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 Med flødeskum	45
IRISH COFFEE	95

COCKTAILS

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

VAND

MED & UDEN BRUS	30 pr. person

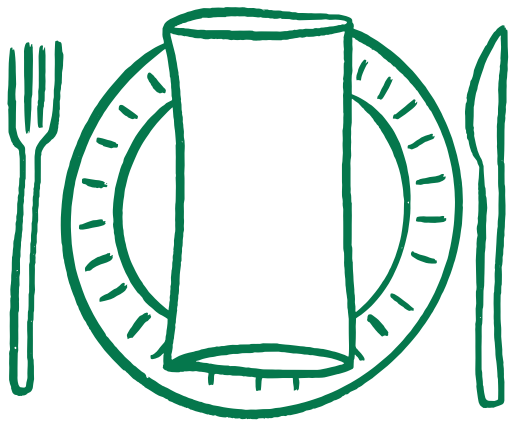
SOMMERSKO

ANNO 2024

BAR & RESTAURANT

est.1976

FROKOST MENU



SEE MENU IN ENGLISH

FISK & SKALDYR

3 GILLARDEAU ØSTERS
Au naturel med citron — 155

3 GILLARDEAU ØSTERS – COMBO
Bloody Mary · saltet citron · kærnemælk & ramsløg — 195

SARDINER
Fra dåse, med aioli, citron & baguette — 145

BLÅMUSLINGER
Fra dåse, med aioli, citron & baguette — 145

ANSJOSER
Fra dåse, med aioli, citron & baguette — 145

CHARCUTERI & SNACKS

CHIPS MED DIP — 65

SAUCISSON SEC
Fransk lufttørret pølse - serveres med dijon & cornichoner — 125

PÂTÉ DE CAMPAGNE
Fransk klassisk landpâté - serveres med baguette, dijon & cornichoner — 95

CHARCUTERI SELECTION
Serveres med baguette, dijon & surt — 185

FRITERETE OLIVEN
Serveres med tomatmayonnaise — 75

KARTOFFELKROKETTER
Med Manchego — 90

BURRATA
Serveres med tomatkompot & basilikum — 115

PADRONS
Serveres med lime & piment — 95

LOADED FRIES
Med trøffel & parmesan — 95

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 — 115

FLADBRØD "MARGHERITA"
Tomat, mozzarella & basilikum — 105

FLADBRØD "VENTRICINA"
Tomat, mozzarella, Ventricina, ruccola & parmesan — 145

FLADBRØD "BIANCO"
Mascarpone, kartofler & ramsløgpesto — 145

LINES ÆG
Spinat, kartofler & asparges — 150

BAGT AUBERGINE
Med tahin & gremolata — 95

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

GRØN SALAT
Asparges, feta, mandler & citronvinaigrette
Grillet kyllingebryst **+35** — 145

RØD SALAT
Valnødder, Manchego & figenvinaigrette — 155

CÆSAR SALAT
Kylling, parmesan, croutoner & cæsardressing — 165

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 & Béarnaise — 295

VOL AU VENT
Kyllingefrikassé & sæsonens grønt — 185

SOMMERSKO BURGER
Thise Øko bøf, cheddar, rødløg, burgersauce & pommes frites — 205

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

DESSERTER

RABARBERCRUMBLE – GOD TIL 2
Med pisket creme fraiche & rabarbersorbet — 135

AFTER EIGHT SUNDAE — 85

MADELEINES
Med vaniljeis — 85

PETIT FOURS 3 STK
God til kaffen — 60

KAGER FRA BAGERIET — 65

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