

GLAS VINE / 15cl & 75cl

MOUSSERENDE		
NV	Spumante Secco Cuvee 1903, Bianca Vigna	80 / 350
NV	Charles Heidsieck Brut Reserve	170 / 950
NV	French Bloom, Le Blanc, 0,0%	150 / 800
HVID		
2024	Pinot Blanc, Johanninger x Weinreich	65 / 275
2024	Kieselberg Riesling Trocken	70 / 325
2024	d'Aussières Chardonnay,	
	Domaines d'Aussières (Lafite Rothschild)	80 / 350
2023	Pouilly-fumé Harmonie Domaine Chatelain	125 / 550
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
2021	Bourgogne Rouge, Cuvee Saint Vincent	
	Vincent Girardin	150 / 800
2020	Viña Alberdi Reserva Rioja, La Alta Rioja	150 / 800

FADØL / 20cl & 40cl

TUBORG GRØN ØKO	35 / 65
TUBORG CLASSIC ØKO	35 / 65
GULD TUBORG	35 / 65
CARLSBERG NORLYST 2,5%	35 / 65
YAKIMA IPA	35 / 65
STONEWALL IPA	35 / 65
KRONENBOURG 1664 BLANC	35 / 65
KRONENBOURG 1664 BIÈRE 4,5%	35 / 65
MIKKELLER IPA BURST	35 / 65
JACOBSEN BROWN ALE	35 / 65
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4%	35 / 65
GUINNESS 50 CL	80



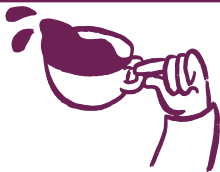
LEMONADE & SODAVAND

GRAPEFRUGT & MYNTE	50
HYLDEBLOMST & JASMIN	50
BROMBÆR & INGEFÆR	50
TIMIAN & CITRON	50
HJEMMELAVET ISTHE	45
COCA-COLA REG. 25CL	40
COCA-COLA ZERO 25CL	40
SQUASH 25CL	40
SQUASH SPORT SUKKERFRI 25CL	40
COCIO 27CL	35
RED BULL REGULAR OR SUGARFREE	50
GULERØD, INGEFÆR & ÆBLE	60
RØDBEDE, ÆBLE, APPELSIN	60
SELLERI, AGURK & ÆBLE	60
ÆBLE JUICE	45
APPELSIN JUICE	45



VARME DRIKKE

VARME KAKAO	
Med flødeskum	45
IRISH COFFEE	95



COCKTAILS

PINA A LA COLADA	120
Havana 3 års, Havana 7 års, Coco Lopez & ananas	
ESPRESSO MARTINI	125
Absolut Vanilla, Kahlua & espresso	
HYLDEBLOMST SPRITZ	110
Hyldeblomstlikør, Cointreau & bobler	
SOMMERSKO NEGRONI	115
Beefeater 24, Antica Formula, Campari & Suze	
BLACKBERRY & GINGER SOUR	115
Absolut, brombær- & ingefær sirup & citron	
PINK ROSE	115
Beefeater 24, Liqueur de Rose & lychee	
KIR ROYAL	105
Creme de Cassis & bobler	
GUAPE VERDE	120
Olmecca Silver, agurk, agave, jalapenos & lime	
PALOMA	110
Olmecca Silver, lime & pink grape	
DESSERT IN A DRINK	125
Frangelico, Chambord & "half n' half"	
SOMMERSKO FASHIONED	120
Four Roses, rug & valnøddesirup	
BLOODY MARY	95
Sommerskos egen opskrift	



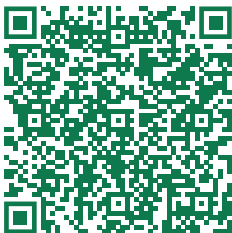
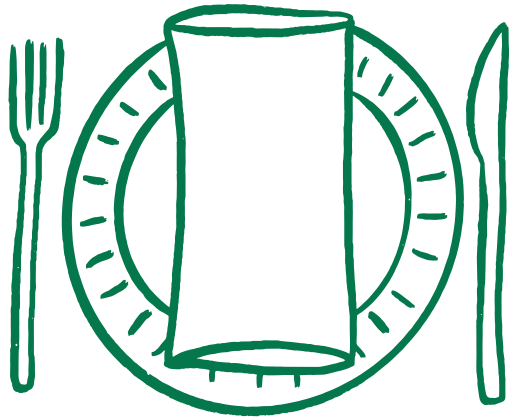
VAND

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



est. 1976

FROKOST
MENU



SEE MENU iN ENGLISH

FISK & SKALDYR

ØSTERS AU NATUREL 3 STK

Gillardeau østers med citron, tabasco & vinaigrette 155

SARDINER ORTIZ

Fra dåse, med aioli, citron & baguette 145

BLÅMUSLINGER PEPUS

Fra dåse, med aioli, citron & baguette 145

ANSJOSER YURRITA

Fra dåse, med aioli, citron & baguette 145



CHARCUTERI

SAUCISSON SEC

Fransk lufttørret pølse - serveres med dijon & cornichoner 125

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Fransk klassisk landpâté - serveres med baguette, dijon & cornichoner 95

BAYONNESKINKE & CHIPS

Hjemmelavede kartoffelchips med bayonneskinke 95

CHARCUTERI SELECTION

Saucisson sec, pâté de Campagne, bayonneskinke & samt surt 185

STENOVNEN

SOMMERSKO HAR SIN EGEN ITALIENSKE STENOVN – VORES BAGER MAGGIE LAVER ALT FRA BUNDEN I VORES LILLE BAGERI – HUSK AT SMAGE EN AF HENDES KAGER INDEN I GÅR



BAGUETTE

Vores hjemmebagte klassiske surdejsbaguette serveres med pisket smør 45

SOMMERSKOS STENOVNSBRØD

Serveres med muhammara & hummus 105

FLADBRØD "MARGHERITA"

Tomat, mozzarella & basilikum 105

FLADBRØD "NDUJA"

Tomat, mozzarella, 'nduja & hot honey dressing 135

FLADBRØD "BIANCO"

Mascarpone, gedeost, kartofler, rosmarin & hvidløg 145

GRØNNE RETTER

FRITEREDE OLIVEN

Serveres med tomatmayo 65

BAGT AUBERGINE

Med tahin & gremolata 95

BURRATA

Serveres med tomatkompot & basilikum 115

PADRONS

Serveres med lime, youghurt & piment 95

GRØN SALAT

Kylling, artiskokker & pistacievinaigrette 165

RØD SALAT

Gedeost, valnødder, pære & sennepsvinaigrette 165

CÆSAR SALAT

Kylling, parmesan, croutoner & cæsardressing 165

FROKOST KLASSIKERE

BAGUETTE MED SKINKE OG OST

Serveret på Sommersko siden 1979. Comté, landskinke, tomat & dijonnaise - serveres med pommes frites 155

BAGUETTE MED ARTISTOKKER

Comté, artiskokker, tomat & dijonnaise - serveres med pommes frites 155

OPEN STEAK SANDWICH

Rib-eye, foccacia, bløde løg, trøffelmayo & gruyère 195

STEAK FRITES "SKOSÅLEN"

En Sommersko klassiker, blev i folkemunde døbt skosålen. 250g rib-eye, pommes frites & bearnaise 295

SOMMERSKO BURGER

Cheddar, rødløg, Esbens burgersauce & pommes frites. Cheddarsauce - +30 kr 205

STEAK TARTARE

Rørt tatar Paris style - serveres med salat & pommes frites 195

HALV HUMMER

Grillet i vores stenovn - serveres med salat, pommes frites & bearnaise 295

HALV KYLLING FRA ROKKEDAHL

Serveres med salat, pommes frites, surt & hønsesauce 245

DESSERTER

VARM ÆBLECRUMBLE – GOD TIL 2

Med vaniljeis & saltkaramel 130

CHURROS

Med vaniljeis, kardemomme & chokoladesovs 85

CITRONFROMAGE

Med bagt marengs 80

KAGER FRA BAGERIET

65



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