

## 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
TUBORG JULEBRYG	32 / 57
BLANC	32 / 57
MIKKELLER IPA	35 / 65
BROOKLYN AFB	35 / 65

## SÅ ER DET JUL

GLØGG MED BRUNKAGER	95
---------------------	----

## COCKTAILS

<b>HYLDEBLOMST SPRITZ</b>	105
Hyldeblomstlikør, Cointreau & bobler	
<b>SUZE NEGRONI</b>	105
Suze, Beefeater 24 & vermouth	
<b>ÆRTE SOUR</b>	100
Absolut vodka, citron & sukkerært	
<b>SAZERAC</b>	110
Rittenhouse rye whiskey, Peychaud & Angostura	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	125
Vaniljeinfuseret Havana 3 års, Cointreau & espresso	
<b>AMERICANO</b>	100
Suze, hyldeblomstlikør & tonic	
<b>KIR ROYAL</b>	100
Crème de Cassis & bobler	
<b>BONBON</b>	115
Beefeater 24, Aperol & citrus	
<b>AMOUR DES ROUGES</b>	105
Four Roses bourbon, hyldeblomstlikør, ingefær & citrus	
<b>RÉGLISSE &amp; FRAISE</b>	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, men sjælen er bevaret.

Vi anbefaler at maden nydes i hyggelig og social 'mezze-stil', hvor man deler ved bordet og får smagt på det hele.

Del, nyd og smag jer igennem Sommersko, og mærk den særlige ånd, der går næsten 50 år tilbage, i nye klæder bragt til en ny generation af gæster.

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,-

#### STEGT SVINEBRYST

Med grillet kål & saltede brombær  
185,-

### 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 kylling  
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,-

#### CONFITERET ANDELÅR

Med sauce med æble & pommes frites  
195,-

#### GRILLET BOEUF ONGLET

Med Sommersko's bearnaise  
& friter  
215,-

### DESSERT

#### 3 MODNE FRANSKE OSTE

Med knækbrød & chutney  
95,-

#### ISSANDWICH "RIS A LA MANDE"

85,-

#### CITRONTÆRTE

Med mascarponecreme  
85,-

#### YOGHURT & LIME IS

Med citronverbena & timian  
65,-

#### DAGENS KAGE

65,- STYKKET

### GLASVINE 15cl / 75cl

#### BOBLER

2023 Tre Monti Frizzante Bianco 65 / 275

#### HVID

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