

# sm|ör

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 en tynd skive 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  
*Spørg din tjener for vegetarisk alternativ*

**Pr. person 220,-**

**Med Grøn Tuborg el. Classic Fadøl 275,-**

## SPIS SOM EN VIKING

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

### **Særimners Gris**

Øl braiseret øko svinebryst | Svampebygotto med friskost og timian | Fladbrød

**190,-**

## SÆSONENS TAVLERET

Spørg din tjener

*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## SMØRREBRØD

### Hop i havet

#### **Christiansøpigens Karrysild**

Fedtebrød | Æggesalat | Rødløg | Karse

**130,-**

#### **Rejemad**

Toast | Håndpillede rejer | Citronemulsion | Citronperler | Frisésalat

**155,-**

#### **Pankopaneret Fiskefilet**

Grov remoulade | Citronfilet | Dild

**145,-**

#### **Pankopaneret Fiskefilet & Rejer**

Håndpillede rejer | Dildemulsion | Citronfilet | Tyttebær | Dild

**165,-**



*For glutenfrit rugbrød tillægges 15,-*

*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## En tur på gården

### Klassisk Hønsesalat

Ristet toastbrød | Asparges | Champignon | Bacon | Karse

130,-

### Hjemmelavet Rullepølse

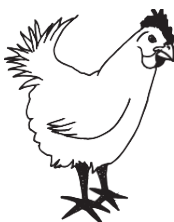
Sky | Sauce Tartar | Rødløg

135,-

### Roastbeef

Remoulade | Agurkesalat | Sprøde løg | Peberrod

135,-



## Køkkenhaven

### Gulerod

Rosmarinbagte gulerødder | Syltet ingefær creme | Jordskokkechips

115,-

### Kartoffel

Rygeost | Urtesalat | Fyrtårn | Radise crudité | Ristede solsikkekerner

110,-

### Spinat & Æg

Smørristet toastbrød | Flødestuvet spinat | Æg frit | Revet fyrtårn

135,-

*For glutenfrit rugbrød tillægges 15,-*

*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## **Det lune hjørne**

### **Tarteletter - All You Can Eat**

Velouté | Kylling | Asparges | Persille

**Voksen 170,-**

**Barn (op til 12 år) 100,-**

*Skal vælges af hele bordet*

### **Tarteletter**

(3 stk.)

**160,-**

### **Æggekage**

Bacon | Sennep | Confiterede Tomater | Purløg

**170,-**



## **BØRNEMENU**

(op til 12 år)

### **Frikadeller**

Rugbrød | Cremet kartoffel | Gravegrønt

**110,-**

### **Fiskefilet**

Rugbrød | Remoulade | Citron

**130,-**

*For glutenfrit rugbrød tillægges 15,-*

*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*



## TIL DEN SØDE TAND

### Gammeldags Æblekage

Æblekompot | Makron | Creme | Kanel-brokengel

**75,-**

### Ost

Friteret camembert | Solbærkompot | Ristet rugbrød

**120,-**

### Sødt til kaffen

3 stk. mundgodter

**60,-**

### Dagens Kage

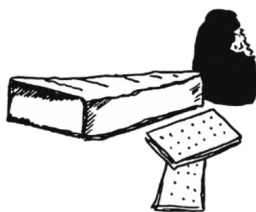
Spørg din tjener

**Fra 55,-**

### Kaffe | Kage | Likør

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

**125,-**



*Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer*