

JUICEBAREN

GULEROD, INGEFÆR & ÆBLE	60
JORDBÆR, ÆBLE & INGEFÆR	60
SELLERI, AGURK & ÆBLE	60
ÆBLE JUICE	45
APPELSIN JUICE	45

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	
SOMMERKOS 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
Olmeca tequila, lime, pink grape	

VAND

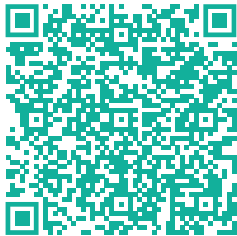
MED & UDEN BRUS 30 pr. person



est. 1976

F
R
O
K
O
S
T

MENU



SEE MENU iN ENGLISH

DELE RETTER & SNACKS

BAGUETTE
med pisket smør
45,-

SOMMERSKO'S STENOVNSBRØD
med muhammara & hummus
105,-

FRITEREDE OLIVEN
med tomatmayo
65,-

"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,-

POMMES FRITES
med persille
65,-

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

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

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

GRØNNE RETTER & SALATER

BAGT AUBERGINE
med tahin & gramolata
90,-

BURRATA
med tomatkompot
115,-

PADRONS
med lime, yoghurt & piment
95,-

GRØN SALAT
med artiskokker, pistacievinaigrette
& plukket kylling
165,-

FORÅRSSALAT
med romainesalat, bacon,
ærter & tatardressing
165,-

CÆSARSALAT
med parmesan & kylling
165,-

SOMMERSKO KLASSIKERE

BAGUETTE
med skinke, dijonnaise,
Comté & fritter
155,-

BAGUETTE
med artiskokker,
bittersalat & fritter
155,-

PANOZZO
med mortadella, pesto,
burrata & pistacie
165,-

OPEN STEAK SANDWICH
med foccacia, bløde løg,
trøffelmayo & Gruyère
175,-

SKOSÅLEN
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.