

## 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

## 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

## LEMONADE & SODAVAND

GRAPEFRUGT & MYNTE 45

HYLDEBLØMST & JASMIN 45

TIMIAN & CITRON 45

COCA-COLA REG. 25CL 35

COCA-COLA ZERO 25CL 35

COCIO 27CL 35

## COCKTAILS

HYLDEBLØMST 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



## AFTEN 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.

SEE MENU  
IN ENGLISH



A LA CARTE 17:30 - 22:00



---

## SNACKS

### KLASSISK BAGUETTE

Med fransk smør  
35,-

### SOMMERSKO'S STENOVNS YOGHURTBRØD

Med smør & rosmarin  
45,-

### KARTOFFELCHIPS

Med sauce tartare  
65,-

### FRITEREDE OLIVEN

Med tomatmayonnaise  
65,-

### POMMES FRITES

Vendt i persille & citron  
65,-

### SÆSONENS GRØNTSAGER

Med harissa  
85,-

### HUMMUS

Med edamame & olivenolie  
65,-

---

### FLADBRØD FRA STENOVNEN

Med anjos, cômte & springløg  
135,-

### FLADBRØD FRA STENOVNEN

Med pesto, pinjekerner & parmesan  
135,-

### DANSK BURRATA

Med tomatkompot  
105,-

### RATATOUILLE

Bagt i stenovnen  
95,-

### GULERØDDER

Med feta & safran  
85,-

### BAGT AUBERGINE

Med tahin & gremolata  
90,-

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

### POLENTA

Med ristet majs & kantareller  
85,-

### GRILLEDE BROCCOLINI & SAVOY

Med Gruyère sauce  
95,-

### RØD SALAT

Med beder, radicchio & granatæblevinaigrette  
125,-

### GUL SALAT

Med beder, ingefærvinaigrette & pomelo  
125,-

### GRØN SALAT

Med artiskokker, courgetter & pistacievinaigrette  
125,-

---

### GRILLET PULPO

Med chorizo & hvide bønner  
180,-

### HAVTASKEPYD

Med kejserhat & blommebarbecue  
185,-

---

### HELSTEGT POUSSIN

Med spicy sauce  
halv 105,- / hel 185,-

### LAMME RIBS

Med tahin & lime  
195,-

### GRILLET BOEUF ONGLET

Med Sommersko's bearnaise  
185,-

### HEL FRITERET RØDFISK (GOD TIL TO)

Med sauce tartare  
285,-

---

## DESSERT

### 3 MODNE FRANSKE OSTE

Med knækbrød & chutney  
95,-

### ISSANDWICH

Med hasselnød & brombær  
85,-

### CITRONTÆRTE

Med marscaponecreme  
85,-

### CITRON SORBET

Med verbena & hvidchokolade  
65,-

---