

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%                                     | 120 / 750 |
| HVID        |                                                                  |           |
| 2024        | Pinot Blanc, Johanninger x Weinreich                             | 65 / 275  |
| 2024        | d'Aussières Chardonnay, Domaines d'Aussières (Lafite Rothschild) | 80 / 350  |
| 2024        | Riesling Trocken - 100 Hügel, Weingut Wittmann                   | 90 / 450  |
| 2023        | Sancerre Cailottes, Vignobles Dauny!                             | 130 / 600 |
| 2023        | Pouilly-fumé Harmonie Domaine Chatelain                          | 125 / 550 |
| 2022        | Petit Chablis, Domaine Guillaume Vrignaud                        | 130 / 600 |
| ORANGE      |                                                                  |           |
| 2023        | Cuveé Orangeburgunder, Johanninger                               | 80 / 325  |
| ROSE        |                                                                  |           |
| 2023        | Tre Monti Rosato Poche Ore                                       | 65 / 275  |
| 2024        | Minuty Prestige Rosé                                             | 95 / 500  |
| RØD         |                                                                  |           |
| 2025        | Tre Monti Sangiovese Campo di Mezzo                              | 65 / 275  |
| 2020        | Medoc Cru Bourgeois Tour Saint Bonnet                            | 70 / 325  |
| 2024        | Etna Rosso, Benanti                                              | 140 / 750 |
| 2021        | Bourgogne Rouge, Cuvee Saint Vincent Vincent Girardin            | 150 / 800 |

FADØL / 20cl & 40cl

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| TUBORG GRØN ØKO               | 35 / 70 |
| TUBORG CLASSIC ØKO            | 35 / 70 |
| GULD TUBORG                   | 35 / 70 |
| CARLSBERG NORLYST 2,5%        | 35 / 70 |
| YAKIMA IPA                    | 35 / 70 |
| STONEWALL IPA                 | 35 / 70 |
| KRONENBOURG 1664 BLANC        | 35 / 70 |
| KRONENBOURG 1664 BIÈRE 4,5%   | 35 / 70 |
| MIKKELLER IPA BURST           | 35 / 70 |
| RØD TUBORG                    | 35 / 70 |
| BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4% | 35 / 70 |
| GUINNESS 50 CL                | 80      |



LEMONADE & SODAVAND

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| GRAPEFRUGT & MYNTE            | 50 |
| HYLDEBLOMST & JASMIN          | 50 |
| TIMIAN & CITRON               | 50 |
| BROMBÆR & INGEFÆR             | 50 |
| HJEMMELAVET ISTHE             | 45 |
| COCA-COLA REG. 25CL           | 40 |
| COCA-COLA ZERO 25CL           | 40 |
| SQUASH 25CL                   | 40 |
| COCIO 27CL                    | 35 |
| RED BULL REGULAR OR SUGARFREE | 50 |



VARME DRIKKE

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| VARM KAKAO<br>Med flødeskum | 45 |
| IRISH COFFEE                | 95 |



COCKTAILS

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| CLARIFIED PIÑA<br>Havana 3 års, Wrey & Nephew, Coco Lopez & ananas    | 125 |
| ESPRESSO MARTINI<br>Absolut Vanilla, Kahlua & espresso                | 130 |
| SOMMERSKO NEGRONI<br>Beefeater 24, Antica Formula, Campari & Suze     | 120 |
| BLACKBERRY & GINGER SOUR<br>Absolut, brombær- & ingefærsirup & citron | 120 |
| VERMOUTH SPRITZ<br>Vermouth Moderne, Cointreau & bobler               | 115 |
| WHITE AMARETTO<br>Adriatico Bianco, grapefrugt & citron               | 120 |
| KIR ROYAL<br>Creme de Cassis & bobler                                 | 105 |
| ELDERFLOWER SOUR<br>Absolut, Fiorente & citron                        | 120 |
| PEACH & FIG<br>Beefeater 24, Crème de Pêche, citron & Fig Leaf Soda   | 120 |
| BLUEBERRY MARGARITA<br>Olmeca Silver, Cointreau, lime, blåbær & kokos | 125 |
| PALOMA<br>Olmeca Silver, lime & pink grape                            | 110 |
| BLOODY MARY<br>Sommerskos egen opskrift                               | 100 |



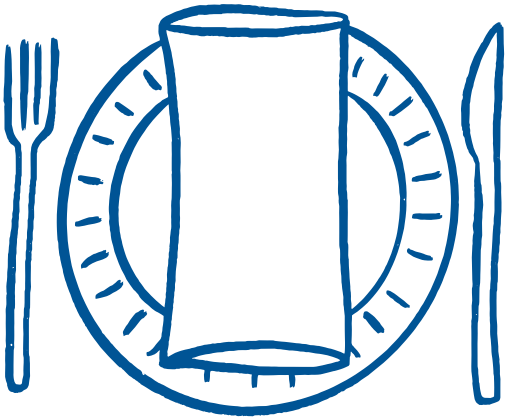
VAND

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



est. 1976

AFTEN MENU



SEE MENU iN ENGLISH

## FISK & SKALDYR

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 3 GILLARDEAU ØSTERS<br>Au naturel med citron                                        | 155 |
| 3 GILLARDEAU ØSTERS – COMBO<br>Bloody Mary · saltet citron ·<br>kærnemælk & ramsløg | 195 |
| SARDINER<br>Fra dåse, med aioli, citron & baguette                                  | 145 |
| BLÅMUSLINGER<br>Fra dåse, med aioli, citron & baguette                              | 145 |
| ANSJOSER<br>Fra dåse, med aioli, citron & baguette                                  | 145 |

## CHARCUTERI & SNACKS

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHIPS MED DIP                                                                                | 65  |
| SAUCISSON SEC<br>Fransk lufttørret pølse -<br>serveres med dijon & cornichoner               | 125 |
| PATE DE CAMPAGNE<br>Fransk klassisk landpâté -<br>serveres med baguette, dijon & cornichoner | 95  |
| CHARCUTERI SELECTION<br>Serveres med baguette, dijon & surt                                  | 185 |
| FRITEREDE OLIVEN<br>Serveres med tomatmayonnaise                                             | 75  |
| KARTOFFELKROKETTER<br>Med Manchego                                                           | 90  |
| BURRATA<br>Serveres med tomatkompot & basilikum                                              | 115 |
| PADRONS<br>Serveres med lime & piment                                                        | 95  |
| LOADED FRIES<br>Med trøffel & parmesan                                                       | 95  |

## STENOVNEN

SOMMERSTO HAR SIN EGEN ITALIENSKE  
STENOVN – VORES BAGER MAGGIE LAVER  
ALT FRA BUNDEN I VORES LILLE BAGERI



|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BAGUETTE<br>Vores hjemmebagte klassiske surdejsbaguette -<br>serveres med pisket smør | 45  |
| SOMMERSTOS STENOVNSBRØD<br>Serveres med muhammara & hummus                            | 115 |
| FLADBRØD ”MARGHERITA”<br>Tomat, mozzarella & basilikum                                | 105 |
| FLADBRØD ”VENTRICINA”<br>Tomat, mozzarella, Ventricina, rucola & parmesan             | 145 |
| FLADBRØD ”BIANCO”<br>Mascarpone, kartofler & ramsløgpesto                             | 145 |
| BAGT AUBERGINE<br>Med tahin & gremolata                                               | 95  |

## SMÅ GRØNNE RETTER

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| GRØN SALAT<br>Asparagus, feta, mandler & citronvinaigrette | 125 |
| BITTER SALAT<br>Valnødder, Manchego & figenvinaigrette     | 125 |
| ROMAINE SALAT<br>Parmesan, croutoner & cæsardressing       | 110 |

## HOVEDRETTER

|                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| GNOCCHI<br>Cremede ærter, ricotta & olivenolie                                                                                                 | 205 |
| STEGT KULMULE<br>Selleri med citron, rosenkål & muslingesauce                                                                                  | 265 |
| VOL AU VENT<br>Kyllingefrikassé & sæsonens grønt                                                                                               | 205 |
| STEAK TARTARE<br>Rørt tatar Paris style -<br>serveres med salat & pommes frites                                                                | 195 |
| STEAK FRITES ”SKOSÅLEN”<br>En Sommersko klassiker, blev i folkemunde<br>døbt skosålen 250g rib-eye -<br>serveres med pommes frites & Béarnaise | 295 |
| STEAK AU POIVRE<br>Mørbrad, salat, pommes frites & pebersauce                                                                                  | 325 |
| SOMMERSTO BURGER<br>Thise Øko bøf, cheddar, rødløg, burgersauce<br>& pommes frites                                                             | 205 |
| FRITERET RØDFISK<br>En moderne Sommersko klassiker<br>Serveres med pommes frites & sauce tartare                                               | 295 |
| HALV KYLLING FRA ROKKEDAHL<br>Serveres med salat, pommes frites,<br>surt & hønsesauce                                                          | 255 |

## DESSERT

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| PÆRE TARTE TATIN – GOD TIL 2<br>Med vaniljeis | 135 |
| AFTER EIGHT SUNDAE                            | 85  |
| MADELEINES<br>Med vaniljeis                   | 85  |
| PETIT FOURS 3 STK<br>God til kaffen           | 60  |



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