

GLASVINE

15cl / 75cl

MOUSSERENDE

2023	Tre Monti Frizzante Bianco	65 / 275
NV	Charles Heidsieck Brut reserve	170 / 950

HVID

2023	Domaines Vinsmoselle Pinot Blanc	65 / 275
2023	Kieselberg Riesling Trocken	70 / 325
2022	d'Aussières Chardonnay, Domaines d'Aussières (Lafite Rothschild)	80 / 350

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	Medoc Cru Bourgeois Tour Saint Bonnet	70 / 325
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
HYLDEBLOMST & JASMIN	45
TIMIAN & CITRON	45
COCA-COLA REG. 25CL	35
COCA-COLA ZERO 25CL	35
COCIO 27CL	35

SÅ ER DET JUL!

GLØGG	95
Med brunkager	
ÆBLESKIVER	65
Med flormelis & syltetøj	

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	



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 og nogle af Sommerskos klassikere er på kortet igen. Denne gang i nye klæder.

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 velkomme.
Sommersko er jeres.

SEE MENU
IN ENGLISH



SNACKS & DELERETTER

KARTOFFELCHIPS
Med sauce tartare
65,-

FRITEREDE OLIVEN
Med tomatmayonnaise
65,-

POMMES FRITES
Vendt i persille & citron
65,-

KLASSISK BAGUETTE
Med fransk smør
35,-

SOMMERSKO'S STENOVNS YOGHURTBRØD
Med smør & rosmarin
45,-

HUMMUS
Med edamame & olivenolie
65,-

SÆSONENS GRØNTSAGER
Med harissa
85,-

DANSK BURRATA
Med tomatkompot
105,-

FLADBRØD FRA STENOVNEN
Med ansjos, Cómte & springløg
135,-

FLADBRØD FRA STENOVNEN
Med pesto, pinjekerner & parmesan
135,-

GRILLET PULPO
Med chorizo & hvide bønner
180,-

SPIDSKÅL
Med beurre blanc,
grønne oliven & macadamianødder
95,-

FRITEREDE JORDSKOKKER
Med chili, Havgus & aioli
95,-

RATATOUILLE
Bagt i stenovnen
95,-

BAGT AUBERGINE
Med tahin & gremolata
90,-

GRØN SALAT
Med artiskokker, courgetter
& pistacievinaigrette
125,-

RØD SALAT
Med beder, radicchio
& granatæblevinaigrette
125,-

CÆSARSALAT
Med romaine, parmesan & croutoner
125,-

GRILLEDE BROCCOLINI & SAVOY
Med Gruyère sauce
95,-



RISOTTO
Med morkler, mascarpone & parmesan
195,-

BAGT TORSK
Med spidskål, fennikel & beurre blanc
245,-

HEL GRILLET POUSSIN
Med sauce suprême & confiteret løg
205,-

SOMMERSKO BURGER
Med cheddar, syltede rødløg,
Esbens burgersauce & fritter
195,-
CHEDDARSAUCE + 30,-

"SKOSÅLEN" STEAK FRITES
250 gr. ribeye af kalv
Med fritter, grøn salat
& Sommersko's bearnaise
245,-

HEL FRITERET RØDFISK (GOD TIL TO)
Med sauce tartare
285,-

RIB EYE (GOD TIL TO)
500 gr. ribeye med pebersauce
445,-

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,-

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