

sm|ör

Restaurant & café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smær̄,brǣth

Ægte dansk. Meget få retter i det danske køkken, er ægte danske, men det her er en af dem. Smørrebrød er opfundet i Danmark tilbage i 1800-tallet. I dag er smørrebrød den danske nationalfrokostret og en hjørnesten i dansk gastronomi.

Ordet smørrebrød kommer fra ordet for smør (smør) og brød (brød), men er ikke begrænset til kun de to ingredienser. Smørrebrød er bygget på et tyndt lag med surdejsrugbrød og viser typiske danske spiser som sild, frikadeller, danske oste og sæsonhøjdepunkter, som nye kartofler eller friske rejer. Vores menu bestående af smørrebrød, historiske øl og regionale snaps, er en rejse gennem Danmarkshistorien med en moderne twist.

Instagram: @restaurant_smorkbh

Facebook: @restaurantsmor

Anmeld os gerne på TripAdvisor

|ö|



SMÖRS FROKOSTMENU – STØT RØDE KORS



Kartoffelmad

Kartoffel | Purløgsemulsion
Kartoffelchips | Urter

Hønsesalat

Hønsesalat | Bacon | Svampe

Dagens kage

Skifter efter sæson og udbud

Kaffe eller te

275,-

(25,- går til Røde Kors)

Ved køb af frokostmenuen, donerer vi 25,- til Røde Kors. 25,- kan brødføde et barn i nød i 14 dage.

Spørg om vores ølmatch til retterne



SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

Sild

Karrysild | Creme fraiche

Æg | Grillet borettaneløg

95,-

Æg og rejer

Smilende æg | Håndpillede rejer

Sprødt kyllingeskind | Dildemulsion | Ristede hasselnødder

115,-

Røget laks

Koldrøget laks | Saltet agurk

Rygeost | Urter

115,-

Kartoffelmad

Kartoffel | Purløgsemulsion

Kartoffelchips | Urter

95,-





SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

Hønsesalat

Hønsesalat | Bacon | Svampe

120,-

Græskar

Bagt græskar | Gedefriskost | Ristede græskarkerner
Langtidsbagt tomat

95,-

Knoldselleri

Saltbagt selleri | Svampecreme | Palmekål
Havgus | Ristede hasselnødder

95,-

Sprødstegt fladfisk

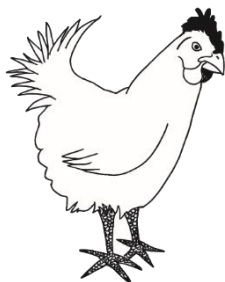
Rødspætte | Håndpillede rejer | Citronmayo
Sprød salat | Ristet surdejsbrød

145,-

Sprødstegt fladfisk

Rødspætte | Remoulade
Kål | Ristet brød

125,-





LUNE RETTER

Svinebryst

Æblekompot | Sennepscreme | Timian

Råmarineret kål | Syltede asier

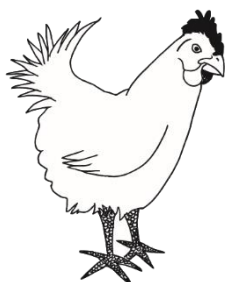
145,-

Pighvar

Pandestegt pighvar | Palmekål | Brunet smør

Persillekartofler

155,-





OST & SØDT

Camembert

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

Skandinaviske oste

Fastost | Rødkit | Blåskimmel
Knækbrød | Kompot
130,-

Dagens kager

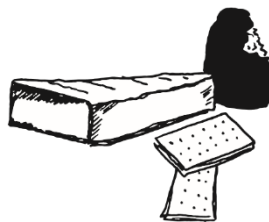
Spørg om dagens udvalg

Sødt til kaffen

Chokolade
35,-

Kaffe, kage & likør

Filterkaffe | Dagens kage | Likør
100,-



KOLDE DRIKKE

Smørs filtrerede vand

Med eller uden brus

25,- / karaffel

Bornholms mosteri, økologisk

27,5 cl.

Hyldeblomst | Æblemost | Rabarber

38,-

Naturfrisk sodavand, økologisk

25 cl.

Hindbærbrus | Myntebrus | Appelsin |
Sport

36,-

Almindelig sodavand

Coca Cola | Coca Cola Zero

25 cl.

35,-

VARME DRIKKE

Økologisk kaffe fra Copenhagen Coffee Lab

Filterkaffe

La Paz, Honduras

30,-

Espresso

Atitlan, Guatemala

30,-

Cortado

35,-

Americano

35,-

Caffe latte

40,-

Cappuccino

40,-

Flat white

40,-

The fra Sings Thehus

Økologisk myntethe

Pai Mu Tan med havtorn og gulerod

Darjeeling 2nd flush

Hvid the med grape og blomster

English breakfast tea

35,-

Irsk kaffe

Kaffe | Farin | Fløde | Whisky

80,-

Avec

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

FADØL**Carlsberg 1883**

50 cl. 4,6%

Lagerøl med den originale Carlsberg-gær
anno. november 1883

55,-

Carlsberg Pilsner

50 cl. 4,6%

Klassisk dansk pilsner

55,-

FLASKEØL**De historiske****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,-

CPH All Night

25 cl., 0,5%

Klar, alkoholfattig pale ale

40,-

De økologiske**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 Smørs 'hjemmebrænd'

Udvalg af sæsonens hjemmelavede snapse
- 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, Utiel-
Requena, Spanien

Glas 50,-

Flaske 230,-

Gruber Röschitz, Grüner Veltliner, Weinviertel,
Østrig

Glas 65,-

Flaske 325,-

Laurent Miquel, Père 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,-

2015 Domaine Alain Mathias, Bourgogne,
Epineuil, 100% pinot noir, Frankrig

Flaske 595,-

Heraclio, Bobal/Cabernet Sauvignon, Utiel-
Requena, Spanien

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,-

Dansk mjød

Annemarie Hartvig Jensen – Underfundig (50cl)
Frederiksberg - Danmark

Gæret honning med æble og humle

Glas 65,-

Flaske 265,-