

sm|ör

Restaurant & café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smǣrə, 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



SMÖR'S JULE FROKOST

Sild

| Stegt sennepssild i eddike | Syltede løg |
| Christiansøpigens sild |
| Karrysalat | Smilende Æg | Hjemmebagt Rugbrød |

Serveres med et glas økologisk Macabeo-Sauvignon blanc eller en fadøl

tilkøb af snaps: 2cl, 4cl eller 6cl: 50,-/70,-/90,-

Gris

| Langtidsstegt Julegris | Sprøde svær | Rødkål |
| Grønkål | Kartoffler vendt i urter | Skysauce |

Serveres med et glas økologisk Cabernet Sauvignon eller en fadøl

tilkøb af ekstra glas vin eller øl: 60,-

Risalamande

| Klassisk Risalamande med lun kirsebær sovs |

tilkøb af kaffe/the 35,-

tilkøb af 1 glas portvin 65,-

395,-



SMÖRS FROKOSTMENU

Kartoffelmad

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

Hønsesalat

|Confiteret kylling | Bacon | Syltede skorzonærødder|
|Estragon | Grønne æbler | Ærteskud|

Dagens kage

Skifter efter sæson

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 |
105,-

Hjemmerøget laks

| Varmrøget dansk laks | Rygeostcreme |
| Pocheret æggeblomme | Rugbrøds-chips |
125,-

Æg og rejer

| Smilende æg | Reje-salat med dild |
| Radise | Sprødt kyllingeskind | Smørristet surdejsbrød |
125,-

Sprødstegt rødspætte

| Paneret 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,-

Græskar

| Bagt Hokaido-græskar | Syltet butternut squash |
| Gedeoste-creme | Ristede græskar-kerner |
110,-

Hønsesalat

| Confiteret kylling | Bacon | Syltede skorzonærødder |
| Estragon | Grønne æbler | Ærteskud |
110,-

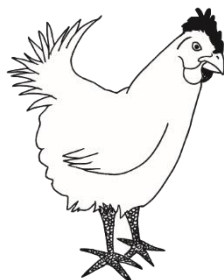
"Amagermad"

| 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 +75,-





LUNE RETTER

Fiskefrikadelle

|Fars med håndskåret laks og urter | Kartofler vendt i smør og urter|
|Fennikelcrudité | Remoulade|
115,-

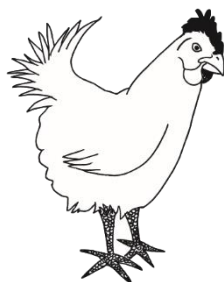
Gris

|Langtidsstegt Julegris | Sprøde svær | Rødkål|
|Grøn kål | Kartofler vendt i urter| Skysauce|
125,-

Wienerschnitzel

| Paneret kalveinderlår | Dreng|
|Kartofler vendt i smør og urter | Brunet smør | Ærtepuré|
165,-

Tilkøb til alle retter: friskrevet trøffel +75,-





OST & SØDT

Ost

| 3 slags Danske Oste |
| Gammel knas, Krondild og Gnalling |
| Syltede blommer og kogler | Knækbrød |
85,-

Risalamande

| Den klassiske juledessert | Lun kirsebær-sauce |
75,-

Dagens kager

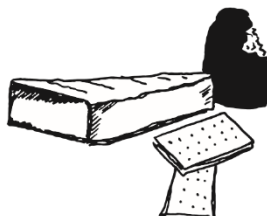
Spørg om dagens udvalg
40,-

Sødt til kaffen

Chokolade
35,-

Kaffe, kage & likør

Filterkaffe | Dagens kage | Likør
100,-





TIL DE SMÅ

Børnekasse med skjult skat

| Frikadeller | Rugbrød |

| Grøntsagstænger | Frisk frugt |

(Børn under 5 år spiser denne ret gratis i selskab med en spisende voksen. 1 barn pr voksen)

65,-

Fiskefrikadelle

| Fars med håndskåret laks og urter | Kartofler vendt i smør og urter |

| Fennikelcrudité | Remoulade |

Barn 65,-

Gris

| Langtidsstegt Julegris | Sprøde svær | Rødkål |

| Grønkål | Kartofler vendt i urter | Skysauce |

75,-

Sprødstegt rødspætte

| Paneret fiskefilet |

| Kartofler vendt i smør og urter | Remouade |

85,-





DRIKKEVARER

Bornholms mosteri, økologisk

Hyldeblomst, Æblemost eller Rabarber

27,5 cl.

38,-

Naturfrisk sodavand, økologisk

Hindbærbrus, Myntebrus, Appelsin eller Sport

25 cl.

36,-

NODA brus uden tilsat sukker, økologisk

Grape, Ingefær-citrongræs eller Sicilian Lemon

25 cl.

35,-

Almindelig sodavand

Coca Cola, Coca Cola Zero

25 cl.

35,-

Varm chokolade

Med flødeskum og skumfiduser

45,-



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

60,-

Carlsberg Pilsner

50 cl. 4,6%

Klassisk dansk pilsner

60,-

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

55,-

Dronning Fanes Brown Ale

33 cl., 5,3%

Mørk ale med noter af nødder og frugt

55,-

Hårbølle Honning Porter

33 cl., 8,5%

Blød som fløjel og mørk som natten

55,-

Klintonkongens Klassik

33 cl., 5,0%

Nuancer af karamel og citrus

55,-

Kong Asgers Hvede

33 cl.,

Brygget med citrongræs og koriander

55,-

Liselund India Pale Ale

33 cl., 5,2%

Aroma af solbær og passionsfrugt

55,-

Nordfeld Guld

33 cl., 5,7%

Korngylden, blød og behagelig

55,-

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)

№ 1 Chili 40%

№ 2 Havtorn, Dild & Agurk 40%

№ 3 Figen 40%

№ 4 Hindbær, Ingefær & Granatæble 40%

№ 5 Vanilje 40%

№ 6 Blåbær & Citron 40%

№ 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 60,-

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 55,-

Flaske 275,-

Hvidvin

Heraclio, Macabeo/Sauvignon Blanc,
Utiel-Requena, Spanien

Glas 55,-

Flaske 275,-

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

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

*Glas 55,-
Flaske 275,-*

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

*Glas 65,-
Flaske 325,-*

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

Glas 75,-Flaske 345,-

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,-*