

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
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
COCIO 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

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

SNACKS & DELERETTER

KARTOFFELCHIPS

Med sauce tartare
65,-

FRITEREDE OLIVEN

Med tomatmayonnaise
65,-

POMMES FRITES

Vendt i persille & citron
65,-

SURDEJSBAGUETTE

Med fransk smør
35,-

SOMMERSKO'S STENOVNSBRØD

Med smør & rosmarin
45,-

HUMMUS

Med edamame & olivenolie
65,-

SÆSONENS GRØNTSAGER

Med harissa
85,-

BURRATA

Med tomatkompot
105,-

FLADBRØD FRA STENOVNEN

Med tomat, mozzarella & basilikum
135,-

FLADBRØD FRA STENOVNEN

Med pesto, pinjekerner & parmesan
135,-

BAGT JOMFRUHUMMER (3 STK.)

Med provencale smør & citron
245,-

SPIDSKÅL

Med beurre blanc,
grønne oliven & macadamianødder
95,-

FRITEREDE JORDSKOKKER

Med chili, Havgus & aioli
95,-

GRATINEREDE PORRER

Med kapers, mynte & piment
95,-

BAGT AUBERGINE

Med tahin & gremolata
90,-

GRØN SALAT

Med artiskokker, courgetter
& pistacievinaigrette
105,-

RØD SALAT

Med to slags radicchio, plukket gedeost,
granatæblevinaigrette & pinjekerner
105,-

CÆSARSALAT

Med romaine, parmesan & croutoner
105,-

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,-

HALV GRILLET POUSSIN

Med sauce suprême & confiteret løg
135,-

HEL FRITERET RØDFISK (GOD TIL TO)

Med sauce tartare
285,-

RIB EYE (GOD TIL TO)

500 gr. ribeye med pebersauce
495,-

TRØFFEL (SÅ LÆNGE LAGER HAVES)

+ 75,-



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,-

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,-

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