 østers - 150,-

Klassisk - men godt..

SALATER

VORES SALATBLANDING ER BLANDET AF TORVETS FRISKE GRØNSAGER

CÆSAR SALAT • 145,-

Klassisk Cæsar salat med kylling, romaine salat, bacon, høvlet parmesan samt croutons

TUN SALAT • 159,-

agurk, gulerod, kina radise, koriander, chili, mynte, soya, bønner og wasabi creme, vagtelæg toppet med lyngrillet tun

Alt kan købes som take-away

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

FISH N CHIPS • 159,-

Fritteret torsk vendt i majs mel, serveret med sauce tatar samt husets sprøde fritter

STJERNESKUD • 159,-

Dampet rødspættefillet, fiskefillet, rejer, grønne asparges, mild dressing , lakserogn, dild og citron

KLASSISK PARISERBØF • 149,-

Serveres med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder samt pickles - for kr. 30,- ekstra laves bøffen som 300 g

HELLERUP BURGEREN • 149,-

Kan også fås med kylling eller vegetarisk

Serveres i friskbagt briochebolle, med oksebøf eller vegetarisk, toppes med syltede agurker, løg, agurk, tomat , ost, bacon samt guacamole. Hertil sprøde fritter, løgringe og mild chilimayo

Tilkøb til burgeren: Spejlæg 15,-

TARTAR FRITES • 159,-

Frisk hakket tartar serveret med kapers, løg, æggeblomme, peberrod, pickles og karse - hertil sprøde fritter og chilimayo

FISKEANRETNING • 149,-

Bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat med dild mayo, tempura paneredetigerrejer med mild chilimayo og lime samt husets laks med sauce verte og dild - hertil friskbagt brød

Husk at finde os på Facebook
Restaurant Hellerup Sejlklub



Aften

17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

Alle vores forretter serveres med hjemmebagt brød

Charcuterie • 99,-

Serrano, oksepølse fra lampe, 2 slags ost med tilbehør, pesto, tempura rejer med citron mayo - hertil friskbagt brød

FISKEANRETNING • 139,-

Bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat med dild mayo, tempura paneredetigerrejer med mild chilimayo og lime samt husets laks med sauce verte og dild

Som hovedret 179,-

TARTAR • 89,-

Tarter serveret med løg, rugbrødschips, kapers og trøffelmayo - toppet med karse

Serveres som hovedret med fritter for kr 169,-

Frisk fra havet..

REJER & ØSTERS

PIL SELV REJER • 120,-

300 gram rose pil selv rejer - serveret med citron mayo, frisk citron og ristet brød

ØSTERS

Vores østers serveret med rødvinseddike reduktion, skalotteløg og citron

3 østers - 90,-

5 østers - 120,-

7 østers - 150,-

Meget sulten...

HOVEDRETTER

KLASSISK PARISERBØF 300g • 169,-

Serveres med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder samt pickles

STJERNESKUD • 169,-

Bestående af dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, grønne asparges, mild dressing samt lakserogn, dild og citron

HELLERUP BURGEREN • 149,-

Serveres i friskbagt briochebolle med 200g bøf, syltede agurker, tomat, løg, agurk, ost, bacon, løgringe samt guacamole og sprøde fritter med chilimayo (kan også fås som vegetarisk og med kylling)

Tilkøb til burgeren: Spejlæg 15,-

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE • 198,-

450 Gr. smørstegt rødspætte, serveret med kapers, grillet citron, grønne asparges, syltede tyttebær, smørsauce og nye kartofler

DAGENS RET • 89,-

Skifter dagligt - spørg enten tjener eller se på tavlen

Altid stegt flæsk om onsdagen og flæskesteg om søndagen

MOULES FRITTES • 169,-

Dampede blåmuslinger med urter og fløde, serveret m/fritter, citron og dild

Ribeye • 228,-

250 Gr. ribeye af tysk kvie, serveret med fritter, bearnaisemayo samt bøttesalat med rødløg og bacon

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Lidt til den søde tand?

DESSERTER

CHEESECAKE • 69,-

Med oreo, brombær, jordbær og hvid chokolade

BROWNIE • 59,-

Husets chokoladebrownie, serveret med råsyltede bær og vanilje is

Creme Brulee • 79,-

Klassisk creme brulee serveret med solbær parfait

Oste tallkerken • 99,-

3 oste fra arla unika serveret med kompot og nødder

Et stykke kage måske?

Æbletærte • 35,-

Æbletærte serveret med creme fraiche

Mangler der noget til børnene?

BØRNEMENU

1 stk. FISKEFILET • 75,-

Serveres med grøntsager og sprøde fritter og hjemmerørt remoulade

SPAGHETTI BOLOGNESE • 75,-

1 stk. Kyllingespyd • 75,-

Serveres med grøntsager, fritter og ketchup

Hos os er børn op til 12 år

BØRNEDESSERT

2 stk. PANDEKAGER • 75,-

Serveret med is, frugt og chokoladesauce

IS • 60,-

Serveret med chokoladesauce og bær

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Til tørsten

LÆSKEDRIKKE

SODAVAND • 29,- / 49,-

Pepsi, Pepsi max, Faxe Kondi etc.

JUICE • 29,- / 49,-

Appelsin eller Æblejuice

NIKOLINE SAFT • 29,- / 52,-

*Hyldeblomst/æble eller
Solbær/æble*

THOREAU VAND 0,75 Liter • 25,- / 38,-

**Filtreret vand, serveres ved 3 grader
fås med og uden brus**

ISKAFFE • 34,- / 58,-

Fås med caramel eller vanilje sirup

VARME DRIKKE

ESPRESSO • 20,-

CAFÉ LATTE • 38,-

CAFÉ AMERICANO • 25,-

EKSTRA ESPRESSO SHOT • 10,-

IRISH COFEE • 55,-

CARSTENSENS THE • 25,-

CAPPUCINO • 38,-

VARM KAKAO • 30,-

CORTADO • 25,-

Alle former for take-away kaffe 30,-

HJEMMELAVET LIMONADE

SMAG EN AF VORES 4 SLAGS LIMONADER 0,5L •
59,-

PASSIONFRUGT

RABARBER

FERSKEN

MYNTHE/LIME/INGEFÆR

**Se vores kage og
snack udvalg
i baren**

GIN & TONIC

Smag en af vores lækre gin sammen med en
Fever Tree tonic • 85,-

GINSCAPE - havtorn

WHITLEY NEILL - kvæde

WHITLEY NEILL - hindbær

WHITLEY NEILL - rabarber/ingefær

LONG DRINKS

VODKA 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

WHISKY 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

ROM 4 CL / 1/1 • 60,- / 500,-

GIN 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

APEROL SPRITZ 65,-

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



SNACKS

OLIVEN • 25,-

SMÅ PØLSER • 35,-

ØLPÅFAD

GB PILSNER • 35,- / 56,-

GB CLASSIC • 37,- / 56,-

GB BOCK • 39,- / 58,-

GB HVEDE • 39,- / 58,-

FLASKEØL

TUBORG • 33
også som alkoholfri

,-

Alle medlemmer af HS får
10% ved fremvisning af
gyldigt medlemskort

Tag gerne en menu med dig!

SNAPS

ØD AALBORG 2CL / 1/1 • 30,- / 650,-

BRØNDUM 2CL / 1/1 • 30,- / 650,-

LINIE AQUAVIT 2CL / 1/1 • 36,- / 750,-

O.P. ANDERSON 2CL / 1/1 • 36,- / 750,-

SPIRITUS

FERNET BRANCA • 29,-

GAMMEL DANSK • 29,-

COGNAC VS • 45,-

BAILEYS • 45,-

ZACAPA 23 ÅRS • 75,-

ZACAPA XO • 125,-

HUSK AT ALT KAN BESTILLES SOM
TAKE-AWAY

Ring på 39 62 88 03

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



HVIDVINE

KANOON, CHARDONNAY, SYDAFRIKA
• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 248,-

En let og frugtig hvidvin med duft af eksotiske frugter og honning.

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC, NZ
• 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 298,-

Smag af stikkelsbær, solbærblade, passionfrugt og citrus

LA GRANJA VERDEJO VIURA, SPANIEN
• 348,-

Crement, frisk og blomstrende med smag af pære, fersken og citrus

GUY SAGET VOUVRAY, FRANKRIG
• 425,-

En dejlig forfriskende hvidvin med en god frugt bouquet i en halvtør udgave

TRIMBACH RIESLING, ALSACE, FRANKRIG • 475,-

Trimbachs riesling er en ren, frisk og elegant risling, med et naturligt syreindhold

GUY SAGET, SANCERRE, FRANKRIG
• 525,-

Frugtig, frisk og flot smag er kendetegnende for denne berømte loirevin

BEAUROY, 1 CRU. CHABLIS, FRANKRIG
• 575,-

Dyb gylden kulør udviklet i glasset en formidabel duft af rus, nødder og smør

FF EMA K ABBEY, CHARDONNAY, USA
• 700,-

Elegant chardonnay, friske af citrus, lime og fersken. Lidt fedme og krydderier i retning af moskat og vanilje.

PÅ GLAS

KANOON, CHARDONNAY • 50,-

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC • 70,-

LA GRANJA, VERDEJO • 85,-

GUY SAGET, VOURAY • 90,-

ROSÉVINE

CORAL COAST, AUSTRALIEN •
Glas 60,- / 1/1 fl. 248,-

Duften har toner af jordbær og hindbær. Smagen er sødmefyldt og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen

MAISON FRANCAISE, FRANKRIG • 298,-
En dejlig frisk AIX provence vin - lys og lækker

AIX, FRANKRIG • 325,-
En dejlig frisk og let rose fra provence

AIX MAGNUM 1,5 L.
625,-

LA VILLE FERME, FRANKRIG • 375,-
En dejlig frisk ungdommelig rose, med frugtnoter af kirsebær og jordbær

Restauratøren anbefaler denne

MIRAVAL ROSE, COTES DE PROVENCE, FRANKRIG
• 500,-

Vin expressiv, men rafineret og elegant med fine noter af hindbær, fersken florale. Dyrket af slottet som er ejet af Brad Pitt.

RØDVINE

CORAL COAST, SHIRAZ, AUSTRALIEN

• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 248,-

Dybrød farve og aromaer med modne solbær og rabarber samt bløde taniner

GRAN MIROSSO, ITALIEN

• 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 298,-

Intens farve, fantastisk duft af sorte bær, med aner af sødlig tørret frugt

HEAVY ZINFANDEL, USA • 348,-

Fed rig frugt, blide krydderier med bred smag af kirsebær, brombær og skovbær

COTES DU RHONE, FRANKRIG • 398,-

Blød og balanceret let smag med aner af solbær og hindbær

CA VENDRI, RIPASSO, ITALIEN • 475,-

Rig, mørk, fyldig vin, med klare referencer i mørke kirsebær, bitter chokolade og krydderier - et godt valg!

MONTE PINADILLO CRIANZA RIBERA, SPANIEN

• 525,-

Harmonisk, blød frugt og ristede aromer fra fadet. duft og smag af brombær, blåbær og kirsebær

HAHN WINERY, PINOT NOIR, USA • 575,-

Rubinrød farve med violette toner, ekstrem fin og elegant smag, med aner af hindbær og et hint af vanilje

CA VENDRI, AMARONE, ITALIEN • 675,-

Smag og duft er et kapitel for sig, sjældent set dybde og rigdom a la blomme, mørke kirsebær og hindbær

BAROLO, GRIMALDI, ITALIEN • 875,-

Rubinrød med en markant duft af kanel, kirsebær og rosenblade. En stor barolo der skal smages

CH. DE BEAUCASTEL, CHATEAUNEUF DU PAPE, FRANKRIG • 1650,-

Alle 13 tilladte druesorter anvendes i fremstillingen af denne unikke vin. En dejlig mørk, tæt og kraftig, længelevende vin.

PÅ GLAS

CORAL COAST, SHIRAZ • 50,-

GRAN MIROSSO • 70,-

HEAVY ZINFANDEL • 85,-

COTE DU RHONE • 90,-

MOUSSERENDE VIN

FILIPETTI ASTI, ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med toner af søde druer og vanilje

CAVA DOM POTIER, SPANIEN •
Glas 50,- / 1/1 398,-

CLOUET BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIG
• 698,-

Bred frugt fylde med smag af pinot noir. sprælsk champagne som kan nydes både med og uden mad.

POL ROGER, FRANKRIG • 1295,-

*Klassisk, stilren champagne
Magnum 1,5 L - 2995,-*

POL ROGER ROSE, 2008, FRANKRIG • 1595,-

Rose Champagne fra Pol Roger, høj kvalitet og genkendelig stil

CRISTAL CHAMPAGNE, FRANKRIG • 3295,-

Top champagne fra Louis Roederer huset - Stilren champagne

DE SØDE VINE

CASA SILVA, LATE HARVEST, 0,35 CL.
Glas 55,- / 1/1 298,-

RECIOTO, ITALIEN
Glas 75,- / 395,-

Italiensk dessertvin fra valpolicella - eksklusiv rød dessertvin.