

sm|ör

Restaurant & café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smær̄ə,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 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

|ö|



SMÖRS FROKOSTMENU

Kartoffelmad

Kartoffler | Karse | Aske af porre
Dildmayo | Syltede kartofler | Kartoffelchips

Hønsesalat

Confiteret kylling | Bacon | Syltede skorzonærødder
Estragon | 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

Christiansøpigens sild | Karrysalat

Smilende æg | Syltede rødløg

90,-

Gravad laks

Laks fra vestfjord | Rygeost

Rævesovs | Fennikel

120,-

Æg og rejer

Smilende æg | Håndpillede rejer | Mayo

Radise | Sprødt kyllingeskind | Smørristet surdejsbrød

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

Kartoffler | Karse | Aske af porre
Dildmayo | Syltede kartofler | Kartoffelchips

90,-

Svampetoast

Årstidens svampe á la creme | Syltede bøgehatte
Rød skovsyre

95,-

Hønsesalat

Confiteret kylling | Bacon | Syltede skorzonærødder
Estragon | Ærteskud

105,-

"Amagermad"

Smørristet surdejsbrød | Lun rugbrødcrumble | Sprængt oksebryst
Peberrodsmayo | Sprød æggeblomme

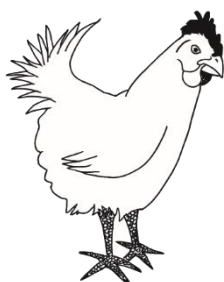
115,-

Rørt tatar

Håndskåret okseinderlår | Langtidsbagt tomat | Saltet æggeblomme
Frisk peberrod | Rå og syltede beder

120,-

Tilkøb til alle retter: friskrevet trøffel +70,-





LUNE RETTER

Langtidsstegt gris

Brændt kål | Jordskokpuré
Glaserede kartofler | skysauce med kirsebær
Voksen 95,- / Barn 65,-

Fiskefrikadelle

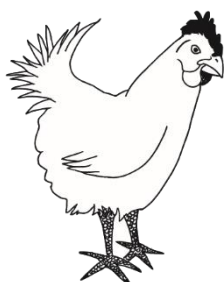
Håndskåret islandsk laks og urter | Glaserede kartofler
Fennikelcrudité | Remoulade
Voksen 115,- / Barn 75,-

Wienerschnitzel

Paneret kalveinderlår | Dreng
Glaserede kartofler | Brunet smør | Ærtepuré
Frokost portion
Voksen 155,-

Sprødstegt rødspætte

Hel smørstegt rødspætte | Hjertesalat
Glaserede 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

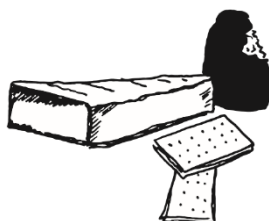
Chokolade

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 & kamille

eller

Cider med humle & 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)**

Nº 1 Chili 40%

Nº 2 Havtorn, Dild & Agurk 40%

Nº 3 Figen 40%

Nº 4 Hindbær, Ingefær & Granatæble 40%

Nº 5 Vanilje 40%

Nº 6 Blåbær & Citron 40%

Nº 8 Chili & Honning 40%

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

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 Josmeyer Blanc d'Alsace, Pinot Blanc,
Biodynamisk, Frankrig*Glas 75,-**Flaske 345,-*

Hvidvin

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,
Épineuil, 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,-