

SILD HERRING

Sildetallerken med 3 slags sild 149 kr.

Bestående af karry-, krydder- og marineret sild med rødløg, kapers og et halvt æg
Herring plate with 3 kinds of herring - Marinated herring, curry herring, spicy herring and 1/2 egg



Christiansøpigens sild 118 kr.

Med kartofler, creme fraiche, kapers, rødløg og dill
The famous Christiansø herring - With potatoes and sour cream topped with capers, red onions and dill

SMØRREBRØD MED FISK OPEN SANDWICH WITH FISH

Varm rødspættefilet 138 kr.

Med remoulade, citron og dill
Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill

Varm rødspættefilet med håndpillede rejer 158 kr.

Med mayonnaise, citron og dill
Warm fillet of plaice with hand peeled shrimps - With mayonnaise, lemon and dill

Paneret torsk 158 kr.

Med hjemmelavet remoulade, citron og dill
Breaded cod - With homemade remoulade, lemon and dill

Skiver af røget laks 145 kr.

Serveret på planke med skiver af avocado, citron og toast
Slices of smoked salmon - Served on a plank with slices of avocado, lemon and toast

Æg og rejer 149 kr.

Håndpillede rejer med æg, avocado, mayonnaise, citron og dill
Egg and hand peeled shrimps - with egg, avocado, mayonnaise, lemon and dill



SMØRREBRØD UDEN KØD OPEN SANDWICH WITHOUT MEAT

Kartoffelmad 118 kr.

Med avocadocreme, rygeost, radiser og bredbladet persille
Potatoes - With avocado creme, smoked cheese, radishes and parsley

Gammelost 99 kr.

Med sky, rødløg og radiser. Toppes med mørk rom
Old cheese - With beef jelly, onions and radishes. Topped with dark rum

Friturestegt camembert 99 kr.

Med solbærsyltetøj og ristet brød
Deep-fried camembert - With blackcurrant jam and toast

SMØRREBRØD MED KØD OPEN SANDWICH WITH MEAT

Hønsesalat 135 kr.

Med sprøstegt chorizo
Chicken salad - With crispy fried chorizo

Dansk flæskesteg med sprød svær (Begrændset mængde) 138 kr.

Med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Danish pork roast with crackling (Limited quantity) - with homemade red cabbage and pickled cucumber

BROOKLYN · DANSK SNAPS & SMØRREBRØD

Toldbodgade 3 · 1253 København K · Telefon 33 36 53 36 · brooklyn@strecker.dk · www.strecker.dk · Instagram @streckers

Lun hjemmelavet frikadelle 138 kr.
Med kartoffelsalat, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder

Warm homemade meatballs made of pork – With potato salad, homemade pickled cucumber and beetroot

Lun hjemmelavet leverposteg 128 kr.
Med ristede svampe, bacon, hjemmelavet agurkesalat og rødbeder

Warm homemade liver paté made of pork – With pan-fried mushrooms, bacon, homemade pickled cucumber and beetroot

Pariserbøf af hakket oksekød 148 kr.
Med løg, kapers, æggeblomme, peberrod, pickles og rødbede

Fried tatar of minced beef – Served with onions, capers, egg yolk, horseradish, pickles and beetroot

TIL DEN SØDE TAND SOMETHING SWEET



Risalamande med lun kirsebærsauce 50 kr.
Risalamande – Served with warm cherry sauce

Klassisk Crème Brûlée 75 kr.
Classic Crème Brûlée

Citrontærte 75 kr.
Lemon tart

Gateau Marcel 75 kr.
Fyldig chokoladecake
Gateau Marcel – Rich chocolate cake

Belgisk vaffel med vanilleis 60 kr.
Belgian waffle – Served with vanilla ice cream

JULETALLERKEN 1 3 stk. smørrebrød CHRISTMAS PLATE 1 3 open sandwiches

Varm fiskefilet med remoulade og citron

Warm fillet of plaice – with remoulade and lemon

Æg og håndpillede rejer med mayonnaise og dild
Egg and hand peeled shrimps – with mayonnaise and dill

Flæskesteg Med rødkål og agurkesalat
Pork roast with red cabbage and pickled cucumber

Risalamande med lun kirsebærsauce
Risalamande with warm cherry sauce

169 kr.



JULETALLERKEN 2 4 stk. smørrebrød CHRISTMAS PLATE 2 4 open sandwiches

Marineret sild toppet med syltet rødløg
Marinated herring topped with pickled red onions

Rejer med æg, citron, mayonnaise og dild
Shrimps with lemon and dill dressing

Friteret fiskefilet med remoulade og citron
Fried fillet of plaice with remoulade and lemon

Røget laks med dilldressing
Smoked Salmon with dill dressing

Risalamande med lun kirsebærsauce
Risalamande with warm cherry sauce

189 kr.



BROOKLYN · DANSK SNAPS & SMØRREBRØD

Toldbodgade 3 · 1253 København K · Telefon 33 36 53 36 · brooklyn@strecker.dk · www.strecker.dk · Instagram @streckers