sm|ö|r

Restaurant & Café

Smørrebrød

smør·re·brød \ 'smœ¯rə¸ brœ¯ th

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 sæsonhøjdepun,-er som nye kartofler eller friske rejer.

Vores menu bestående af smørrebrød, historiske øl og regionale snapse 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

220,- pr. kuvert
Spørg din tjener for vegetar alternativ

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 Medister
Stegt julemedister | Pandebrød | Syltede svampe | Sauteret grønkål

170,- pr. kuvert

SÆSONENS TAVLERET

Confiteret andelår
Kålsalat | Kartofler stegt i andefedt
190,-

Ris ala mande
Ristede mandelsplitter | Kirsebærsovs
65,-

2 retter | 240,-

(For glutenfrit rugbrød tillægges 15,-)
Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer

SMØRREBRØD

HOP I HAVET

Smör's Julesild
Ristet rugbrød | Syltet fennikel | Ristede valnødder
130,-

Gravad laks
Rævemayo | Grønkål | Ristede mandler
145,-

Pankopaneret Fiskefilet
Grov remoulade | Citronfilet | Dild
145,-

Pankopaneret Fiskefilet & Rejer
Håndpillede rejer | Dildemulsion | Citronfilet | Tyttebær | Dild
165,-

EN TUR PÅ GÅRDEN

Klassisk Hønsesalat
Ristet toastbrød | Asparges | Champignon | Bacon | Karse
130,-

Ribbensteg
Rødkål | Sprøde svær | Sennepsmayo | Persille
125,-

Sprængt oksebryst
Peberrodscreme | Fennikel | Pickles
130,-

KØKKENHAVEN

Rødbedetatar
Solbær-brokengel | Syltede solbær | Revet Fyrtårn | Karse
110,-

Kartoffel
Kogte kartofler | Jordskokkecreme | Jordskokkechips | Syltede bøgehatte | Urter
110,-

Spinat & Æg
Smørristet toastbrød | Flødestuvet spinat | Frit æg | Revet Fyrtårn
135,-

(For glutenfrit rugbrød tillægges 15,-)
Spørg din tjener for allergener og anbefaling af drikkevarer

TARTELETTER

Velouté | Kylling | Asparges | Persille

ALL YOU CAN EAT?
(Skal vælges af hele bordet)

Voksen 170,-
Børn 100,-

3 stk. / 160,-

DET LUNE HJØRNE

Æggekage
Bacon | Sennep | Confiterede Tomater | Purløg
160,-

BØRNEMENU

(op til 12 år)

Frikadeller
Rugbrød | Cremet kartoffel | Gravegrønt
110,-

Fiskefilet
Rugbrød | Remoulade | Citron
130,-

OST & SØDT

Gammeldags Æblekage
Æblekompot | Ma,-on | Creme |
Kanel-brokengel
65,-

Ris ala mande
Ristede mandelsplitter | Kirsebærsauce
65,-

Ost
Friteret camembert | Solbærkompot | Ristet rugbrød
80,-

Sødt til kaffen
3 stk. mundgodter
45,-

Dagens Kage
Spørg din tjener
Fra 40,-

Æbleskiver 5 stk
Flormelis | Marmelade
55,-

Pissst husk Glögg

Hjemmelavet Glögg
Mandler | Rosiner | Gode råd
85,-

Instagram: @restaurant_smorkbh
Facebook: @restaurantsmor
Anmeld os gerne på TripAdvisor

VARME DRIKKE

ØKOLOGISK KAFFE FRA COPENHAGEN COFFEE LAB

Filterkaffe 35,-

Espresso
Single 35,-
Double 40,-

Cortado 42,-

Americano 40,-

Caffe latte 48,-

Cappuccino 48,-

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
Callebaut 57,9% | Fløde | Sødmælk
Flødeskum | Skumfiduser
50,-

Iskaffe
Espresso | Sødmælk | Sirup
55,-

Tilkøb:
2 cl. Baileys
+40,-

Hjemmelavet Glögg
Mandler | Rosiner | Gode råd
85,-

Pissst husk æbleskiverne dertil!

FADØL

Tuborg Julebryg |40 cl. 5,6%
Rundelig maltfylde med mild efterbitterhed og behagelig duft af karamel og fuld af friskhed
75,-

Grøn Tuborg ØKO | 40 cl. 4,6%
Hele danmarks pilsner | Økologisk, lys og let drikkelig
65,-

FLASKEØL

BRYGHUSET MØN

Økologisk øl brygget efter stolte traditioner i Klintekongens land

Dronning Fanes Brown Ale | 33 cl. 5,3%
Ufiltreret & upasteuriseret mørk engelsk inspireret ale
70,-

Kong Asgers Hvede | 33 cl. 4,7%
Frisk hvedeøl brygget med citrongæs og koriander
70,-

Klintholm India Pale Ale | 33 cl. 5,5%
Bitter og velbalanceret IPA
70,-

Stege Rød Klassik | 33 cl. 5,0%
Blød og rund
70,-

Grønjægers Pilsner | 33 cl. 5,3%
Ufiltreret & upasteuriseret, sprød og frisk med en let bitter tone
70,-

BRYGGERIET SKANDS

Brygget i hjertet af Brøndby, økologiske øl fra det historiske bryggeriet

Egtvedpigens Bryg | 25 cl. 5,5%
Hvedeøl inspireret af Egtvedpigens gravgaver
60,-

Juellingekvindens Bryg | 25 cl. 6,5%
Lys ale inspireret af den romerske oldtid
60,-

Margrete I.'s Bryg | 25 cl. 6,4%
Gylden kraftigt humlet ale
60,-

Esrum Kloster | 25 cl. 7,5%
Fyldig krydret klosterøl
60,-

Lagerthas Bryg | 25 cl. 7,4%
Frugtig og venlig stout
60,-

TRADITIONELLE SNAPS

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 sanket
i dansk skov og mark

2cl. 555,- / 4cl. 75,- / 6cl. 95,-

VIN

ROSÉVIN

2023 Domaine de Mont-Auriol
Horizon Rosé
Syrah | Languedoc-Roussillion | Frankrig
Glas 65,-
Flaske 295,-

RØDVIN

La Derrubia
Tempranillo | Spanien
Glas 65,-
Flaske 295,-

Domaine de la Solitude
Cotes du Rhóhne | Frankrig
Glas 95,-
Flaske 445,-

Bruno Lafon Le P'tit Pinot
Pinot Noir | Frankrig
Glas 75,-
Flaske 345,-

HVIDVIN

La Derrubiada
Macabeo | Øko
Utiel-Requena | Spanien
Glas 65,-
Flaske 295,-

2021 Saint-Peyre
Chardonnay | Languedoc-Roussillon | Frankrig
Glas 75,-
Flaske 345,-

2023 Red Stone Weingut Gunderloc
Riesling Trocken | Rheinhessen | Tyskland
Glas 90,-
Flaske 395,-

Domaine Dagueneau Poilly-Fumè
Sauvignon Blanc | Pouilly-Fume | Frankrig
Glas 125,-
Flaske 595,-

2020 Dr Loosen SORB Alkohofri
Riesling | Mosel | Tyskland
Glas 75,-
Flaske 345,-

AVEC

MARTELL V.S. COGNAC | 40%
2 cl. 60,- / 4 cl. 80,- / 6 cl. 100,-

Jameson
Irsk Whiskey
2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

LIKØR

Grand Marnier 40%
Appelsinlikør fra Frankrig
Nyborg Kaffelikør
Økologisk kaffelikør håndlavet i Danmark
Bailey´s Irish Cream
2 cl. 50,- / 4 cl. 70,- / 6 cl. 90,-

MJØD

Vølvens mjød
Kvan | Hyldeblomst | Hamp | Ribs | Honning

Egtvedmjød
Tyttebær | Porse | Honning | Malt
Prisvindende mjød baseret på gravfund fra oldtiden

Bronzemjød
Halvtør med lav sødme. Baseret på fund fra to danske bronzealdergrave.

2 cl. 50,- / 4 cl. 75,- / 6 cl. 95,-