

sm|ör

Restaurant & café

Instagram: @restaurant_smorkbh
Facebook: @restaurantsmor
Anmeld os gerne på TripAdvisor

|ö|



SMÖRS FROKOSTMENU

Kartoffelmad

Kartoffel | Persille | Røget mayonnaise

Sprøde løg | Syltet kartoffel

Ølmatch: Blå Chimpanse, 25 cl. 6,5%

50,-

Hønsesalat

Rørt salat på dansk, økologisk Rokkedahlkylling

Bacon | Svampe | Estragon | Puffet gris | Syltet løg

Ølmatch: Blue River American Lager, 33 cl. 4,9%

55,-

Dagens Kage

Skifter efter sæson og udbud.

210,-

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



SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

Sild

Sennepssild | Sennepscreme
Skalotteløg | Urter

95,-

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

50,-

Stegt Sild

Syrnet kål | Tørret kål | Smørsauce

105,-

Ølmatch: Juellingekvindens Bryg, 25 cl 5,5%

45,-

Gravad laks

Rygeost | Glaskål

Radise | Sprød rug

115,-

Ølmatch: Egtvedpigens Bryg, 25 cl 5,5%

45,-

Kartoffelmad

Kartoffel | Persille | Røget mayonnaise

Sprøde løg | Syltet kartoffel

90,-

Ølmatch: Blå Chimpanse, 25 cl 6,5%

50,-





Hønsesalat

Rørt salat på dansk, økologisk Rokkedahlkylling
Bacon | Svampe | Estragon | Puffet gris | Syltet løg

120,-

Ølmatch: Blue River American Lager, 33 cl. 4,9%

55,-

Hummer Tartelet

Butterdej | Hummer

Rejer | Fennikel

165,-

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

45,-

Rullepølse

Økologisk gris | Pebermayonnaise

Citron | Salat

105,-

Ølmatch: Esrum Kloster, 25 cl. 7,5%

45,-

Tatar

Nordjysk Naturkød | Tyttebær | Syltet løg

Hasselnød | Mjød

125,-

Ølmatch: Esrum Kloster, 25 cl. 7,5%

45,-

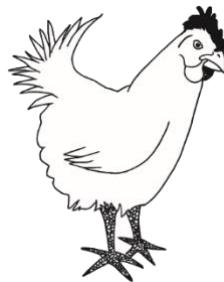
Sprængt Okse

Økologisk oksebryst | Peberrodscreme | Beder

95,-

Ølmatch: Lagerthas Bryg, 25 cl 7,4%

50,-





OST & SØDT

To danske oste

Smørstegt rugbrød | Kompot

85,-

Ølmatch: Namsen River Strong Lager, 33 cl. 8,5%

60,-

Dagens Kager

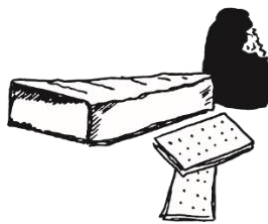
Spørg om dagens udvalg

Kaffe, Kage & Likør

Filterkaffe | Køkkenets udvalgte kage | Braunstein

Whiskylikør

100,-



|ö|

DRIKKEVARER



KOLDE DRIKKE

Smørs filtrerede vand

Med eller uden brus

25,-/ karaffel

Bornholms Kildevand

99 cl.

69,-

Økologisk most

Bornholms mosteri

27,5 cl.

Solbær, Hyldeblomst eller Æblemost

38,-

Økologisk Sodavand

Naturfrisk

25 cl.

Hindbærbrus, Myntebrus, Appelsin eller Sport

35,-

Coca Cola / Coca Cola Zero

25 cl.

35,-



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%

Fruktig 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,-

De økologiske

Dragonfly, Braunstein Bryghus, Sjælland

Blue River American Lager

Ø, 33 cl. 4,9%

Ravfarvet pilsner, let sødme og behagelig bitterhed

55,-

Orkla Porter

Ø, 33 cl. 7,5%

Kulsort. Blød, rund og sødmefuld

60,-

Langa India Pale Ale

Ø, 33 cl. 6,75%

Gylden og kraftig med noter af citrus

55,-

Namsen River Strong Lager

Ø, 33 cl. 8,5%

Mørk og intens lager med robust maltsmag

60,-

Nordisk Cidertradition

Horncider, Låsby

Idun*

8,5%

Halvsød, ren og intens med noter af citrus

65,-



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

Havtorsakvavit

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

Atitlan – Guatemala – Finca Ceylan Organic

Single 25,- Double 30,-

Cortado

35,-

Americano

35,-

Caffe Latte

40,-

Cappuccino

40,-

Flat White

40,-

Te

35,-

Varm Chokolade

Med flødeskum og skumfiduser

45,-

Irsk kaffe

Kaffe, farin, fløde, whiskey

80,-



VIN

Mousserende & champagne	Glas	Flaske
Sigura Viudas Catalonia - Spanien Cava Brut <i>D = Xarel-Lo 15 % Macabeo 50 % Parellada 35 %</i>	75,-	345,-
Fattoria degli Orsi Emilia-Romagna - Italien Lambrusco <i>D = Lambrusco Grasparossa 100 %</i>		345,-
Duval Leroy Champagne - Frankrig 2006 Vintage Grand Cru Blanc de Blancs <i>D = Chardonnay 100 %</i>		775,-
Duval Leroy Champagne – Frankrig NV Brut FEMME Grand Cru <i>D = Chardonnay 80 % Pinot Noir 20 %</i>		945,-



Hvidvin	Glas	Flaske
Heraclio Utiel-Requena - Spanien 2017 Sierra Norte <i>D = Macabeo / Sauvignon blanc</i>	60,-	230,-
Gruber Röschitz Weinviertel - Østrig 2017 – Ried Hundspoint <i>D = Grüner Veltliner 100%</i>	85,-	395,-
Domain Alain Mathias Yonne - Frankrig 2016 - Chablis <i>D = Pinot Noir 100%</i>		470,-
Domaine du Bouchot Pouilly Fumé - Frankrig 2015 – Regain – Pouilly Fumé <i>D = Sauvignon blanc 100 %</i>		510,-
Domaine Bachey-legros Bourgogne - Frankrig 2014 – Santenay Blanc En Charron <i>D = Chardonnay 100%</i>		750,-



Rosévin

Glas

Flaske

Laurent Miquel

Languedoc - Frankrig

2016 Père et fils Rosé

D = Cinsault 70% Syrah 30%

75,-

345,-

Dominique et Janine Crochet

Loire - Frankrig

2016 – Sancerre Rosé

D = Pinot Noir 100%

530,-

Orangevin

Salvetta

Alto Adige - Italien

2012 Vigneti delle Dolomiti

D = Nosiola 100%

495,-

Weingut Andreas Gsellmann

Burgenland - Østrig

2015 Traminer

D = Traminer 100%

625,-



Rødvin	Glas	Flaske
Familia Pacheco Jumilla - Spanien 2017 Viña Elena <i>D = Monastrell / Syrah / Garnacha Tintorera</i>	60,-	265,-
Chateau La Croix de Roche Bordeaux - Frankrig 2015 – Bordeaux Supérieur <i>D = Merlot / Carmenère / Petit Verdot / Malbec</i>	90,-	450,-
Prunotto, Marchesi Antinori Piemonte - Italien 2015 Pian Romulato, Barbera d'Alba DOC <i>D = Barbera 100%</i>		470,-
Domaine Alain Mathias Bourgogne - Frankrig 2015 – Epineuil - Bourgogne <i>D = Pinot Noir 100%</i>		495,-
Weingut Andreas Gsellmann Burgenland - Østrig 2015 Pannobile <i>D = Blaufränkisch 100%</i>		695,-
Prunotto, Marchesi Antinori Piemonte - Italien 2013 – Barolo DOCG <i>D = Nebbiolo 100%</i>		795,-
Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori Toscana - Italien 2015 Cont Ugo Merlot Bolgheri DOC Superiore <i>D = Merlot 100%</i>		925,-
Maison Champy Bourgogne - Frankrig 2015 Beaune I. Cru "Aux Cras" <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,-