

Galåre ligger i Guldsmædgade, godt gemt i en hyggelig baggård. Restauranten er en af byens godt gemte oaser, som uden tvivl er et besøg værd. Galåre er kendt for sin høje kvalitet af råvarer og fokus på bæredygtighed. Restauranten lægger vægt på lokale råvarer og moderne fortolkninger af klassiske danske retter.

Maden

Maden er af de bedste råvarer, og kvaliteten skinner tydeligt igennem. Der er præcision og smag for alle pengene. Menuen skifter jævnligt, og det er spændende mad hvor håndværket altid er i højsædet.

Vælg selv brunch

Fra morgenstunden kan du sammensætte din egen brunch med 3, 5 eller 7 retter. Her kan f.eks. vælges Egg Benedict med grillet skinke, hollandaise og spinat, østers – fine de Claire med grape og passionsfrugt, en cremet tunsalat med mild chili og friske urter eller ristet, håndlavet pølse med dijonsennep.

Varieret frokostkort

Frokostkortet byder på tre sandwich. Ikke klassiske sandwich, som vi ofte ser dem. Her er sandwich med braiseret lammeskank, hjemmelavet hollandaise og timian eller en med skinke og ost med hjemmerørt trøffelmayonnaise og friske urter. Det er ikke kun sandwich der serveres, men også carpaccio, hårdtristet tun og østers.

Småretter til aften

Til aften er der småretter. Galåre anbefaler 3 til 4 stk. til den lille sult eller 6 til den større. Fisk, grønt/vegetar, kød og dessert er valgmulighederne. Af fisk er der blandt andet sashimi af laks med satay og kinaradise eller ceviche af tun med kokos og koriander.

Køddretterne er "Thai style" tatar med gomasauce og brøndkarse eller braiseret lammeskank med svampe og skorzonerrød. En vegetarret kunne være råmarineret spidskål med sesam og friskost eller risnudler med svampesoya og stegte champignon.

Vin/drikke

Udvalget er ikke stort her, men velovervejet. De hjemmelavede drikke som rabarber, ginger beer og limonade er velsmagende. Øllet er på fad og kommer fra Spendrups. Husets vin er italiensk. Spørg efter et større vinkort, hvis der skal mere til. Der er også flere varme drikke.

Prisniveau

Galåre er en moderne, kvalitetsbevidst og serviceminded café til moderate priser. Her er mad og drikke lavet af de bedste råvarer, hygge og god betjening. En hjemmelavet toast koster fra 145 kr., men deres cæsar salat koster 135 kr. Tre retter til aften koster 355 kr., fem retter koster 535 kr., mens syv retter koster 685 kr..

Stemningen hos Galåre

I den afslappende atmosfære kommer alle aldersgrupper. Værtskabet er i top. Det var i sin tid noget af den bedste og personlige betjening vi fandt hos Galåre. Der er smil, snak samtidig med at overblikket bevares. Caféen ligger godt gemt i en baggård. Her er 30 pladser udenfor og mellem 40 og 50 indenfor.