



## MENU KORT

### VELKOMMEN

Café Sommerhuset ligger på bagsiden af Frihedsmuseet i den stille og vidunderlige Churchillparken. Og vis-a-vis Kastellet med skøn udsigt til Gefionspringvandet. Oprindeligt en lille café, hvor tidligere frihedskæmpere kunne få en ostemad og en kop kaffe, men har gennem de seneste år udviklet sig til en af indre-bys dejligste åndehuller.

### KAFFE & TE

Al vor kaffe er fremstillet på frisk-malede Lavazza-bønner

Sommerhusets Kaffe **20,-**  
Espresso **20,-**  
Dobbelt Espresso **30,-**  
Cortado **25,-**  
Macchiato **25,-**  
Café Latte **35,-**  
Dobbelt Latte **42,-**  
Café Au Lait **35,-**  
Cappuchino **35,-**  
Ice Latte **40,-**  
Chai Latte **35,-**  
Te **30,-**  
Varm Chokolade m. flødeskum **35,-**  
Extra shot **10,-**

### Kaffe med alkohol

Irish Coffée **60,-**  
Lumumba m. cognac **60,-**  
Jamaican Coffée **60,-**

### VAND

Kildevæld 50 cl. **25,-**  
Ramlösa 75 cl. **40,-**

Sodavand 25 cl. **28,-**  
Sodavand 50 cl. **40,-**

*Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite Zero, Schweppess Lemon, Schweppess Tonic, Schweppess Ginger Ale, Dansk Vand*

Juice 25 cl. **28,-**  
Juice 50 cl. **40,-**

*Appelsin, Æble, Ananas, Tranebær, Hyldeblomst, Tomat*

### ØL

#### Fad

Grøn Tuborg 25 cl. **35,-**  
Grøn Tuborg 50 cl. **50,-**  
Tuborg Classic 25 cl. **40,-**  
Tuborg Classic 50 cl. **55,-**

#### Flaske

Jacobsen Saaz Blonde **50,-**  
Jacobsen Brown Ale **50,-**  
Corona Extra **45,-**  
San Miguel **45,-**  
6x Corona **200,-**

### CIDER

Somersby Cider **45,-**  
*Forskellige*

### VIN

Alle vine er fra økologiske producenter

#### Hvid

2008  
Cotes du Rhone, Les 4 Chemins  
**50,-/195,-**

2009  
Touraine, Le p'tit blanc de Tue Boeuf  
Sauvignon  
**245,-**

2009  
Vinho Verde, Casa de Mouraz  
Trajadura  
**340,-**

2008  
Riesling trocken, Weingut Wittmann  
Riesling  
**395,-**

2007  
Macon Villages 'Quintaine', Guillemot Michel  
Chardonnay  
**495,-**

2008  
Sancerre, Domaine Vacheron  
Sauvignon  
**640,-**

#### Rosé

2008  
Cotes du Rhone, Les 4 Chemins  
**50,-/195,-**

2009  
Cotes de Provence, Corail de Rocquefort  
**340,-**

2008  
Ze Bulle Petillant, Chateau La Tour Grise  
**355,-**

2009  
Tavel, Domaine l'Anglore  
**545,-**

#### Rød

2008  
Cotes du Rhone, Les 4 Chemins  
**50,-/195,-**

2008  
Aglanico, Taburnidomus  
Aglanico  
**245,-**

2008  
Cheverny, Philippe Tessier  
Gamay+Pinot  
**340,-**

2008  
Chinon, Chateau de Coulaïne  
Cabernet Franc  
**385,-**

2007  
Barbera d'Asti 'Ronco Malo' Bera  
Barbera  
**560,-**

2005  
Coll del Sabater, Escoda-Sanahuja  
Merlot  
**595,-**

### CAVA & CHAMPAGNE

Cava, Sumarocca  
**55,-/225,-**

Moët & Chandon Brut Impérial  
**695,-**

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum  
**1.390,-**

Moët & Chandon Rosé Impérial  
**895,-**

Dom Perignon 2000  
**1.895,-**

### APPETIZER

Dry Martini  
*Gin, Martini Dry, Oliven*  
**55,-**  
Manhattan  
*Canadian Club, Vermouth, Angostura*  
**65,-**  
Mimosa  
*Sparkling & Appelsin Juice*  
**75,-**

### DRINKS

3 cl./6 cl.

Gin Tonic **60,-/75,-**  
*Gin, Tonic, Lime*  
Tom Collins **60,-/75,-**  
*Gin, Lime, Flour Melis*  
White Russian, **60,-/75,-**  
*Vodka, Kahlúa, Mælk*  
Bloody Mary **60,-/75,-**  
*Vodka, Tomat Juice, Worcestershire, Tabasco, Selleri+*  
Summer Bombay **60,-/75,-**  
*Gin, Æblejuice, Hyldeblomst*  
Cape Cod **60,-/75,-**  
*Vodka, Tranebær Juice*  
Mai Tai **60,-/75,-**  
*Lys rom, Lime, Armaretto, Kokosmælk*

*Alle drinks er lavet med vores house brands ; Danzka vodka, Havana Club rum, Beefeater gin, Ballantine's whiskey, Jameson whiskey eller Olmeca tequila*

*Ønskes andre mærker såsom Jack Daniels, Bombay Sapphire, Havana Club 7 Anos, m.fl. 65,-/80,-*

Husets spiritus : 3 cl. **35,-** / 6 cl. **50,-**  
*Danzka, Havana Club, Beefeater, Ballantine's, Jameson, Olmeca*

Premium spiritus : 3 cl. **40,-** / 6 cl. **60,-**  
*Jack Daniels, Bombay Sapphire, Havana Club 7 Anos, Bailey, m.fl.*

Luksus Spiritus : 3 cl. **60,-** / 6 cl. **90,-**  
*Belvedere, Ten Cane, m.fl.*

### AVEC

**Cognac**  
Hennessy, V.S. **55,-**  
Chateau Montifaud, VSOP **70,-**  
Chateau Monitfaud, XO **85,-**  
**Armagnac**  
Bas Armagnac XO, Baron de Sigognac **65,-**  
**Calvados**  
Calvados Fine, Chateau du Breuil **55,-**  
**Grappa**  
Grappa di Amarone, Corte Sant'Alda **70,-**  
Grappa di Barolo, Bel Colle **75,-**

#### Portvin

Tawny, Quinta de Santa Eufemia **40,-**  
10 års Tawny **50,-**

### ANDET

Peanuts **20,-**  
Cigaretter **50,-**  
*Marlboro Red/Gold/Blend 29*

### KØKKEN

#### MORGENMAD

*(mandag - fredag 10-12)*

Hjemmebagte croissanter. **20,-**

Grovbolle med ost. **35,-**

Croissant med emmentaler og serano skinke. **45,-**

Croque Monsieur, Toast med ost, skinke tomat og dijon sennep. **65,-**

#### BRUNCH

*(lørdag & søndag 10-13)*

Æg en coucotte med spinat og dadel-tomat, koldrøget laks m. krydderurtecreme, charcuteri, oste med tilbehør, pandekage med hjemmelavet marmelade og frisk frugt. Godt brød, og smør. **135,-**

#### FROKOST

*(Hverdage 12-16 - lørdag & søndag 13-16)*

#### Salater

*Alle salater serveres med brød og smør*

Caprese, Frisk bøffel mozzarella, solmodne tomater, olivenolie, frisk basilikum og grillet brød. **105,-**

Klassisk Ceasar Salat med grillet unghanebryst, blomsterkapers, crou-toner og parmesan. **115,-**

Sprød sommersalat med varmrøget laks rørt med rygeost, radisser og purløg. **95,-**

Sashimi af tun vendt i korianderfrø, chili og krydderurter - med wagame tang og mange tout, lime & wasabi vinagrette. **135,-**

Roastbeef med cornichon, frisk estragon, sorte oliven, sennepsdressing og mandelgranulat med sprød ventreche. **110,-**

Parmaskinke med aspargeskartofler, peperrodscreme, avocado, syltede rødløg & balsamico vinagrette. **110,-**

#### Sandwich

Grillet kylling med frisk mozzarella, semidried tomater, romesco sauce, basilikum og sprød salat. **95,-**

Roastbeef, sennep, pickles, revet peberrod, syltede agurker, sprøde løg og salat. **105,-**

#### Børneret

Køkkenchefens børneret. **70,-**

#### Løst, fast, surt, sødt og salt

Charcuterie. Udvalg af skinker og pølser med garniture og brød. **95,-**

Røget Gazpacho. agurk, chipotle, rød peber, bladselleri og creme fraiche. **80,-**

Udvalg af oste med garniture og brød. **95,-**

Dagens kage med creme og bær. **65,-**

#### AFTEN

*(fra kl. 17:00)*

#### BBQ

Det bedste fra torvet (havet, himmelen og gården) på grillen med salater og kartoffel. **195,-**

Køkkenet sammensætter hver dag grillretter ud fra de bedste og friskeste råvarer, som tilberedes på grillen.

Dagens udvalg står beskrevet på vores tavle, men spørg endelig personalet for mere information.

### IS

Vores lille ishus tilbyder dejlige isfristelser.

1 kugle 20,- 2 kugler 25,-  
3 kugler 30,- 4 kugler 35,-  
Flødeskum/Syltetøj 5,-  
Flødebolle 5,-

**Ved betaling med internationale kreditkort tillægges kreditkortselskabets afgift på 3.75% til den samlede regning.**

Café Sommerhuset. Churchillparken 7, 1263 København K Tel. 33 32 13 14 / info@cafesommerhuset.dk

Åbent fra 9. april til slut september - alle dage fra 9.00 til solnedgang

Café Sommerhuset er en del af Halvandet Restaurant Group, der også tæller Halvandet på Refshaleøen og Kong Petit på Kongens Nytorv