

sm|ö|r

Restaurant & Café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smærə, brø̃th

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 danskgastronomi.

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 Danmarks-historien med et moderne twist.

Instagram: @restaurant_smorkbh

Facebook: @restaurantsmor

Anmeld os gerne på TripAdvisor



SMØRREBRØD

Christiansøpigens kryddersild

Fedt | Creme fraiche 38% | Kapers | Æggeblomme

110,-

Anbefaling:

Magrethe 1's Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

Nordic Hygge | Vi Er Akvavit | 2cl

80,-

Pankopaneret fiskefilet

Håndpillede rejer | Dildmayo | Citron | Tyttebær | Dild

140,-

Anbefaling:

Egtvedpigens Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

#2 Havtorn, Dild & Agurk | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Røget ørredsalat

Friskost | Radise | Tallerkensmækker

120,-

Anbefaling:

Blå Chimpanse | Bryggeriet Skands | 25cl

#6 Blåbær & Citron | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Roastbeef

Remo | Løgsoubise | Wasabi | Agurkesalat

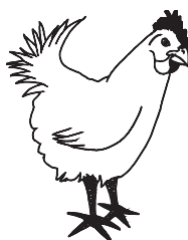
110,-

Anbefaling:

Lagerthas Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

Dansk Slåensnaps | Braunstein Microdestilleri | 2cl

80,-





SMØRREBRØD

Hønsesalat

Bacon | Røgede mandler | Karse
Svampestøv | Syltede Kejserhatte
110,-

Anbefaling:

Carlsberg Pilsner | Carlsberg | 50cl
Dansk Æblesnaps | Braunstein Microdestilleri | 2cl
80,-

Rørt tatar

Kartoffelchips | Estragonmayo | Karse
130,-

Anbefaling:

Esrum Kloster | Bryggeriet Skands | 25cl
Dansk Slåensnaps | Braunstein Microdestilleri | 2cl
80,-

Lun Leverpostej

Byg selv

Ristede Svampe | Syltede rødbeder | Sprød bacon
Syltede agurker
120,-

Anbefaling:

Carlsberg 1883 | Carlsberg | 50cl
Aalborg Taffel Akvavit | Rød Aalborg | 2cl
80,-





SMØRREBRØD

Rødbedetatar (veg.)

Broken gel | Thiese Fyrtårn | Solbær

100,-

Anbefaling:

Juellingkvindens Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

#6 Blåbær & Citron | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Kartofler (veg.)

Purløg mayonnaise | Configerede Cherrytomater

Ristet hasselnød | Purløg

100,-

Tilkøb sprød skinke + 20,-

Anbefaling:

Carlsberg 1883 | Carlsberg | 50cl

#8 Chili & Honning | Snaps Bornholm | 2cl

80,-



FROKOSTMENU

Bestående af en kartoffelmad og en hønsesalatmad,
samt frit valg mellem drikkeelse fra Borrnholms
mosteri, øl fra Carlsberg eller husets vine.

Pr. kuvert 195,-

SÆSONENS TAVLERET

Spørg venligst din tjener
170,-

BØRNEMENU

Bjørn Jernside

Sprød kyllingewrap | Grøntsagsstænger | Gemt skat
80,-



Spørg din tjener for allergener



SPIS SOM VIKINGERNE!

Inspireret af Nationalmuseets vikingedstilling, vil vi gerne invitere dig med på en rejse gennem vikingetiden. Gefions okse, der pløjede Sjælland ud fra Sverige - Særimner, svinet i Valhalla man kan spise af for evigt og Sigurd Ladejarls blót, fra Hakon den Godes saga

**Vælg alle 3 retter og spis for kun:
275,- pr. voksen / 175,- pr. barn**

Forret

”Gefions okse”

Gravad okseinderlår | Jordskokchips | Svampekompot | Fyrtårn | Brøndkarse
80,-

Hovedret

”Særimners Revelsben”

Karamelliseret Revelsben | Majscolbe | Cremet
kålsalat med syrnede fløde
160,-pr. voksen / 105,- pr. barn

Dessert

” Sigurd Ladejarls blót”

Rødgrød | Fløde
70,-

Spørg tjeneren om anbefaling af drikkevarer



OST & SØDT

Ost

Tre udvalgte danske oste
Syltede sveskeblommer | Smørristet rugbrød
120,-

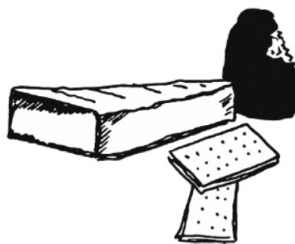
Mjød | Underfundig | 25cl
65,-

Sødt til kaffen

3 stk hjemmelavede mundgodter
50,-

Kaffe | Kage | Likør

Filterkaffe | Dagens kage | 2cl. Likør af eget valg
100,-



Spørg din tjener for allergener



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

25 cl.

Coca Cola | Coca Cola Zero

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

Sweet Bombay

Økologisk myntethe

Pai Mu Tan med havtorn og gulerod

Darjeeling 2nd flush

Hvid the med grape og blomster

English breakfast tea

35,-

Varm chokolade

Med flødeskum og skumfiduser

45,-

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,-

Hops All Night

25 cl. 0,5%

IPA med fruktig duft og humlet smag

Lav alkohol

40,-



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 & 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,-

SNAPS 2 GO

Køb en flaske af din yndlings snaps
med hjem eller hvorfor ikke en gaveaske
fra Snaps Bornholm

Hel flaske 50cl. 350,-

Gaveaske 8x5cl. 350,-



WHISKY

Danica Peated – Special edition

Dansk single malt whisky
Lagret på bourbon fade
Braunstein microdestilleri
42%

Danica Non Peated

Dansk single malt whisky
Lagret på Sherry fade
Braunstein microdestilleri
42%

2 cl. 60,- / 4 cl. 80,- / 6 cl. 100,-

Whiskylikør m. chokolade

22%
Jameson
Irsk whiskey

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

STÆRK SPIRITUS OG LIKØR

Grand marnier

40%
Appelsinlikør fra Frankrig

Frangelico Liqueur

20%
Smag af hasselnød, karamel og med noter af
kaffe, kakao og vanilje

Amaretto Disaronno

28%
Italiensk mandellikør

Kahlua

16%
Kaffelikør

Bailey´s

Irish Cream

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



VIN

Mousserende vin

La Cantina Pizzolato

Spumante | Veneto | Italien

Glas 60,-

Flaske 275,-

Segura Viudas

NV Cava Brut | Penedes | Spanien

Glas 70,-

Flaske 325,-

Segura Viudas

NV Cava Brut Rosé | Penedes | Spanien

Glas 70,-

Flaske 325,-

Le Pavillon D'Artémis

NV Champagne Brut | Lheureux Plékhoff

Champagne | Frankrig

Flaske 625,-

Duval Leroy

NV Champagne Brut Reserva

Champagne | Frankrig

Flaske 775,-





Rosévin

2021 Grandes Vinos Mirabueno

Organic Rosé

Bobal

La Mancha | Spanien

Glas 55,-

Flaske 225

2021 J'Peux Pas J'ai IGP Méditerranée

Cinsault/Grenache

Provence | Frankrig

Flaske 275,-

Hvidvin

Heraclio

Macabeo | Sauvignon Blanc

Utiel-Requena | Spanien

Glas 55,-

Flaske 275,-

2020 I Feudi di Romans Borgo dei Vassalli

Pinot Grigio

Friuli-Venezia Giulia | Italien

Glas 70,-

Flaske 295,-

2021 Saint-Peyre

Chardonnay

Languedoc-Roussillon | Frankrig

Glas 70,-

Flaske 295,-

2020 Villa Wolf

Riesling

Pfalz | Tyskland

Glas 80,-

Flaske 325,-

2020 Gruber Röschitz

Grüner Veltliner

Weinviertel | Østrig

Glas 80,-

Flaske 325,-

2017 Laurent Miquel

Père et Fils | Sauvignon Blanc

Languedoc-Roussillon | Frankrig

Glas 80,-

Flaske 345,-

2021 Christian Thiroit-Fournier

Domaine des Vieux Pruniers

Sancerre | Loire | France

Glas 105,-

Flaske 450,-

2020 Domaine Oudin

Chablis

Bourgogne | Frankrig

Glas 115,-

Flaske 545,-

2020 Dr Loosen SOBR Alkoholfri

Riesling

Mosel | Tyskland

Glas 70,-

Flaske 250,-



Rødvin

Alerys

Bobal/Cabernet Sauvignon
Utiel-Requena | Spanien
Glas 55,-
Flaske 275,-

2019 Le Reveur

Grenache | Shiraz/Syrah
Guillaume Gonnet
Côtes Du Rhône | Frankrig
Glas 70,-
Flaske 295,-

2019 Bel Colle

Nebbiolo
Langhe | Piemonte | Italien
Glas 80,-
Flaske 350,-

2019 Il Re Pazzo

Valpolicella Classico
Corvina | Terre di Leone
Veneto | Italien
Glas 85,-
Flaske 375,-

2019 Alegre Valgañón

Tempranilo
Rioja | Spanien
Glas 105,-
Flaske 450,-

2020 Domaine Chardigny

Pinot noir
Bourgogne | Frankrig
Glas 115,-
Flaske 495,-

Dansk mjød

Annemarie Hartvig Jensen

Underfundig (50cl)

Frederiksberg | Danmark
Gæret honning med æble og humle
Glas 65,-
Flaske 265,-

Portvin

Fonseca Tawny Port

Touriga Nacional Blend
Douro, Portugal
Glas 65,-

2014 Churchill's

Late Bottled Vintage Port
Douro, Portugal
Flaske 550,-