

LEMONADE & SODAVAND

GRAPEFRUGT & MYNTE	45
HYLDEBLOMST & JASMIN	45
TIMIAN & CITRON	45
COCA-COLA REG. 25CL	35
COCA-COLA ZERO 25CL	35
COCIO 27CL	35

JUICE

APPELSINJUICE	45
GRØN JUICE	45
RØDBEDEJUICE	45
ÆBLEJUICE	45

FADØL

20cl / 40cl

TUBORG GRØN ØKO	30 / 55
TUBORG CLASSIC ØKO	30 / 55
GULD TUBORG	32 / 57
RØD TUBORG	32 / 57
BLANC	32 / 57
MIKKELLER IPA	35 / 65
BROOKLYN AFB	35 / 65

COCKTAILS

HYLDEBLOMST SPRITZ	105
Hyldeblomstlikør, Cointreau & bobler	
SUZE NEGRONI	105
Suze, Beefeater 24 & vermouth	
ÆRTE SOUR	100
Absolut vodka, citron & sukkerært	
SAZERAC	110
Rittenhouse rye whiskey, Peychaud & Angostura	
ESPRESSO MARTINI	125
Vaniljeinfuseret Havana 3 års, Cointreau & espresso	
AMERICANO	100
Suze, hyldeblomstlikør & tonic	
KIR ROYAL	100
Crème de Cassis & bobler	
BONBON	115
Beefeater 24, Aperol & citrus	
AMOUR DES ROUGES	105
Four Roses bourbon, hyldeblomstlikør, ingefær & citrus	
RÉGLISSE & FRAISE	115
Ricard pastis, estragoninfuseret Lillet, jordbær & citron	



FROKOST MENU

Sommersko er en genåbning af et historisk samlingssted, der slog dørene op i 1976 i København. Cafeen var dengang den første af sin slags i Danmark, og var kraftigt inspireret af cafemiljøet fra Paris.

Vi har ændret lokationen og maden er i overvejende grad grøn, men sjælen er bevaret.

Om man hygger sig i baren eller sidder ved et bord, er Sommersko et sted hvor køkkenets mange retter lægger op til, at der deles ved bordet. Køkkenet er overvejende grønt, men der er også serveringer med fisk, skaldyr og kød.

Vælg, del og smag jer igennem Sommersko, og mærk den særlige ånd, der næsten går 50 år tilbage, i nye klæder bragt til jer allesammen.

Værsgo og velbekomme.
Sommersko er jeres.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

FROKOST

SNACKS / DELE

KLASSISK BAGUETTE

Med fransk smør
35,-

SOMMERSKO'S YOGHURTBRØD

45,-

FLADBRØD

Med ansjos, comté & springløg
135,-

FLADBRØD

Med pesto, pinjekerner & parmesan
135,-

KARTOFFELCHIPS

Med sauce tatare
65,-

POMMES FRITES

Vendt med persille
65,-

HARISSA

Med sæsonens grøntsager
85,-

HUMMUS

Med edamame & olivenolie
65,-

RATATOUILLE

Bagt i stenovnen
95,-

BAGT AUBERGINE

Med tahin & gremolata
90,-

DANSK BURRATA

Med tomatkompot & grillet brød
115,-

HAVTASKESPYD

Med kejserhat & blommebarbecue
185,-

LAMME RIBS

Med tahin & lime
195,-

SALATER

RØD SALAT

Med beder, syltede rødløg,
granatæble & gratineret gedeost
165,-

GUL SALAT

Med beder, pomelo, ingefær vinaigrette
& ceviche af hvidfisk
165,-

GRØN SALAT

Med artiskokker, pistacie vinaigrette
& plukket poussin
165,-

KLASSIKERE

BAGUETTE

Med skinke, dijonnaise,
Comté & friter
135,-

BAGUETTE

Med artiskokker, bittersalat
& friter
135,-

FLADBRØD A LA CROQUE

Med landskinke, dijon,
bechamel & Gruyère
135,-

HELSTEGT POUSSIN

Med spicy sauce & friter
halv 145,- / hel 205,-

GRILLET BOEUF ONGLET

Med Sommersko's bearnaise
& friter
205,-

DESSERT

3 MODNE FRANSKE OSTE

Med knækbrød & chutney
95,-

ISSANDWICH

Med hasselnød & brombær
85,-

CITRONTÆRTE

Med marscaponecreme
85,-

CITRON SORBET

Med verbena & hvidchokolade
65,-

DAGENS KAGE

65,- STYKKET

GLASVINE 15cl / 75cl

BOBLER

2023 Tre Monti Frizzante Bianco 65 / 275

HVID

2022 d'Aussières Chardonnay,
Domaines d'Aussières 80 / 350

2023 Domaines Vinsmoselle
Pinot Blanc 65 / 275

2023 Kieselberg Riesling Trocken 70 / 325

ORANGE

2023 Tre Monti Romagna
Macerato Giallo 70 / 325

ROSE

2023 Tre Monti Rosato
Poche Ore 65 / 275

RØD

2023 Tre Monti Sangiovese
Campo di Mezzo 65 / 275

2020 Domaine Prieuré
de Valcrose Rouge 85 / 375

2018 Domaine Plateau
du Cascal Merlot 90 / 400