

sm|ör

Restaurant & café

Instagram: @restaurant_smorkbh

Facebook: @restaurantmor

Anmeld os gerne på TripAdvisor

|ö|



SMÖRS FROKOSTMENU

Kartoffelmad

Kartoffel | Løvtikkeemulsion
Kartoffelchips | Urter

Hønsesalat

Hønsesalat | Sprødt kyllingeskind
Syltet selleri | Svampe

Dagens kage

Skifter efter sæson og udbud.

230,-

Spørg om vores ølmatch til retterne.



SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

Sild

Marineret sild | Kapers
Løg | Peberrodscreme
95,-

Æg og rejer

Smilende æg | Håndpillede rejer
Sprødt kyllingeskind | Urter
115,-

Røget laks

Koldrøget laks | Saltet agurk
Rygeost | Urter
115,-

Kartoffelmad

Kartoffel | Løvestikkeemulsion
Kartoffelchips | Urter
95,-





Hønsesalat

Hønsesalat | Sprødt kyllingeskind
Syltet selleri | Svampe
120,-

Roastbeef

Roastbeef | Pickles | Løg
Peberrodscreme | Urter
110,-

Sprødstegt fladfisk

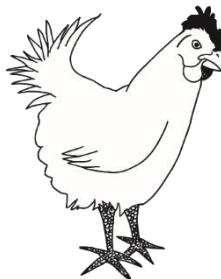
Dagens fangst | Remoulade
Kål | Ristet brød
125,-

Svampetoast

Sæsonens svampe | Timian
Citron | Ristet brød
145,-

Oksetatar

Tatar af okseinderlår | Svampecreme
Sort trompetsvamp | Syltet majs
Sprød spelt | Urter
155,-





OST & SØDT

Camembert

Camembert fra Hårbølle Mejeri | Persillefrit
Grillet lyst brød | Bær
105,-

Skandinaviske oste

Hvidskimmel | Rødklit | Blåskimmel
Knækbrød | Kompot
130,-

Dagens kager

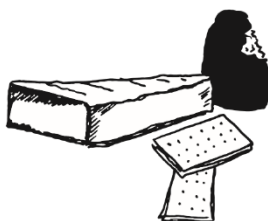
Spørg om dagens udvalg

Sødt til kaffen

Chokolade
45,-

Kaffe, kage & likør

Filterkaffe | Køkkenets udvalgte kage
Braunstein Whiskylikør
100,-



KOLDE DRIKKE**Smørs filtrerede vand**

Med eller uden brus

25,- / karaffel

Økologisk most fra Bornholms mosteri

27,5 cl.

Hyldeblomst, Æblemost eller Rabarber

38,-

Økologisk sodavand fra Naturfrisk

25 cl.

Hindbærbrus, Myntebrus, Appelsin eller Sport

36,-

Coca Cola / Coca Cola Zero

25 cl.

33,-

VARME DRIKKE**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,-

The fra A.C. Perchs Thehus

Økologisk myntethe, Pai Mu Tan med havtorn og gulerod, Darjeeling 2nd Flush, Hvid the med grape og blomster, Breakfast Tea

35,-

Irsk kaffe

Kaffe, farin, fløde, whisky

80,-

Farisær kaffe

Kaffe, farin, fløde, rom

80,-

FADØL**Carlsberg 1883**

50 cl. 4,60%

Lagerøl med den originale Carlsberg-gær anno.

november 1883

55,-

FLASKEØL**De historiske fra Bryggeriet Skands i
Brøndby****Egtvedpigens Bryg**

25 cl. 5,5%

Hvedeøl inspireret af Egtvedpigens grav

50,-

Juellingekvindens Bryg

25 cl. 6,5 %

Lys ale inspireret af den romerske oldtid

50,-

Margrete I.'s Bryg

25 cl. 6,4%

Gylden kraftigt 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,-

**De økologiske fra Braunstein Bryggeri i
Køge****Orkla**

33 cl, 7,6%

Blød og rund Baltic porter

50,-

Namsen River

33 cl, 8,5%

Mørk lager med chokoladenoter

50,-

Blue River

33 cl, 4,8%

Lager med let sødme og balanceret

bitterhed

50,-

Langa

33 cl, 5%

IPA med noter af citrus og frisk bitterhed

50,-

SPIRITUS

Restaurant Smörs "hjemmebrænd"

Udvalg af sæsonens hjemmelavede snaps -
spørg din tjener

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

Vi.Er Akvavit - København

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,-

Braunstein - Køge

Havtorn Akvavit

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,-

Whiskylikør m. vanilje

22%

Whiskylikør m. chokolade

22%

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

VIN

Mousserende vin

La Cantina Pizzolato, Spumante, Veneto, Italien

*Glas 50,-
Flaske 275,-*

2006 Duval Leroy, Blanc de Blancs, Champagne,
Frankrig

Flaske 775,-

NV Duval Leroy, Femme Grand Cru,
Champagne, Frankrig

Flaske 945,-

Orangevin

Weingut Gsellmann, Traminer, Burgenland,
Østrig

*Glas 110,-
Flaske 625,-*

Rosévin

Bodega Sierra Norte, Bobal, Utiel-Requena,
Spanien

*Glas 50,-
Flaske 230,-*

Hvidvin

Heraclio, Macabeo/Sauvignon Blanc, Sicilien,
Italien

*Glas 50,-
Flaske 230,-*

Gruber Röschitz, Grüner Veltliner, Weinviertel,
Østrig

*Glas 65,-
Flaske 325,-*

Laurent Miquel, Péré et Fils, Sauvignon Blanc,
Languedoc-Roussillon, Frankrig

Flaske 345,-

Dr. Loosen, Erdener Treppchen, Spätlese Riesling,
Mosel, Tyskland

Flaske 595,-

Rødvin

Les Grands Chemins, Carignan, Pays d'Hérault,
Frankrig

*Glas 50,-
Flaske 230,-*

Antinori, Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino,
Toscana, Italien

Flaske 595,-

Heraclio, Bobal/Cabernet Sauvignon, Sicilien,
Italien

*Glas 50,-
Flaske 230,-*

Tomaso Gianolio, Nebbiolo, Barolo, Italien

Flaske 675,-

Dessertvin

Chateau Peyruchet, Cuvée Jean Baptiste,
Bordeaux, Frankrig

*Glas 70,-
Flaske 345,-*

Bodegas Barbadillo, Saca de Verano, Manzanilla
Rama, Andalusien, Spanien

*Glas 55,-
Flaske (37,5 cl.) 275,-*