

sm|ö|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 199,-
Spørg din tjener for vegetar alternativ

SPIS SOM EN VIKING

Træd ind i langhuset og nyd et måltid inspireret af vikingernes kost og mytologi.

Sprængt Kylling
Sprængt kyllingebryst med vingebein, stegt med timian og hvidløg
Sauteret grønkål med valnødder og honning
Æble/løgkompot med timian | Stegt kyllingesauce

180,-

SÆSONENS TAVLERET

Spørg din tjener

Dagspris



SMØRREBRØD

Fiskefrikadelle

Smørstegt rugbrød | Tatarsauce | Brændt citron

120,-

Krakket sild

Senneps emulsion | Syltede beder | Bløde løg | Æble broken gel | Dild

120,-

Pankopaneret fiskefilet

Grov remoulade | Citronfilet | Dild

140,-

Pankopaneret fiskefilet & rejer

Håndpillede rejer | Dildemulsion | Citronfilet | Tyttebær | Dild

160,-

Æg & rejer

Æggesalat | Rimmede, håndpillede rejer

Ristet brioche | Rogn

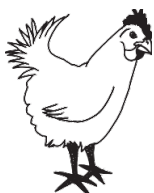
130,-

Hønsesalat

Syltede svampe og selleri | Spødt kyllingeskind

Svampestøv | Karse

120,-



Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



SMØRREBRØD

Skinkesalat

Ristet rugbrød | Cornichoner | Purløg | Tomat | Tomatstøv

120,-

Kejserhat (veg.)

Trøffelmayo | Jordskokkechips | Bøgehatte | Urtesalat

120,-

Kartofler (Alt. veg.)

Mayo | Bacon (alt.) | Rødløg | Purløg

100,-

Nutella (veg.)

Ristede hasselnødder | Henkogte brombær | Ristet rugbrød | Kørvel

100,-

Ostemad

Ristet rugbrød | Them Kras XL | Romsyltede rødløg | Sky

80,-

Nyd den gerne med et glas rom fra A.H. Riise

LUNE RETTER

Mørbrad a la creme

Svinemørbrad | Svampe creme | Agurkesalat | Rugbrød

150,-

Tartelet

Høns velouté | Brisler | Svampe | Gulerod | Fedtegrever

160,-

Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



FROKOSTBORD

(min. 2 pers)

1. servering

Krakket sild

Senneps emulsion | Syltede beder | Bløde løg | Æble broken gel | Dild

Fiskefilet

Grov remoulade | Citronfilet | Dild

2. servering

Hønsesalat

Syltede svampe og selleri | Sprødt kyllingeskind | Karse

Skinkesalat

Ristet rugbrød | Cornichoner | Purløg | Tomat

Hertil rugbrød, lyst brød og smør

310,- per. kuvert

BØRNEMENU

(op til 12år)

Grillspyd med gris i BBQ-sauce

Fladbrød med hvidløg | Urtedip | Grøntsnavs

100,-



Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



OST & SØDT

Ost

Tre udvalgte danske oste
Syltede sveskeblommer | Smørristet rugbrød

120,-

Sødt til kaffen

3 stk. mundgodter

55,-

Dagens kage

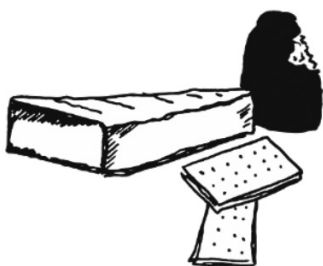
Spørg din tjener

Fr.40,-

Kaffe | Kage | Likør

Filterkaffe | Dagens kage | 2 cl. likør af eget valg

100,-



Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer



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 | Hyldeblomst

38,-

NODA brus

Uden tilsat sukker | økologisk

25 cl.

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 Scandinavian tea couture

Cool mint øko | Earl grey øko

Sencha "Tony's blend"

Breakfast blend øko

Hvid te med blodappelsin & ingefær øko

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 | 40 cl. 4,6%

Lagerøl med den originale Carlsberg-gær | anno november 1883

65,-

Carlsberg Pilsner | 40 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,-

Hops All Night | 25 cl. 0,5%

IPA med fruktig duft og humlet smag | Lav alkohol

40,-



PEOPLE LIKE US

People Like Us er et socio-innovativt mikrobryggeri. De arbejder for at skabe og fastholde arbejdspladser til mennesker i marginaliserede grupper i samfundet, bl.a. mennesker med diagnoser som autisme, ADHD, PTSD og hjerneskade.

Tea party Cream Ale | 33 cl. 6,5%

Opfriskende, aromatisk cream ale brygget med Jasmin te

Unpuzzled Infinity – American IPA | 33 cl. 6,1%

Tropisk smag med noter af ananas, mango, grapefrugt skaller og citron

Reclaimed Madness – Session IPA | 33 cl. 5,1%

Noter af forårsblomster og korn samt en frisk, let bitter finish

60,-

TEEDAWN

Lemon Weiss | 33 cl. 0,2%

Kombucha-vibes i denne citrus-øl fra Bayern

60,-

Gentle Lager | 33 cl. 0,0%

Harmonisk | mineralsk | rank og humlet pilsner fra Bayern i klasse A

60,-

CIDER

Copenhagen Winery

Citron & kamille | Humle & urter

50,-



SPIRITUS

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 7 Lakrids 40%

Nº 8 Chili | Honning 40%

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

Copenhagen Distillery

Long Pepper Aquavit | 41%

Blød | frugtig | smooth

Destilleret med lang peber og dild frø

Dill Anise Aquavit | 41%

Pikant | Harmonisk | Dild & Citron

Destilleret med dild, et hint af
Anise og citronskaller

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

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

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

SNAPS 2 GO

Køb en flaske af din yndlingsnaps
fra **Snaps Bornholm** eller **Braunstein**
med hjem eller en gaveaske fra
Snaps Bornholm

Hel flaske 50 cl. 375,-
Gaveaske 8x5 cl. 400,-



O.P. Anderson

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

"Rød" Aalborg Taffel Akvavit

Tydelig smag af kommenfrø og noter af appelsin

Linje Akvavit

Snapsen er lavet på kartoffel og lagret i gamle sherry fade

Aalborg Jubilæums Akvavit

Fremstillet på destillat af dild og korianderfrø og afrundet med ekstrakt af amerikansk hvideg.

Aalborg Dild Akvavit

Dugfrisk grøn dild suppleret med en anelse citrus og i eftersmagen et strejf af anis.

Aalborg Nordguld Akvavit

Smag af kommenfrø og diskret vanilje. I eftersmagen oplever man smagen af rav.

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

Hjemmelavet snaps

Krydret med urter fra dansk skov og mark

Mjødurt | Honning

Bøgeblad | Citron

Sankthansurt

Skovmærke | Æble

Sødkærm

Brændenælde

2cl. 55,- / 4cl. 75,- / 6cl. 95,-



VIN

Mousserende vin

La Cantina Pizzolato

Spumante | Veneto | Italien

Glas 60,-

Flaske 275,-

Segura Viudas

NV Cava Brut | Pendes | Spanien

Glas 70,-

Flaske 325,-

Segura Viudas

NV Cava Brut Rosé | Pendes | 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 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 | Frankrig

Glas 105,-

Flaske 450,-

2020 Domaine Jean Collet

Chablis | 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,-

2020 The Applicant

Pinot Noir
Vina Fray Leon
Casablanca Valley | Chile

Glas 70,-

Flaske 295,-

2020 Atypique Rouge

Merlot | Mourvedre | Marselan
Domaine de la Cendrillon
Languedoc-Roussillon | Frankrig

Glas 75,-

Flaske 315,-

2021 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,-

2021 Domaine Sordin Coquard

Pinot noir | Bourgogne
Côtes d'Auxerre | Frankrig

Glas 115,-

Flaske 495,-

Mjød

Fra Snoremark Gård Roskilde

*Med inspiration til sammensætning af smag
hentet i naturen omkring gården.*

Estrid Byrdings Mjød

Honning | Æblemost | Havtorn | Valnød
Egespåner fra vikingskibet Estrid Byrding

Æblemjød med Hyben

Honning | Æblemost | Vilde hyben

Luthendrank

Æblevin | kardemomme | Kanel | Ingefær
Muskat | Rosenpeber

Vermouth

Æblemjød m. honning | Havtorn
KvanSødsøkær | Rosmarin | Lavendel

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



WHISKY & ROM

Danica Peated-Special edition | 42%

Dansk single malt whisky lagret på bourbon fade.
Braunstein microdestilleri.

A.H. Riise 1888 Copenhagen Gold medal Rum | 40%

Smag af varme krydderier, julekage og appelsinskal samt antydning af engelske vingummier.
Eftersmag af tørrede frugter, gammel eg og sherry.

A.H. Riise Royal Danish Navy Rum | 40%

En hyldest til flådens stolte traditioner med smag af citrus, eukalyptus og mynte.
Eftersmag af mokka samt mørk chokolade med appelsin.

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 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,-