

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,	80 / 350
Domaines d'Aussières (Lafite Rothschild)	
2024 Sancerre Caillottes, Vignoble Dauny	125 / 575
2022 Petit Chablis, Domaine Guillaume Vrignaud	130 / 600

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
2022 Spätburgunder Pinot Noir, Johanninger	85 / 375
2023 Bourgogne Rouge, Bernard Defaix	125 / 575

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
SQUASH 25CL	35
SQUASH SUKKERFRI 25CL	35
RED BULL REGULAR OR SUGARFREE	50

VARME DRIKKE

FRENCH COFFEE	95
Med kaffe, cointreau, brun farin, fløde & muskat	
VARM KAKAO	45
Med flødeskum	

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	
TOMMYS MARGHERITA	105
Cazadores Tequila, Beso agavesirup & lime	
KIR ROYAL	100
Crème de Cassis & bobler	
HINDBÆR SOUR	105
Beefeater 24, hindbær, citron & basilikum	
PALOMA	100
Olmecca tequila, lime, pink grape	
GINGEMBRE ET POMMES	115
Calvados, æblekompot, citron & ingefær	

VAND

MED & UDEN BRUS

30 pr. person



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 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,-

SURDEJSBAGUETTE
Med fransk smør
45,-

SOMMERSKO'S STENOVNSBRØD
Med muhammara & hummus
105,-

BURRATA
Med tomatkompot
115,-

FLADBRØD FRA STENOVNEN
Med tomat, mozzarella & basilikum
135,-

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

GRILLEDE PADRONS
Med jalapeñoscreme & piment
95,-

BAGT AUBERGINE
Med tahin & gremolata
90,-

GRILLEDE BROCCOLINI & SAVOY
Med Gruyère sauce
95,-

BLOMKÅL
Med chili, dukkah, yoghurt & koriander
110,-

GRØN SALAT
Med artiskokker, courgetter & pistacievinaigrette
105,-

FORÅRSSALAT
Med nye kartofler, romainesalat & tatardressing
105,-

CÆSARSALAT
Med romaine, parmesan & croutoner
105,-

GRILLET KAMMUSLING (3 STK.)
Med chorizosmør & lime
235,-

BAGT JOMFRUHUMMER (3 STK.)
Med provencale smør & citron
245,-

DÅSEMAD

Serveres med aioli, citron & baguette

GRØNNE OLIVEN MED ANSJOS 135,-
SARDINER 145,-
BLÅMUSLINGER 145,-
BLÆKSPRUTTE 145,-

RISOTTO

Med ærter, asparges, mascarpone & parmesan
205,-

DAGENS GRILLEDE FISK
Med beurre blanc & grønne asparges
245,-

SVINEKOTELET PÅ SKAFT
Med sort hvidløgsbarbecue & forårsfrikassé
235,-

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
& pebersauce
255,-

SOMMERSKO BURGER

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

DESSERT

COMTÉ 36 MDR.
Med knækbrød & kompot
95,-

BANANASPLIT ISPIND
Med chokolade
65,-

RABARBERSORBET
Med hasselnøddefrangipane & rabarberkompot
95,-

CHOKOLADEMOUSSE
Med olivenolie & flagesalt
85,-

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