

12:00 - 16:00

Pomodori soep

Pesto | Parmezaanse kaas | brood

Uiensoep

Gegratineerde kaas crouton

Kroketten van De Haagse Croquetterij:

- Rundvlees | mosterd
- Garnaal | Whiskey saus
- Oesterzwam | mosterd

Wit of bruin brood

Friet i.p.v. brood +1.5

Uitsmijter

3 gebakken eieren

Keuze uit: kaas | ham | bacon | ui | champignon | zalm

Wit of bruin brood

Per topping +1.0

12 uurtje

Gemarineerde kipfilet | tonijnsalade | rundvleeskroket | mini brioche brood | chef's choice soep

Clubsandwich kip

Kipfilet | tomaat | bacon | gekookt ei | Little Gem | geroosterd wit brood

Clubsandwich zalm

Gerookte zalm | tonijnsalade | gekookt ei | komkommer | zoetzure rode ui | Little Gem | geroosterd wit brood

Meatlovers special

Pastrami | gerookte kipfilet | bacon | mosterd | augurk | Little Gem | flaguette

Halloumi sticks

Flatbread | tomatensalsa | avocadomash

Gallery 61 Tosti klappâh

Tramezzini brood | ham | bacon | cheddar | jonge kaas

Croque Monsieur

Bechamel saus | Gruyere kaas | ham | dikgesneden brioche brood

Met gebakken ei +1.5

Sweets

Churros

Stroopwafel ijs | kaneelsuiker

Moullex au chocolate

Vanille saus | meringue

FOOD & DRINKS
gallery 61

9.5

9.5

12.5

14.5

12.5

9.5

16.5

16.5

17.5

18.5

14.5

12.5

14.5

9.5

9.5

Caesar salade

Little Gem | kip | bacon | bosui | gekookt ei | Parmezaanse kaas | croutons | gemarineerde cherry tomaten | caesar dressing
Vega optie: halloumi sticks +1.5 i.p.v. kip en bacon

Smash burger

Rundvlees | bacon | cheddar | tomaat | uienchutney | Little Gem | augurk | burgersaus | brioche bun | friet

Crispy chicken burger

Kipfilet | tomaat | uienchutney | Little Gem | augurk | friet | BBQ-saus

Biefstuk boterjus

Ossenhaas | gebakken champignon en ui | friet of brood

Guiermo's choice : Saoto soep

Kip | bladselderij | taugé | frietsticks | rijst | gekookt ei | sambal naar keuze

Joshua's choice: Sukade stoof

Rundvlees | aardappel-kastanje puree | gebakken kastanje champignons | jus

Spareribs

Langzaam gegaard varkensvlees | koolsla | friet

Wiener schnitzel

Varkensvlees | champignonsaus | friet

Kipsaté

Kippendij | saté saus | zoetzure rode ui en komkommer | casave | gebakken ui | friet

Pasta van het seizoen

Chef's choice

Vis uit het seizoen

Aardappelpuree | groenten | hollandaise saus

Pizza Margherita

Pomodori saus | mozzarella | basilicum

Pizza BBQ chicken

Pomodori saus | kip | jalapeño | rode ui | mozzarella | BBQ-saus

Friet van de Frietboutique

- Mayonaise
- Chili con carne | mozarella kaas
- Sriracha mayonaise | jalapeño | krokante uitjes
- Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas
- Zoete aardappel friet | aioli

12:00 - 21:30

16.0

22.5

20.0

34.5

15.0

27.5

26.5

22.5

21.0

vanaf 20.0

vanaf 25.0

12.5

14.5

6.5

11.5

8.5

8.5

9.5

Meet our chefs!

Joshua

Voor Joshua is chef-kok zijn veel meer dan alleen koken; het draait om creativiteit, teamwork en het creëren van onvergetelijke ervaringen voor onze gasten.

Herfst en winsterse ingrediënten zijn Joshua's favoriet. Hij kookt graag met warme najaarssmaken, daarom is de langzaam gestoofde sukade zijn signature dish.

Guiermo

Chef Guiermo werkt al ruim 10 jaar in de horeca. Hij is geboren in suriname en heeft javaanse roots. In deze cultuur gaat het tijdens een familie bezoek om gezelligheid en lekker eten.

De keuken is "the place to be" tijdens een feest! Het is het daarom geen verrassing dat hij van koken zijn passie heeft gemaakt.

"Saoto Soep" is van oorsprong Indonesisch, afgeleid van de traditionele soto ayam. Door arbeiders is het meegenomen naar Suriname en daar is dit unieke Javaans-Surinaams gerecht ontstaan.

Lekker lokaal

Voor onze huisgemaakte gerechten werken we met de kleurrijke smaken van lokale leveranciers.

Haagse Eitjes levert dagelijks verse eieren rechtstreeks van de boerderij naar onze keuken.

Onze verse friet komt van de Frietboutique.

Bij de Haagsche Croquetterij halen wij onze kroketten.

Wie zijn wij

Gallery61 is gevestigd in de historische Passage, de oudste winkelgalerij van Den Haag, gebouwd in 1885.

In onze brasserie zie je veel originele details met karakteristieke elementen en combineren we historie met modern design. Vrolijke kunstwerken en opvallende prints zorgen voor een unieke sfeer waarin kunst en lekker eten samenkomen.

Geen contant. Alleen kaartbetalingen.

Heb je vragen met betrekking tot de kaart of allergieën? Laat het ons weten! Wij helpen je graag.

Vegetarisch 
Onze klassiekers **g61**