

sm|ör

Restaurant & café

Instagram: @restaurant\_smorkbh  
Facebook: @restaurantsmor  
Anmeld os gerne på TripAdvisor

|ö|



## SMÖRS FROKOSTMENU

### **Kartoffelmad**

Kartoffel | Karseemulsion | Fyrtårnsost  
Ristede løg | Urter | Tomat  
*Ølmatch: Blå Chimpansse, 25 cl. 6,5%*  
50,-

### **Hønsesalat**

Rørt salat på dansk Rokkedahlkylling  
Bacon | Svampe | Citron | Æble  
*Ølmatch: Krenkerup 1367, 25 cl. 4,7%*  
45,-

### **Dagens Kage**

Skifter efter sæson og udbud.

**245,-**

*Menuen skal bestilles af hele bordet, børn under 13 år undtaget. Spørg om vores ølmatch til retterne.*

## DAGENS SMØRREBRØD

Sammensættes af køkkenet. Skifter efter sæson og udbud.

**110,-**



## SMØRREBRØD A LA CARTE

### Sild

Marineret sild | Kapers | Citron

Rødløg | Rødbede

95,-

*Ølmatch: Juellingekvindens Bryg, 25 cl. 5,5%*

45,-

### Lun Fiskefrikadelle

Hjemmelavede fiskefrikadeller af dansk fisk

Tatarsauce med selleri | Urter

95,-

*Ølmatch: Egtvedpigens Bryg, 25 cl 5,5%*

45,-

### Brioche m/ rejer

Brioche | Rejer | Æg

Mayonnaise | Urter

95,-

*Ølmatch: Juellingekvindens Bryg, 25 cl. 5,5%*

45,-

### Kartoffelmad

Kartoffel | Karseemulsion | Fyrtårnsost

Ristede løg | Urter | Tomat

90,-

*Ølmatch: Blå Chimpanse, 25 cl. 6,5%*

50,-





### **Hønsesalat**

Rørt salat på dansk Rokkedahlkylling

Bacon | Svampe | Citron | Æble

110, -

*Ølmatch: Krenkerup 1367 Premium, 25 cl. 4,7%*

45, -

### **Oksetatar**

Tatar af okseinderlår | Kapers | Skalotteløg | Tomat

Æggeblomme | Peberrod | Kartoffel

125, -

*Ølmatch: Krenkerup IPA, 25 cl 6,3%*

45, -

### **Roastbeef**

Roastbeef | Hjemmelavet remoulade | Løg

Peberrod | Karse

95, -

*Ølmatch: Lagerthas Bryg, 25 cl 7,4%*

50, -

### **Gravad Okse**

Okseinderlår | Enebær | Røget mayonnaise

Hasselnød

110, -

*Ølmatch: Margrethe I's Bryg, 25 cl 6,4%*

50, -

### **Terrine**

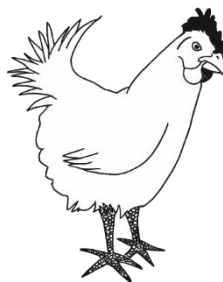
Terrine af gris | Sennep | Beder

Peber

95, -

*Ølmatch: Margrethe I's Bryg, 25 cl 6,4%*

50, -





## LUNE RETTER

### Skipperlabskovs

Sprængt oksespidsbryst | Kartofler | Løg  
Rødbeder | Hjemmerørt sennep | Rugbrød

165, -

*Ølmatch: Esrum Kloster, 25 cl 7,5%*

50, -

### Dagens Fisk fra Torvet

Stegt fisk på ben | Kartofler | Brunet smør  
Kapers | Citron | Karse

175, -

*Ølmatch: Lolland og Falster Guld, 25 cl 5,7%*

45, -

## OST & SØDT

### Den Fede Dame

Cremet Brie fra Lillebælt Mejeri | Pære  
Boghvede | Prima Nocte Snaps

85, -

*Ølmatch: Krenkerup Dobbelt Bock, 25cl. 8,3%*

50, -

### Øllebrød

Øllebrød | Hvid chokolade | Kirsebær

65, -

*Ølmatch: Krenkerup Dobbelt Bock, 25cl. 8,3%*

50, -

### Dagens Kager

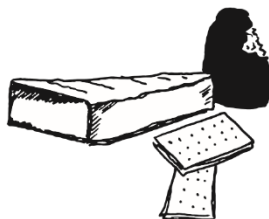
Spørg om dagens udvalg

## Kaffe, Kage & Likør

Filterkaffe | Køkkenets udvalgte kage | Braunstein

Whiskylikør

100, -



|ö|

## **DRIKKEVARER**



## **KOLDE DRIKKE**

### **Smørs filtrerede vand**

Med eller uden brus

25,-/ karaffel

### **Økologisk most**

**Bornholms mosteri**

27,5 cl.

*Solbær, Hyldeblomst eller Æblemost*

38,-

### **Økologisk Sodavand**

**Naturfrisk**

25 cl.

*Hindbærbrus, Myntebrus, Appelsin eller Sport*

36,-

### **Coca Cola / Coca Cola Zero**

25 cl.

33,-





## **FADØL**

### **Carlsberg 1883**

50 cl. 4,60%

Lagerøl med den originale Carlsberg gær anno. november 1883

55,-

## **FLASKEØL**

### **De historiske**

*Bryggeriet Skands, Brøndby*

#### **Egtvedpigens Bryg**

25 cl. 5,5%

Hvedeøl inspireret af Egtvedpigens grav

45,-

#### **Juellingekvindens Bryg**

25 cl. 6,5 %

Lys ale inspireret af den romerske oldtid

45,-

#### **Margrete I's Bryg**

25 cl. 6,4%

Gylden og humlet ale

50,-

#### **Lagerthas Bryg**

25 cl. 7,4%

Frugtig og venlig stout

50,-

#### **Blå Chimpanse**

25 cl. 6,2%

Botanisk red ale

50,-

#### **Esrum Kloster**

25 cl. 7,5 %

Mørk klosterøl med urter fra Esrum Kloster

50,-

## **Lav Alkohol**

### **Cph All Night**

25 cl. 0,5 % klar, alkoholfattig pale ale

40,-



## **Vildgæret Øl**

*Herslev Bryghus, Sjælland*

### **Mark Hø**

Ø, 50 cl. 4,9%

Strågul, vildtgæret på hø

80,-

### **Mark Æble**

Ø, 50 cl. 3,7%

Syrlig og sød, gæret på hø og æbler

80,-

## **Fra Sydhavsøerne**

*Krenkerup Gods, Lolland*

### **Krenkerup 1367 Premium**

25 cl. 4,7%

Traditionel pilsnerøl

45,-

### **Lolland og Falster guld**

25 cl. 5,7 %

Karakterfast og frisk, dansk guldøl

45,-

### **Krenkerup IPA**

25 cl. 4,7%

Sprød og elegant IPA

45,-

### **Krenkerup Rauch**

25 cl. 5,2%

Røget og elegant

45,-

### **Krenkerup Doppel Bock**

25 cl. 8,3 %

Fyldig og kraftig bayersk øl

50,-



## SPIRITUS

### **Restaurant Smørs “Hjemmebrænd”**

*Udvalg af sæsonens hjemmelavede snaps -spørg din tjener.*

2cl. 45,- / 4cl. 75,-

### **Small Batch Nordisk Akvavit**

*Vi. Er. Akvavit - Nordisk brænderi, København N.*

#### **Danmark**

42,8%

Kommen & Enebær

#### **Green Midsummer**

42,8%

Grøn dild, enebær & granskud

#### **Nordic Hygge**

42,8%

Kommen, enebær, granskud, kardemomme & nelliker

2cl. 55,- / 4cl. 90,-



## **Dansk Snaps fra Braunstein**

### **Havtornsakvavit**

38%

Havtorn og kysthonning

### **Æblesnaps**

38%

Danske æbler lagret på fransk egetræ

### **Porsesnaps**

38%

Klassisk og kompleks, på dansk porse

### **Ølsnaps**

Destilleret på bock-øl, lagret på franske kastanietræsfade

### **Slåensnaps**

38%

Slåen og egebark

### **Peder Wessel Bitter**

38%

Frisk og let Bitter opkaldt efter Tordenskjold

2cl. 55,- / 4cl. 90,-

## **Dansk Whisky**

### **Braunstein library collection**

**18:1**

46%

### **Braunstein library collection**

**17:2**

46%

3 cl. 120,- / 6 cl. 220,-

### **Braunstein whiskylikør m. vanilje**

22%

### **Braunstein whiskylikør m. chokolade**

22%

2 cl. 45,- / 4 cl. 75,-



## **VARME DRIKKEVARER**

### **Kaffe & Te**

*Vores kaffe er nøje udvalgt af Copenhagen Coffee Lab og er naturligvis økologisk*

#### **Filterkaffe**

*La Paz – Honduras – Cauful Cooperativ*

30,-

#### **Espresso**

*Atilan – Guatemala – Finca Ceylan Organic*

Single 25,- Double 30,-

#### **Cortado**

35,-

#### **Americano**

35,-

#### **Caffe Latte**

40,-

#### **Cappuccino**

40,-

#### **Flat White**

40,-

#### **Te**

35,-

#### **Irsk kaffe**

Kaffe, farin, fløde, whiskey

80,-

#### **Farisær kaffe**

Kaffe, farin, fløde, rom

80,-



## VIN

<b>Mousserende &amp; champagne</b>	<b>Glas</b>	<b>Flaske</b>
<b>Bodegas Aribau</b> Catalonia - Spanien <b>Mar Salada - Cava Brut</b> <i>D = Xarel-Lo 50 % Macabeo 25 % Parellada 25 %</i>	75,-	345,-
<b>Fattoria degli Orsi</b> Emilia-Romagna - Italien <b>Lambrusco</b> <i>D = Lambrusco Grasparossa 100 %</i>		345,-
<b>Duval Leroy</b> Champagne - Frankrig <b>2006 Vintage Grand Cru Blanc de Blancs</b> <i>D = Chardonnay 100 %</i>		775,-
<b>Duval Leroy</b> Champagne – Frankrig <b>NV Brut FEMME Grand Cru</b> <i>D = Chardonnay 80 % Pinot Noir 20 %</i>		945,-



## Hvidvin

Glas

Flaske

### Caleo

Sicilien - Italien  
2016 Terre Siciliane

50,-

230,-

*D = Inzolia 100 %*

### Laurent Miquel

Languedoc - Frankrig  
2016 Père et fils Sauvignon blanc

75,-

345,-

*D = Sauvignon blanc 100%*

### Villa Wolf

Pfalz - Tyskland  
2015 – Riesling Trocken

85,-

395,-

*D = Riesling 100%*

### Domain Alain Mathias

Yonne - Frankrig  
2016 - Chablis

470,-

*D = Pinot Noir 100%*

### Domaine du Bouchot

Pouilly Fumé - Frankrig  
2015 – Regain – Pouilly Fumé

510,-

*D = Sauvignon blanc 100 %*

### Domaine Bachey-legros

Bourgogne - Frankrig  
2014 – Santenay Blanc En Charron

750,-

*D = Chardonnay 100%*



## **Rosévin**

**Glas**

**Flaske**

**Laurent Miquel**

75,-

345,-

Languedoc - Frankrig

2016 Père et fils Rosé

*D = Cinsault 70% Syrah 30%*

**Dominique et Janine Crochet**

530,-

Loire - Frankrig

2016 – Sancerre Rosé

*D = Pinot Noir 100%*

## **Orangevin**

**Salvetta**

495,-

Alto Adige - Italien

2012 Vigneti delle Dolomiti

*D = Nosiola 100%*

**Weingut Andreas Gsellmann**

625,-

Burgenland - Østrig

2015 Traminer

*D = Traminer 100%*





<b>Rødvin</b>	<b>Glas</b>	<b>Flaske</b>
<b>Les Grands Chemins</b> Languedoc - Frankrig <b>2016 Carignan Vieilles Vignes VdP</b>  <i>D = Carignan 100%</i>	50,-	230,-
<b>Domaine Dominique Piron</b> Beaujolais - Frankrig <b>2015/16 – Fleurie, Cru de Beaujolais</b>  <i>D = Gamay 100%</i>	90,-	450,-
<b>Prunotto, Marchesi Antinori</b> Piemonte - Italien <b>2015 Pian Romulato, Barbera d'Alba DOC</b>  <i>D = Barbera 100%</i>		470,-
<b>Domaine Alain Mathias</b> Bourgogne - Frankrig <b>2015 – Epineuil - Bourgogne</b>  <i>D = Pinot Noir 100%</i>		495,-
<b>Weingut Andreas Gsellmann</b> Burgenland - Østrig <b>2015 Pannobile</b>  <i>D = Blaufränkisch 100%</i>		695,-
<b>Prunotto, Marchesi Antinori</b> Piemonte - Italien <b>2013 – Barolo DOCG</b>  <i>D = Nebbiolo 100%</i>		795,-
<b>Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori</b> Toscana - Italien <b>2015 Cont Ugo Merlot Bolgheri DOC Superiore</b>  <i>D = Merlot 100%</i>		925,-
<b>Maison Champy</b> Bourgogne - Frankrig <b>2015 Beaune I. Cru "Aux Cras"</b>  <i>D = Pinot Noir 100%</i>		1075,-



## Hedvin og Sød Vin

Glas

Flaske

### **Borgo Maragliano**

Piemonte - Italien  
2016/17 Birbet Brachetto

*D = Brachetto 100%*

345,-

### **Pico Maccario**

Piemonte - Italien  
2015/16 Moscato d'Asti

*D = Moscato 100%*

470,-

### **Solear en Rama**

Sanlucar – Spanien  
Manzanilla Sherry, 2014 – halvflaske (37,5cl)

90,-

275,-

### **Casa de Santa Eufêmina**

Porto - Portugal  
Tawny Port

100,-

595,-

### **Dr. Loosen**

Mosel - Tyskland  
2014 – Erdener Treppchen - Spätlese

*D = Riesling 100%*

795,-

## Mjød

### **Annemarie Hartvig Jensen – Underfundig (50cl)**

Frederiksberg - Danmark  
2017 – Gæret honning med æble og humle

80,-

290,-