

sm|ör|r

Restaurant & Café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smø̄rə, brø̄θ

Ægte dansk. Meget få retter i det danske køkken, er ægte danske, men det her er en af dem. Smørrebrød blev 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 af 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



FROKOSTMENU

2 stk. smørrebrød
En kartoffelmad og en hønsesalatmad

Pr. kuvert 189,-
Spørg din tjener for vegetar alternativ

VIKING MENU

Inspireret af vikingernes kost, vil vi gerne
invitere dig med på en rejse gennem vikingetiden med et twist

3 retter:
275,- pr. voksen | 175,- pr. barn

SÆSONENS TAVLERET

Spørg din tjener

Dagspris



SMØRREBRØD

Fiskefrikadelle

Smørstegt rugbrød | Tatarsauce | Brændt citron

110,-

Drikkeanbefaling:

Carlsberg 1883 | Carlsberg | 50cl

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

80,-

Christiansøpigens sild

Cremefraiche 48% | Skalotte | Kapers | Revet æggeblomme

125,-

Drikkeanbefaling:

Magrethe 1's Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

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

80,-

Pankopaneret fiskefilet

Grov remoulade | Citronfilet | Dild

135,-

Drikkeanbefaling:

Egtvedpigens Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

#6 Blåbær & Citron | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Pankopaneret fiskefilet & rejer

Håndpillede rejer | Dild emulsion | Citronfilet | Dild

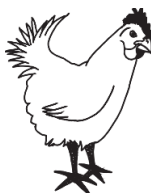
155,-

Drikkeanbefaling:

Juellingkvindens Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

#6 Blåbær & Citron | Snaps Bornholm | 2cl

80,-



Spørg din tjener for allergener



SMØRREBRØD

Koldrøget laks fra Samsø røgeri

Æggestand | Creme cheese |

Fennikel crudité | Urter

125,-

Drikkeanbefaling:

Carlsberg Pilsner | Carlsberg | 50cl

#4 Hindbær, Ingefær & Granatæble | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Hønsesalat

Syltede svampe & selleri | Sprødt bacon | Svampestøv | Karse

110,-

Drikkeanbefaling:

Lagerthas Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

#8 Chili & Honning | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Rørt tatar

Fermenteret peberemulsion | Jordskokchips | Brøndkarse

130,-

Drikkeanbefaling:

Blå Chimpanse | Bryggeriet Skands | 25cl

Dansk Slæensnaps | Braunstein mikrodestilleri | 2cl

80,-



Spørg din tjener for allergener



SMØRREBRØD

Lun ribbensteg

Råsyltet kål | Sennepsemulsion | Hasselnød | Persille

120,-

Drikkeanbefaling:

Esrum Kloster | Bryggeriet Skands | 25cl

#1 Chili | Snaps Bornholm | 2cl

80,-

Kartofler (veg.)

Røget emulsion | Ristede solsikkekerner |

Radiser | Purløg

100,-

Drikkeanbefaling:

Carlsberg 1883 | Carlsberg | 50cl

Ølsnaps | Braunstein mikrodestilleri | 2cl

80,-

Karamelliseret Bretagnoløg (veg.)

Brunet smøremulsion | Citron broken gel | Æble | Fyrtårn

100,-

Drikkeanbefaling:

Juellingkvindens Bryg | Bryggeriet Skands | 25cl

Dansk Æblesnaps | Braunstein mikrodestilleri | 2cl

80,-

Svampetoast

Svampe | Fløde | Fyrtårn | Ristet brød

135,-

Spørg din tjener for allergener



VIKING MENU

Forret

'Blodørn'

(Vanærende henrettelsesritual brugt i 1100-1300)

Rødbede gravad laks | Syltet rødbedebånd | Urteemulsion | Rugcrumble | Dild

80,-

Hovedret

'Særimner'

(Grisen fra Valhal, der slagtes hver dag, men næste dag er hel)

Pluma fra dansk øko. sortfodsgris | Sifon på brunkål | Saltbagt selleri

160,- pr. voksen / 105,- pr. barn

Dessert

'Østerild'

(Vikingerne betegnelse for verdenen til øst)

Fylt chokolade | Rødbede broken gel | Rødbede spongecake | Kirsebær parfait

70,-

Viking menu'en

3 retter:

275,- pr. kuvert

Spørg din tjener om anbefaling af drikkevarer



BØRNEMENU

Viking Menu

Forret

Rødbede gravad laks | Syltet rødbedebånd | Urteemulsion | Rugcrumble | Dild

Hovedret

Pluma fra dansk øko. sortfodsgris | Sifon på brunkål | Saltbagt selleri

Dessert

Fylt chokolade | Rødbede broken gel | Rødbede spongecake | Kirsebær parfait

3 retter

175,- pr. barn

Bjørn Jernside

Frikadeller | Grøntsagsstænger | Rugbrød | Gemt skat

80,-



Spørg din tjener for allergener



OST & SØDT

Ost

Tre udvalgte danske oste
Syltede sveskeblommer | Smørristet rugbrød

120,-

Mjød | Underfundig | 25cl

65,-

Sødt til kaffen

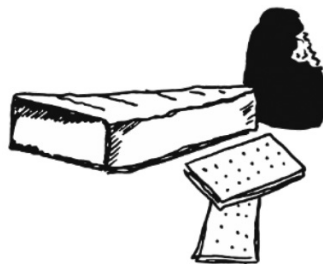
3 stk. mundgodter

55,-

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

Bryghuset Møn, saft & most

33 cl.

Øko Hyldeblomst | Øko Rabarber |

Koldpresset Æblemost

45,-

Naturfrisk sodavand, økologisk

25 cl.

Hindbær | Mynte | Appelsin | Sport

Ginger Ale

38,-

NODA brus

Uden tilsat sukker | økologisk

25 cl.

Grape | Ingefær-citrongræs

| sicilian Lemon

38,-

Almindelig sodavand

25 cl.

Coca Cola | Coca Cola Zero

38,-

VARME DRIKKE

Økologisk kaffe fra Copenhagen Coffee Lab

Filterkaffe 35,-

La Paz, Honduras

Espresso 35,-

Atitlan, Guatemala

Cortado 40,-

Americano 40,-

Caffe latte 45,-

Cappuccino 45,-

Flat white 45,-

TE fra Sings Tehus

Sweet Bombay Økologisk myntete

Pai Mu Tan med havtorn og gulerod

Hvid te med grape og blomster

English breakfast tea

40,-

Varm chokolade

flødeskum | skumfiduser

50,-

Is kaffe

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

65,-

Carlsberg Pilsner | 50 cl. 4,6%

Klassisk dansk pilsner

65,-

FLASKEØL

Det historiske Bryggeriet Skands i Brøndby

Egtvedpigens Bryg | 25 cl. 5,5%

Hvedeøl inspireret af Egtvedpigens gravgaver

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

citron | kamille
humle | urter
50,-

SPIRITUS

O.P. Anderson

Traditionsrig svensk aquavit lavet
af kommen, anis og fennikel og
lagret på egetræsfade

Rød Aalborg

Tydelig smag af kommenfrø og 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%

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

Vi.Er Akvavit – København

Danmark 42,8%

Kommen | enebær

Green Midsummer 42,8%

Grøn dild | Enebær | granskud

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 | 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 yndlingsnaps
med hjem eller en gaveaske fra Snaps
Bornholm

Hel flaske 50 cl. 350,-

Gaveaske 8x5 cl. 350,-



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,-





ROSEVIN

2021 Grandes Vinos Mirabueno

Organic Rosé

Bobal |
La Mancha | Spanien

Glas 55,-

Flaske 275

2021 J'Peux Pas J'ai IGP Méditerranée

Cinsault | Grenache | Provence | Frankrig

Glas 60,-

Flaske 285,-

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 Terroirs Sancerre

Domaine Sylvain Bially |
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 | æble | 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,-



WHISKY

Danica Peated –Special edition

Dansk single malt whisky Lagret på bourbon 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,-