

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 dild
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 dild
Warm fillet of plaice - With remoulade, lemon and dill

Varm rødspættefilet med håndpillede rejer 158 kr.

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

Paneret torsk 158 kr.

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

Skiver af røget laks 145 kr.

Serveret på plank 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 dild
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 sprødsteget chorizo
Chicken salad - With crispy fried chorizo

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

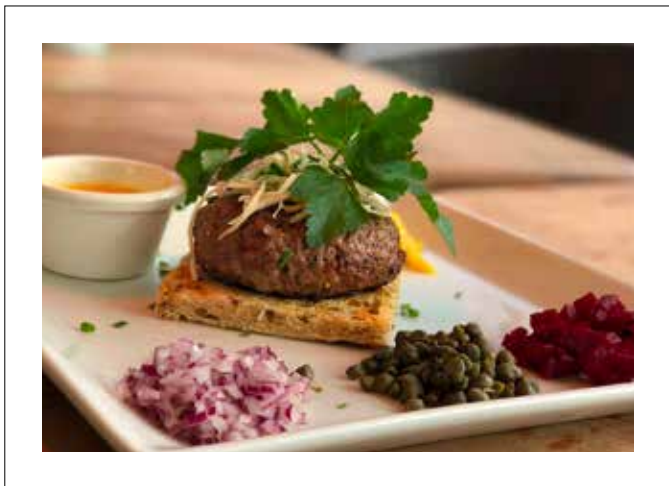
Med hjemmelavet rødkål og agurkesalat
Danish pork roast with crackling (Limited quantity) - with homemade pickled cucumber and warm red cabbage

Roastbeef 148 kr.
Med friskrevet peberrod, pickles og ristede løg
Roastbeef – With freshly grated horseradish, pickles and fried onion

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

Klassisk Crème Brûlée 75 kr.
Classic Crème Brûlée

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

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

FROKOSTTALLERKEN

3 stk. smørrebrød

LUNCH PLATE

3 open sandwiches

Æg og håndpillede rejer med mayonnaise og citron
Egg and hand peeled shrimps with mayonnaise and lemon

Roastbeef med peberrod, pickles og ristede løg
Roastbeef with horseradish, pickles and fried onion

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

169 kr.



FISKETALLERKEN

4 stk. smørrebrød

FISH PLATE

4 open sandwiches

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

Rejer med æg, mayonnaise og citron
Shrimps with egg, mayonnaise and lemon

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

Røget laks med dilldressing
Smoked Salmon with dill dressing

189 kr.



BROOKLYN · DANSK SNAPS & SMØRREBRØD

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