

## GLASVINE

15cl / 75cl

### MOUSSERENDE

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

## 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

## LEMONADE & SODAVAND

GRAPEFRUGT & MYNTE 45

HYLDEBLØMST & JASMIN 45

TIMIAN & CITRON 45

COCA-COLA REG. 25CL 35

COCA-COLA ZERO 25CL 35

COCIO 27CL 35

## SÅ ER DET JUL!

GLØGG MED BRUNKAGER 95

## 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, 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.

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 ansjos, Cómte & springløg  
135,-

### FLADBRØD FRA STENOVNEN

Med pesto, pinjekerner & parmesan  
135,-

### DANSK BURRATA

Med tomatkompot  
105,-

### RATATOUILLE

Bagt i stenovnen  
95,-

### SPIDSKÅL

Med beurre blanc,  
grønne oliven & macadamianødder  
95,-

### BAGT AUBERGINE

Med tahin & gremolata  
90,-

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

### FRITEREDE JORDSKOKKER

Med chili, Havgus & aioli  
95,-

### GRILLEDE BROCCOLINI & SAVOY

Med Gruyère sauce  
95,-

### RØD SALAT

Med beder, radicchio &  
granatæblevinaigrette  
125,-

### GUL SALAT

Med beder, ingefær vinaigrette  
& pomelo  
125,-

### GRØN SALAT

Med artiskokker, courgetter  
& pistacievinaigrette  
125,-

### GRILLET PULPO

Med chorizo & hvide bønner  
180,-

### HAVTASKEPYD

Med kejserhat & blommebarbecue  
185,-

### CONFITERET ANDELÅR

Med sauce med æble  
185,-

### STEGT SVINEBRYST

Med grillet kål & saltede brombær  
185,-

### GRILLET BOEUF ONGLET

Med Sommersko's bearnaise  
195,-

### HEL FRITERET RØDFISK (GOD TIL TO)

Med sauce tartare  
285,-

## 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,-