

# sm|ör

Restaurant & café

## Smørrebrød

**smør·re·brød \ 'smær̄, brǣh**

**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 ordene smør og 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 et moderne twist.

Instagram: @restaurant\_smorkbh

Facebook: @restaurantsmor

Anmeld os gerne på TripAdvisor



## SMÖRS FROKOSTMENU

### **Kartoffelmad**

Nye kartoffler | Karse | Aske af porre  
Mayonnaise | Syltede kartofler | Kartoffelchips

### **Hønsesalat**

Cremet hønsesalat | Bacon | Syltede svampe  
Ærteskud

### **Dagens kage**

Skifter efter sæson og udbud

Kaffe eller te

**245,-**

*Spørg om vores ølmatch til retterne*



## SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

### Sild

Gammeldags modnede sild | Dild  
Hytteost | Syltede løg | Kapers  
90,-

### Røget laks

Koldrøget laks | Saltet agurk  
Rygeost | Glaskål  
120,-

### Sprødstegt rødspætte

Rødspætte | Kålskud | Remoulade | Citron  
*Tilkøb: Håndpillede rejer & citronmayo +25 kr*  
125,-





## SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

### Kartoffelmad

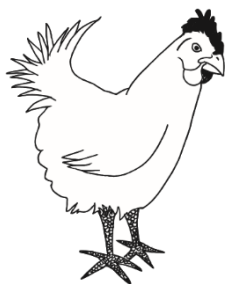
Nye kartoffler | Karse | Aske af porre  
Mayonnaise | Syltede kartofler | Kartoffelchips  
90,-

### Græskar

Bagt græskar | Gedefriskost | Ristede græskarkerner  
Langtidsbagt tomat  
95,-

### Hønsesalat

Hønsesalat | Bacon | Syltede svampe  
Ærteskud  
105,-





## LUNE RETTER

### Grisebryst

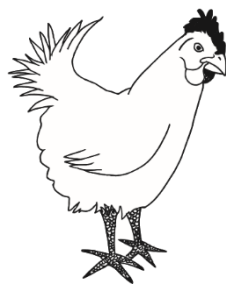
Brændt kål | Nye kartofler  
Skysauce med hyldeblomst  
Voksen 95,- / Barn 65,-

### Fiskefrikadelle

Af danskfanget fisk | Nye kartofler  
Fennikelcrudit  | Remoulade  
Voksen 115,- / Barn 75,-

### Spr dstegt r dsp tte

Sm rstegt r dsp tte | Hjertesalat  
Nye kartofler | Brunet smør  
Voksen 165,- / Barn 85,-





## OST & SØDT

### Ost

Gammel knas | Syltede blommer  
Knækbrød  
55,-

### Dagens kager

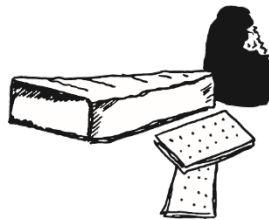
Spørg om dagens udvalg  
40,-

### 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.

Hindbær | Mynte | Appelsin | Sport | Ginger Ale

36,-

### NODA brus uden tilsat sukker, økologisk

25 cl.

Grape | Ingefær-citrongræs | Sicilian Lemon

35,-

### 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,-

### Iskaffe

Espresso | Sødmælk | Sirup

50,-

**Tilkøb:** 2 cl. Baileys +35,-

### Avec

2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

**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,-

**Bryghuset Møn****Bogø Bock**

33 cl., 6,5%

Blød, stærk, mørk, lager øl

50,-

**Dronning Fanes Brown Ale**

33 cl., 5,3%

Mørk ale med noter af nødder og frugt

50,-

**Hårbølle Honning Porter**

33 cl., 8,5%

Blød som fløjel og mørk som natten

50,-

**Klintekongens Klassik**

33 cl., 5,0%

Nuancer af karamel og citrus

50,-

**Kong Asgers Hvede**

33 cl.,

Brygget med citrongræs og koriander

50,-

**Liselund India Pale Ale**

33 cl., 5,2%

Aroma af solbær og passionsfrugt

50,-

**Nordfeld Guld**

33 cl., 5,7%

Korngylden, blød og behagelig

50,-



**CIDER****Copenhagen Winery**

Cider med citron &amp; kamille

eller

Cider med humle &amp; urter

50,-

**SPIRITUS****O.P. Anderson**

Traditionsrige svenske aquavit lavet af kommen,  
anis og fennikel og lagret på egetræs fade

**Rød Aalborg**

Tydelig smag af kommenfrø og lukker man øjnene,  
kan man ane noter af appelsin

**Linje Akvavit**

Snapsen er lavet på kartoffel og lagret i gamle  
sherry fade

2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

**Snaps Bornholm (økologisk)**

№ 1 Chili 40%

№ 2 Havtorn, Dild &amp; Agurk 40%

№ 3 Figen 40%

№ 4 Hindbær, Ingefær &amp; Granatæble 40%

№ 5 Vanilje 40%

№ 6 Blåbær &amp; Citron 40%

№ 8 Chili &amp; Honning 40%

2cl. 50,- / 4cl. 70,- / 6cl. 90,-

**Vi.Er Akvavit – København****Danmark**

42,8%

Kommen &amp; Enebær

**Green Midsummer**

42,8%

Grøn dild, enebær &amp; granskud

**Nordic Hygge**

42,8%

Kommen, enebær, granskud, kardemomme &amp; nelliker

2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

**Bryghuset Braunstein****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. 50,- / 4cl. 70,- / 6cl. 90,-

**DANSK WHISKY****Braunstein Collection**

46%

**Whiskylikør m. vanilje**

22%

**Whiskylikør m. chokolade**

22%

2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

**STÆRK SPIRITUS OG LIKØR****Hennessy Cognac**

40%

Noter af røde frugter og strejf af vanilje

**Cognac Fussigny**

40%

Noter af hvid peber, frisk citrus og strejf af vanilje

**Caribbean Oak aged Rum**

40%

Importeret fra de Dansk Vestindiske øer.  
Blød, fyldig og aromatisk**Frangelico Liqueur**

20 %

Smag af hasselnød, karamel og med noter af kaffe,  
kakao og vanilje**Amaretto Disaronno**

28 %

Italienske madellikør

2cl. 50,- / 4cl. 70,- / 6cl. 90,-

**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**2018 Bodega Sierra Norte, Bobal,  
Utiel-Requena, Spanien*Glas 50,-**Flaske 230,-***Hvidvin**Heraclio, Macabeo/Sauvignon Blanc,  
Utiel-Requena, Spanien*Glas 50,-**Flaske 230,-*2018 Gruber Röschitz, Grüner Veltliner, Weinviertel,  
Østrig*Glas 65,-**Flaske 325,-*2018 Josmery Blanc d'Alsace, Pinot Blanc,  
Biodynamisk, Frankrig*Glas 75,-**Flaske 345,-*

2017 Laurent Miquel, Père et Fils, Sauvignon Blanc,  
Languedoc-Roussillon, Frankrig

*Glas 75,-  
Flaske 345,-*

2018 Villa Wolf Riesling, Pfalz, Tyskland

*Glas 85,-  
Flaske 395,-*

2014 Dr. Loosen, Erdener Treppchen, Spätlese  
Riesling, Mosel, Tyskland

*Flaske 595,-*

2018 Sancerre Chavingnol, Sauvignon Blanc,  
Frankrig

*Glas 115,-  
Flaske 675,-*

### **Rødvin**

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

*Glas 50,-  
Flaske 230,-*

2015 Cotes du Rhone, Les Forots,  
Jean-Luc Colombo

*Glas 75,-  
Flaske 345,-*

2014 Heartland Spice Trades, Shiraz/Cabernet  
Sauvignon, Langhorne Creek

*Glas 65,-  
Flaske 325,-*

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

*Flaske 595,-*

Tomaso Gianolio, Nebbiolo, Barolo, Italien

*Flaske 675,-*

### **Dansk mjød**

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

Gæret honning med æble og humle

*Glas 65,-  
Flaske 265,-*