

GLAS VINE / 15cl & 75cl

MOUSSERENDE		
NV	Spumante Secco Cuvee 1903, Bianca Vigna	80 / 350
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve	170 / 950
HVID		
2024	Pinot Blanc, Johanninger x Weinreich	65 / 275
2024	Kieselberg Riesling Trocken	70 / 325
2024	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
2024	Minuty Prestige Rosé	95 / 500
RØD		
2024	Tre Monti Sangiovese Campo di Mezzo	65 / 275
2020	Medoc Cru Bourgeois Tour Saint Bonnet	70 / 325
2023	Spätburgunder Pinot Noir, Johanninger	85 / 375
2022	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
GUINNESS 50 CL	80

LEMONADE & SODAVAND

GRAPEFRUGT & MYNTE	45
HYLDEBLOMST & JASMIN	45
TIMIAN & CITRON	45
HJEMMELAVET ISTHE	45
COCA-COLA REG. 25CL	35
COCA-COLA ZERO 25CL	35
SQUASH 25CL	35
SQUASH SPORT SUKKERFRI 25CL	35
COCIO 27CL	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

LYNCHBURG LEMONADE	110
Cointreau, Four roses, lime, citron & pellegrino limonata	
11:11	111
Beefeater 24, Aperol, hyldeblomst & citron	
HYLDEBLOMST SPRITZ	105
Hyldeblomstlikør, Cointreau & bobler	
SOMMERSKOS NEGRONI	105
Beefeater 24, Antica Formula, Campari & Suze	
ÆRTE SOUR	105
Absolut vodka, citron & sukkerært	
SAZERAC	110
Rittenhouse rye whiskey, Peychaud & Angostura	
ESPRESSO MARTINI	125
Vaniljeinfuseret Havana 3 års, Kahlua & 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	

VAND

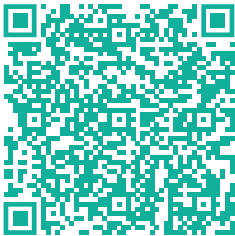
MED & UDEN BRUS	30 pr. person
-----------------	---------------



est. 1976

A
F
T
E
N

MENU



SEE MENU iN ENGLISH

SNACKS

BAGUETTE
med pisket smør
45,-

SOMMERSKO'S STENOVNSBRØD
med muhammara & hummus
105,-

"ORTIZ" SARDINER I OLIVENOLIE *DÅSE
med aioli, citron & baguette
145,-

"RIA DE AROSA" MUSLINGER I ESCABECHE *DÅSE
med aioli, citron & baguette
145,-

"PEPUS" BABYSQUID I BLÆK *DÅSE
med aioli, citron & baguette
145,-

KARTOFFELCHIPS
med sauce tatar
65,-

FRITEREDE OLIVEN
med tomatmayo
65,-

POMMES FRITES
med persille
65,-

LOADED FRIES
med trøffelmayo, parmesan & sort trøffel
110,-

MINDRE RETTER

FLADBRØD
med tomat, mozzarella, n'duja & hot honey
135,-

FLADBRØD
med mascarpone, kartoffel, artiskok & rosmarin
135,-

BAGT AUBERGINE
med tahin & gremolata
90,-

BURRATA
med tomatkompot
115,-

PADRONS
med lime, yoghurt & piment
95,-

GRØN SALAT
med artiskokker, pistacievinaigrette & courgetter
105,-

FORÅRSSALAT
med nye kartofler, romainesalat,
ærter & tatardressing
105,-

ROMAINESALAT
med parmesan, croutoner & cæsardressing
105,-

GRILLEDE GRØNNE ASPARGES
med citron & parmesan
95,-

NYE KARTOFLER
med crème fraiche, kapers, piment & løvstikke
95,-

STØRRE RETTER

GNOCCHI
med parmesansauce, ærter & asparges
205,-

DAGENS GRILLEDE FISK
med beurre blanc, asparges & dild
245,-

FRITERET GULDBRAS
med fennikel, chili, koriander
& sauce af soya & sesam
255,-

BARBECUE SPARERIBS
med chimichurri
155,-

STEGT POUSSIN
med morkelsauce & grillede nye løg
235,-

ALL DAY KLASSIKERE

"SKOSÅLEN" STEAK FRITES
250 gr. ribeye af kalv
med fritter & pebersauce
255,-

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



DESSERTER

COMTÉ 36 MDR.
med knækbrød & kompot
95,-

RABARBERMOUSSE
med skovmærke & sprød twill
85,-

KOLDSKÅL ISPIND
med hvid chokolade & kammerjunker
85,-

CHURROS
med vaniljeis, kardemomme
& chokoladesovs
85,-

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