

FOOD & DRINKS
gallery
61

Haagsche Hap

BITTERBALLEN 6,5

keuze uit: surimi, weiderund,
oesterzwam of hoender

CHEESE ON A ROLL 6,5

vegetarische rolletjes met oude
Hollandse kaas & chilisaus

HAAGSCHE CROQUETTERIJ 14

proeverij van de Haagsche Croquetterij

HAAGSCHE CHARCUTERIE 12

gedroogde beef hunch & peperworst
met tafelzuur & zuurdesembrood

CHEESE EXHIBITION 12

Hollandse kaasselectie van Ed Boele
geserveerd met chutney,
fruit & zuurdesembrood

HOLY MOLY 19

een mix van Haagsche charcuterie,
Hollandse kazen, tafelzuur & Haagsche
Croquetterij & zuurdesembrood

GROENTE TUINTJE 6

rauwe groentes met kruidendip


VEGETARISCH

Den Haag is onze stad. Niet alleen omdat ze zo mooi achter de duinen ligt, maar ook door haar vele prachtige ingrediënten. Bij Gallery61 beschilderen we onze borden dan ook graag met de kleurrijke smaken van onze lokale leveranciers.

Zo brengt Hollandvis dagelijks de verse vis rechtstreeks vanuit de Scheveningse haven naar onze keuken. Terwijl de koeien van onze slager Piet van den Berg enkele kilometers verderop nog in natuurgebied De Groenzoom grazen. En veel lokaler dan onze honing krijg je 't niet. Op ons dak maken we échte Haagse honing in onze eigen bijenkas. Maar we supporten ook graag onze lokale helden. Zo maakt Ed Boele al 25 jaar de lekkerste kaas van Den Haag. En die eet je natuurlijk ook bij ons.

Niet alleen de keuken kookt lokaal. Ook achter de bar schenken we volop Haags. Zo mogen de jenevers en likeuren van Van Kleef natuurlijk niet ontbreken. Dit is het oudste bedrijf van Den Haag en daar zijn we natuurlijk beretrots op. Maar ook onze moderne Haagse helden vergeten we niet. Zo schenken we met trots de bieren van Kompaan, de Haagse Grappâh gemaakt in de Stadswijngaard, wijnen van het Betuws Wijn domein en de ziltige spirit van Hermit Dutch Coastal Gin.

Oh, oh, Den Haag...
wat smaak je toch goed.



FOOD & DRINKS
gallery
61



The Hague is our city. Not just because of her stunning location, but also because of the stunning ingredients that call her home. At Gallery61, we love to paint our plates with all the colourful flavours of our favourite local suppliers.

Hollandvis brings us our daily dose of fresh fish straight from the Scheveningen harbour to our kitchen. While the cows from our butcher Piet van den Berg graze only a few kilometres away in nature reserve De Groenzoom.

Our honey is as local as it gets. On our rooftop, we make homemade honey from our own beehives. But we also love supporting the local heroes. Ed Boele has been making the best cheese of The Hague for over 25 years now. And we're more than honoured to serve it to you.

Not only the kitchen loves local flavours. We fill our glasses with local liquids as well. The jenever and liqueurs from Van Kleef, the oldest company of The Hague, earned their rightful spot behind the bar. Though our newer neighbours are surely not forgotten. We proudly serve beers by Kompaan, grappa made by Haagse Grappâh in the city's vineyard, Dutch wines by Betuws Wijndomein and the salty spirits from Hermit Dutch Coastal Gin.

Oh, oh, The Hague ...
you taste amazing.

Haagsche Snacks

BITTER BALLS 6,5

choice of: surimi, beef, oyster
mushroom or chicken

CHEESE ON A ROLL 6,5

vegetarian rolls with old
Dutch cheese & chilli sauce

HAAGSCHE CROQUETTERY 14

a mix of snacks from the Haagsche Croquetterij

HAAGSCHE CHARCUTERY 12

dried beef hunch & pepper sausage with
pickles and sourdough bread

CHEESE EXHIBITION 12

Dutch cheese selection from Ed Boele

HOLY MOLY 19

a mix of Haagsche charcuterie, Dutch cheeses,
pickles, Haagsche Croquetterij & sourdough bread

VEGETABLE GARDEN 6

raw vegetables with herbal dip

