



# Restaurant Café Olai Helsingør

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

**Restaurant 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.

**Restaurant 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 - 22:00

Lørdag 11:00 - 22:00

Søndag Lukket

Køkken lukker ½ time før, alle dage

Telefon: +45 49 20 16 07 [www.cafeolai.dk](http://www.cafeolai.dk)

Mail [cafeolai@cafeolai.dk](mailto:cafeolai@cafeolai.dk)

Café Olai har et bredt og velassorteret menukort.

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



**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 vi vil gøre alt for at gøre dit besøg hos os til en oplevelse du ønsker at gentage.

## Private Dining

Ønsker du at erstatte julefrokosten med en 'Privat dining' hos dig selv og selvfølgelig under hensyntagen til de på tidspunktet Gældende Corona-restriktioner. - - eller Hvis du gerne vil kredse ekstremt meget for middagsgæsterne, men mangler tiden eller inspirationen, er 'private dining' måske lige noget for dig.

Kontakt os på telefon: +45 49201607 - Mail: [cafeolai@cafeolai.dk](mailto:cafeolai@cafeolai.dk)

## Forretter

- 400 - Rejecocktail** med håndpillede rejer, rustikt kuvertbrød og smør. Kr: 99,-  
**450 - Oksecarpacio** med ristede pinjekerner, parmesanflager og basilikum. Kr: 99,-  
**451 - Hjemmerørt tartar** på smørristed rugbrød med bearnaisecreme og kapers Kr: 99,-  
**454 - 1 stk. rustikt kuvertbrød** med smør. Kr: 10,-

## Salater & Diverse

- 301 - Kyllingesalat** Blandet salat med kylling, stegt bacon og valgfri dresseing. Kr.: 119,-  
**303 - Cæsar salat** med stegt kylling, parmesanflager, hjemmelavet brødcroustoner, rustikt kuvertbrød Kr.: 119,-  
**304 - Reje salat** med håndpillede rejer, æg, cherrytomater, asparges, kaviart, dressing og rustikt kuvertbrød. Kr.: 129,-  
**307 – Pastasalat** M/kylling - pasta, stegt bacon og valgfri dresseing. Kr.: 129,-  
**330- Bagekartoffel** med kylling sprød salat og valgfri dressing Kr.: 109,-  
**331- Bagekartoffel med håndpillede rejer** sprød salat og valgfri dressing Kr.: 119,-  
**342- Sandwich** på munkebolle med urter, røget laks, syltede rødløg, sprød salat og frisk ost. Kr.: 119,-  
**343 - Sandwich** på munkebolle med, kylling, bacon, sprød salat og dressing Kr.: 119,-  
**460 - Nachos** med kylling, guacamole, cremefraiche, salsa og syltede jalapenos Kr.: 139,-

Dressinger: Thousand Island, Hvidløg, Karry, Cæsar og Olie-Eddike

## Smørrebrødssedlen

- 351- Marineret sild** med rødløg, kaper, dild og fedt. Kr. 69,-  
**353- Christiansø sild** med rødløg, æggeblomme, kapers og fedt. Kr. 99,-  
**355- Lun leverpostej** med bacon ristede champignon og hjemmelavet agurkesalat. Kr. 79,-  
**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 laks**, med rørræg, asparges og dild. Kr. 119,-  
**366- Røget ål** med rørræg, tomat og purløg. Kr. 149,-  
**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** på smørristet rugbrød med stegt bacon, Cornichoner og rødløg. Kr. 69,-
- 373- Gorgonzola** på ristede rugbrød med, rødløg, rå æggeblomme og peberfrugt. Kr. 89,-
- 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 røræg 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.: 179,-
- 525 - Friteret rødspættefilet** med hjemmerørt remoulade, sprøde fritter og salat. Kr.: 139,-
- 530 - Grillet hakkebøf** af 250g oksekød, med hjemmelavet bearnaisesauce, bagekartoffel og salat. Kr.: 139,-
- 531- Rørt tartar** med hjemmelavet chips, bearnaisesauce, friteret capers og sprøde fritter. Kr.: 149,-
- 532- Farmer steak 300g** med fedtkant af Oksestriploin, med hjemmelavet bearnaisesauce, sprøde fritter og salat. Kr.: 219,-
- 540 - Olai Burger** af 250g hakket okse med ost, bacon, pickles, tomat, løg, salat, sprøde fritter og chilimayo. (også som vegetar burger) Kr.: 139,-
- 544 - Olai Gryde** mør oksekød i tomatiseret flødesauce, serveret med pommes frites eller bagt kartoffen Kr.: 139,-

## Børnemenue (op til 12 år)

<b>621 - Børne Olai Burger</b> af 125g hakket okse, sprøde fritter og chilimayo ved siden af.	<b>Kr.: 89,-</b>
<b>622 - Friteret rødspættefilet</b> med remoulade og sprøde fritter.	<b>Kr.: 89,-</b>
<b>623 - Frikadeller</b> med ketchup og sprøde fritter.	<b>Kr.: 89,-</b>
<b>624 - Børne is</b> med 2 kugler vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce	<b>Kr.: 54,-</b>

## Desserter

<b>711 - Bananasplit</b> m/2 kugler, flødeskum, vafler og chokoladesauce.	<b>Kr.: 69,-</b>
<b>712 - Dessert is</b> med to kugler vaniljeis og 1 kugle sorbet,	<b>Kr.: 69,-</b>
<b>714 – Sæsonens dessert</b> Se tavlen eller spørg personalet,	<b>Kr.: 69,-</b>
<b>716 - Chokoladekage</b> med sorbet og vaniljeis. flødeskum, frugt, vafler og chokoladesauce.	<b>Kr.: 69,-</b>

## Øl og Vand

<b>101</b>	<b>Fadøl 0,25 cl.</b> 25 cl Fadøl	<b>DKK:</b>	35,00	<b>Euro:</b>	4,83
<b>102</b>	<b>Fadøl 0,40 Cl</b> 50 cl. fadøl	<b>DKK:</b>	53,00	<b>Euro:</b>	7,13
<b>103</b>	<b>Fadøl 0,60 cl.</b> 60cl. draft	<b>DKK:</b>	68,00	<b>Euro:</b>	9,20
<b>104</b>	<b>Grimbergen Double</b> 0,33 cl.	<b>DKK:</b>	50,00	<b>Euro:</b>	6,98
<b>105</b>	<b>Grimbergen Double</b> 0,50 cl.	<b>DKK:</b>	68,00	<b>Euro:</b>	9,38
<b>111</b>	<b>Kronenburg 1664</b> 0,33 cl.	<b>DKK:</b>	44,00	<b>Euro:</b>	5,99
<b>112</b>	<b>Alcoholfri øl</b> 0,33 cl	<b>DKK:</b>	35,00	<b>Euro:</b>	4,83
<b>113</b>	<b>Special Øl IPA 0,50.cl</b> Special microbryg øl IPA 50cl.	<b>DKK:</b>	59,00	<b>Euro:</b>	8,14
<b>131</b>	<b>Sodavand</b> 0,25 cl.	<b>DKK:</b>	32,00	<b>Euro:</b>	4,13
<b>132</b>	<b>Sodavand</b> 0,40 cl	<b>DKK:</b>	42,00	<b>Euro:</b>	5,79
<b>133</b>	<b>Sodavand</b> 0,60 cl	<b>DKK:</b>	52,00	<b>Euro:</b>	7,13
<b>134</b>	<b>Pellegrino</b> Kildevand 0,50 cl	<b>DKK:</b>	48,00	<b>Euro:</b>	6,06
<b>135</b>	<b>Ramløse</b> Kildevand	<b>DKK:</b>	32,00	<b>Euro:</b>	4,13
<b>136</b>	<b>Juice</b> Juice - Æble - apelsin -?	<b>DKK:</b>	28,00	<b>Euro:</b>	3,86
<b>191</b>	<b>Mælk</b> 25 cl	<b>DKK:</b>	24,00	<b>Euro:</b>	3,56

## Varme drikke

<b>141</b>	<b>Varm Lomumba</b> Varm Lomumba	<b>DKK:</b>	49,00	<b>Euro:</b>	6,76
<b>142</b>	<b>Iris Coffee (Jameson)</b> Iris Coffee (Jameson Whisky)	<b>DKK:</b>	69,00	<b>Euro:</b>	9,52
<b>171</b>	<b>Stempel kande kaffe</b> Hvis du elsker smagen af kaffe, vil du elske kolbebrygget kaffe	<b>DKK:</b>	35,00	<b>Euro:</b>	4,51
<b>174</b>	<b>Cappuccino</b> af den gode italienske "caffé espresso"	<b>DKK:</b>	39,00	<b>Euro:</b>	5,38
<b>175</b>	<b>Café Chai latte</b> også kaldet Espresso Latte	<b>DKK:</b>	44,00	<b>Euro:</b>	6,07
<b>176</b>	<b>Espresso</b>	<b>DKK:</b>	32,00	<b>Euro:</b>	4,41
<b>177</b>	<b>Espresso Dbl.</b>	<b>DKK:</b>	39,00	<b>Euro:</b>	5,38
<b>179</b>	<b>Varm kakao</b>	<b>DKK:</b>	39,00	<b>Euro:</b>	5,38
<b>180</b>	<b>Te Kop</b>	<b>DKK:</b>	32,00	<b>Euro:</b>	4,41

## Rød Vine Bergfeld Estates Ruby Cabernet (**husets rødvin**)

Farven er funklende rød med en frisk duft af røde bær og lidt sødt krydderi. Smagen er medium fyldig med balanceret tannin og frisk frugtfuldt stil.

251	<b>Bergfeld / California</b> Husets vin Rød glas	<b>DKK:</b> 52,00	<b>Euro:</b> 7,13
252	<b>Bergfeld / California</b> Husets vin Rød ½ fl.	<b>DKK:</b> 98,00	<b>Euro:</b> 13,52
253	<b>Bergfeld / California</b> Husets vin Rød 1/1 fl.	<b>DKK:</b> 199,00	<b>Euro:</b> 27,45
260	<b>Ripasso Valpolicella Superior</b> Italiens foretrukne inden for vine. Den velkendte livlige italienske rødvin med en god balance og vedholdende eftersmag 1/1 fl.	<b>DKK:</b> 269,00	<b>Euro:</b> 37,10
268	<b>Domaines Barons de Rothshild Lafite</b> Verdens mest anerkendte vinbonde, producerer nu den udsøgte kvalitetsvin fra et af sine vinslotte i Chile: <b>Los Vascos</b> og kvaliteten af Rothsilds vine kan ikke skjules En nydelse for ganen, fyldig rund med lang intens eftersmag. 1/1 fl.	<b>DKK:</b> 269,00	<b>Euro:</b> 37,10
269	<b>Amarone 1/1 fl</b> Italiens flagskib inden for vine. Den velkendte fløjlsbløde og let krydrede rødvin med en god fuldendt balance i eftersmagen 1/1 fl.	<b>DKK:</b> 369,00	<b>Euro:</b> 50,89

## Hvid vine Bergfeld Estates Colombard/Chardonnay (**huset hvidvin**)

Klar og gylden i glasset med en frugtfuldt bouquet med tropiske gule frugter. Smagen har en ren frugt og et strejf af sødme fra de modne druer. God frugt i afslutningen skaber en herlig vin. Vinen er til den tørre side.

201	<b>Husets Hvidvin</b> California halvtør Glas	<b>DKK:</b> 52,00	<b>Euro:</b> 7,13
202	<b>Husets Hvidvin</b> California halvtør ½ fl.	<b>DKK:</b> 98,00	<b>Euro:</b> 13,52
203	<b>Husets Hvidvin</b> California halvtør 1/1 fl	<b>DKK:</b> 199,00	<b>Euro:</b> 27,45
237	<b>Michel Frantz</b> Risling, frisk, let sødlig med megen frugtsmag 1/1 flaske	<b>DKK:</b> 249,00	<b>Euro:</b> 36,10
242	<b>Cava Brut</b>	<b>DKK:</b> 249,00	<b>Euro:</b> 36,10
239	<b>Chablis Moillard</b> Uimodståelig frisk bouquet af citrus og æbler forenes i smagsaromaerne sammen med melon og florale nuancer, god dybde og lang klassisk chablis eftersmag. Klassisk kant af kalksten og flere tusind års gamle fossiler og en enestående mineratet. 1/1 fl.	<b>DKK:</b> 289,00	<b>Euro:</b> 39,86
<b>Rose og Champagne</b>			
<b>Badet Clement Cuvée Prestige</b> Vinen har en sart gul farve. Duften er præget af citrus, passionsfrugt, grapefrugt og hvide liljer. Smagen er meget forfriskende, velafbalanceret og føles dejlig rund i munden. Eftersmagen er frisk og tør.			
261	<b>Badet Clement Cuvée Prestige</b> Rose et Glas	<b>DKK:</b> 52,00	<b>Euro:</b> 7,13
262	<b>Badet Clement Cuvée Prestige</b> Rose ½ flaske	<b>DKK:</b> 98,00	<b>Euro:</b> 13,52
263	<b>Badet Clement Cuvée Prestige</b> Rose 1/1 flaske	<b>DKK:</b> 199,00	<b>Euro:</b> 27,45
<b>Rosevin Bree</b> Pinot Noir Rosé er en lækker tysk rosévin med dejlige noter af aromatiske frugter såsom jordbær og hindbær. Denne vin har en frisk og let sødmefuld smag.			
265	<b>Rosevin Bree</b> Pinot Noir Rosé et Glas	<b>DKK:</b> 52,00	<b>Euro:</b> 7,13
266	<b>Rosevin Bree</b> Pinot Noir Rosé en ½ Flaske	<b>DKK:</b> 98,00	<b>Euro:</b> 13,52
267	<b>Rosevin Bree</b> Pinot Noir Rosé en 1/1 flaske	<b>DKK:</b> 199,00	<b>Euro:</b> 27,45