

## GLAS VINE / 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
2023 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

## DRAFT BEER / 20CL & 40CL

---

TUBORG GRØN ØKO	30 / 55
TUBORG CLASSIC ØKO	30 / 55
GULD TUBORG	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

## VARME DRIKKE

---

VIN CHAUD	75
FRENCH COFFEE	95
Med kaffe, cointreau, brun farin, fløde & muskat	

## 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	



est. 1976

## 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 velkomme.  
Sommersko er jeres.



**SEE MENU IN ENGLISH**

## SNACKS & DELERETTER

---

### SURDEJSBAGUETTE

Med fransk smør  
35,-

### SOMMERSKO'S YOGHURTBRØD

45,-

### FLADBRØD

Med tomat, mozzarella & basilikum  
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,-

### BURRATA

Med tomatkompot & grillet brød  
115,-

## SOMMERSKO KLASSIKER

---

### "SKOSÅLEN" STEAK FRITES

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

### SOMMERSKO BURGER

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

### RØD SALAT

Med to slags radicchio, plukket gedeost,  
granatæblevinaigrette & pinjekerner  
165,-

### CÆSARSALAT

Med romaine, parmesan & kylling  
165,-

### GRØN SALAT

Med artiskokker, pistacievinaigrette  
& plukket kylling  
165,-

### BAGUETTE

Med skinke, dijonnaise,  
Comté & fritter  
145,-

### BAGUETTE

Med artiskokker, bittersalat  
& fritter  
145,-

### FLADBRØD A LA CROQUE

Med landskinke, dijon,  
bechamel & Gruyère  
145,-

### CEVICHE

Med fennikel, hvid soya & agurk  
125,-



## DESSERT

---

### 3 MODNE FRANSKE OSTE

Med knækbrød & chutney  
95,-

### ISSANDWICH "PINA-COLADA"

85,-

### "BREAD AND BUTTER PUDDING" (GOD TIL TO)

Med vaniljeis, abrikos & mørk chokolade  
135,-

### GRAPE IS

Med yoghurt & hvid chokolade  
65,-

### DAGENS KAGE

65,- STYKKET

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