

## 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,<br>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 |
| BEL AIR SOUR       | 35 / 65 |
| JACOBSEN BROWN ALE | 35 / 65 |
| BROOKLYN PILSNER   | 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 |
| COCCIO 27CL                   | 35 |
| RED BULL REGULAR OR SUGARFREE | 50 |

## 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   | 105 |
| 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                                  |     |
| HINDBÆR SOUR  | 105 |
| Beefeater 24, hindbær, citron & basilikum                 |     |
| 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 velbekomme.  
Sommersko er jeres.



**SEE MENU IN ENGLISH**

## SNACKS & DELERETTER

---

### SURDEJSBAGUETTE

Med fransk smør  
35,-

### SOMMERSKO'S STENOVNSBRØD

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,-

### GRATINEREDE PORRER

Med kapers, mynte & piment  
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  
235,-

### 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