

MENU

VELKOMMEN TIL RESTAURANT UNDER URET

Traditionelt dansk smørrebrød serveret med stolthed

SMØRREBRØD

1. Marineret sild m. rødløg, kapers og et halvt æg	68,-	16. Lun leverpostej m. bacon, rødbeder og agurkesalat	78,-
2. Marineret, kogt, syltet sild m. rå løg og kapers	70,-	17. Dyrlægens natmad m. sky og løg	88,-
3. Karrysild m. rå løg, kapers og et halvt æg	68,-	18. Lune frikadeller m. rødkål og agurkesalat	88,-
4. Lun stegt sild i lage m. fedt, rå løg og kapers	70,-	19. Roastbeef m. remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat	88,-
5. Christiansøjsild m. rå løg, kapers og æggeblomme	70,-	20. Sprængt oksebryst m. pickles, peberrod og agurkesalat	88,-
6. Dagens sild	70,-	21. Lun ribbensteg m. rødkål og agurkesalat	88,-
7. Tre slags sild	110,-	22. Hønsesalat m. bacon og ristet franskbrød	98,-
8. Æg og rejer med mayonnaise serveret på rugbrød	98,-	23. Pariserbøf m. pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme	130,-
9. Håndpillede rejer m. mayonnaise og citron	125,-	24. Tatar m. pickles, løg, peberrod, kapers og æggeblomme	98,-
10. Fersk røget laks m. lun rørræg	118,-	25. Brie m. rødvinssyltede rosiner og peberfrugt	68,-
11. Smørstegt rødspættefilet m. remoulade og citron	108,-	26. Mild ost m. peberfrugt	68,-
12. Fiskefrikadeller m. remoulade og citron	98,-	27. Gammel ost m. fedt, sky, løg og rom på rugbrød m. fedt	70,-
13. Røget ål m. lun rørræg	145,-	28. Gorgonzola m. ristet rugbrød, løg og æggeblomme	70,-
14. Kartoffelmad m. rødløg, purløg, ristede løg og bacon	78,-	29. Gedeost marineret i olivenolie m. ristet rugbrød og oliven	70,-
15. Rullepølse m. fedt, sky og løg	78,-	30. Dagens dessert...spørg tjeneren.	
		31. Hjemmelavede petit four,	pr. stk 14,-

ALT VORES PÅLÆG ER HJEMMELAVET EFTER EGNE OPSKRIFTER



Restaurant
Under Uret

DRIKKEVARER

Fadøl

Nørrebro Bryghus Pilsner

Nørrebro pilsner er på ren pilsnermalt, som giver en flot gylden øl, præget af milde maltaromaer med et nænsomt krydret humleindslag. Styrken er på 4,6 % alkohol.

Nørrebro Bryghus Gamle København

Denne Bayerske lagerøl er bryget med tankere på de gamle bryggeriarbejdere fra Københavns mange bryggerier. Gamle københavnere brygget med 100% dansk økologisk malt, fra bl.a. mikromalteri Gyrupe Malt i Thy. Øllen er kun nænsomt humlet, så maltene kommer til deres ret. Styrken er på ca. 4,5 % alkohol.

Nørrebro Bryghus New York Lager

Denne øl er en undergæret øltype fra før forbudstiden (amerikansk). Mørkegylden, fyldig og kraftig, med en intens maltkarakter med karamel noter, øllet har en blomsteragtig duft af nordamerikansk Cascade humle, samt en markant bitterhed. Styrken er på 5,2 %.

Krenkerup Classic

Krenkerup classic har en frisk og liflig smage, og er skabt med stolthed til de gyldne classic øjeblikke. Styrken er på 4,8 %.

Erdinger Alkoholfri

0,5 l Styrken er på 0,0 %.

"Under Urets Hane"

Sæsonens øl, spørg tjeneren

Snaps

Under Urets "Jydesnaps"

O.P. Anderson

Linie

Bornholm Tradition

Bornholm Sommer (elderflower)

Brøndum

Brøndum Kummen

Harald Jensen

Rød Aalborg

Aalborg Dild

Aalborg Porse

Aalborg Jubilæum

Aalborg Export

Aalborg Nordguld

Aalborg Krone

Lille Stor

38,- 62,-

38,- 62,-

38,- 62,-

38,- 62,-

62,-

38,- 62,-

4 cl. 48,-

Vin

Husets vin (rød, hvid eller rosé)

1 glas 1 fl

50,- 245,-

Rødvin, Zin Fan Del, Californien

Denne rødvin er fyldig, frugtig og smagfuld lavet på Zinfandel druer fra Lodi området i Californien. Den har en flot, dyb farve og aromaer af brombær og ribs med en antydning af krydderi.

270,-

Rødvin, Viejo Feo Cabernet Sauvignon 2011, Chile

Vinen er intens, har karakter og identitet. Farven er intens rød. I næsen afsløres aromaer af bær, blommer, vanilje, og sort peber. Den er meget frugtagtig og let at drikke.

260,-

Hvidvin, Montespina Sauvignon Blanc Rueda, Spanien

Vinen har en flot gul farve med bløde grønne og rene nuancer. I næsen er der en intens blomstrende aroma sammen med tropiske noter. Den er meget frisk og har en blomstrende og frugtagtig smag.

275,-

Hvidvin, Viejo Feo Chardonnay 2012, Chile

Denne smukke Chardonnay har en sprød gul, grønlig farve. I næsen finder du intense, tropiske aromaer såsom ananas, citrus frugter og bananer. I ganen er vinen intens og frisk med mineralske noter.

255,-

Rosé, Morande Pionero Rosé 2012, Chile

Denne Rosé vin er frisk med en god fylde, en perfekt afbalanceret sødme/tørhed. En fabelagtig Rosé som egner sig perfekt til en sommeraften på Sølvtorvet.

250,-

Prosecco, Italien

260,-

Læskedrik

Cola/Cola zero/Sprite/Squash/Dansk vand m./u. citrus

28,-

Squash / Sprite / Schweppes Lemon / Tonic

28,-

Aquador kildevand

28,-

Æble-/Appelsinjuice

28,-

Søbogård Hyldeblomst / Solbær

38,-

Varme drikke

Filterkaffe ad libitum

35,-

Te, grøn eller sort, 1 kande

35,-

Espresso, macchiato, cortado

25,-/35,-

Latte

35,-/45,-

Cappuccino

35,-/45,-

Irsk kaffe

60,-

Varm chokolade

45,-



Restaurant
Under Uret

FRA SKÆNKESTUE TIL FROKOSTRESTAURANT

SANDHEDER OG ANEKDOTER OM RESTAURANT UNDER URET

UDSKÆNKNING PÅ KANTEN AF KØBENHAVN

Café Roskilde åbnede her i 1883 bare få år efter etableringen af Østre Anlæg. Parken er - lige som Botanisk Have og Ørstedsparken - anlagt på resterne af de volde, der udgjorde et fæstningsværk for middelalderens København. Værtshuset lå uden for voldene i et kvarter, hvis udbygning kun lige var påbegyndt og frem til slutningen af 1800-tallet domineredes af åbent land og spredt bebyggelse frem for den tætte by, vi kender omkring Sølvtorvet i dag.

Om det oprindelige navn - Café Roskilde - kan vi kun gætte. Måske en banal måde at bejle til bønder og handelsrejsende før og efter den 45 km lange tur mellem hovedstaden og domkirkebyen.

"UNDER URET" HAR TRODSET SKIFTENDE TIDER

Navnet "Under Uret" opstod efter urmageren på første sal etablerede sin forretning i 1906. Urmagervirksomheden er for længst ophørt, men det store ur står stadig som vartegn i vinduet over Restaurant Under Uret.



Restaurant
Under Uret

Øster Farimagsgade 4 • 2100 København Ø • Tlf. 28 35 35 10 • restaurantunderuret.dk

HISTORISK VINGESUS OG STORE ARMBEVÆGELSER

Prominente gæster har haft deres faste vandhul Under Uret. Levemænd og godtfolk med vidt forskellig baggrund og virke har sat kolorit på stedet. Feks. Thorvald Stauning (1873-1942), socialdemokratisk politiker, Hans Christian Scherfig (1905-1979), "Edderkoppen", Svend Aage Hasselstrøm (1911-1996). En ledende skikkelse i et forbryderisk net af smugleri, hæleri og sortbørshandel under 2. verdenskrig.

Den folkekære musiker Kim Larsen (født 1945) har også haft sin plads her.

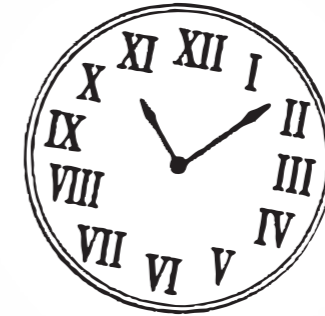
ØL PÅ KLODS OG BETALT MED TRÆPANELER

Vægpaneler og meget af det øvrige interiør står som det har gjort i en menneskealder. Den lokale snedker, derimod, har nok haft et mere anstrengt forhold til de brune paneler. Det menes nemlig, at han i sin tid udførte store dele af arbejdet uden beregning - som afdrag på sin regning i baren.

KARIN HÆNGER SIG I TRADITIONERNE

Siden sin underskrift på kontrakten og første åbningsdag i juni 2014 har Karin været fast besluttet på at bygge en restaurant på de gode traditioner og kvaliteter, der knytter sig til de gamle lokaler og det danske køkken.

Frokostrestaurantens kendingsmærke er smørrebrødssedlen med stor flair for tradition og nænsom, kreativ fornyelse - og hertil et solidt udvalg af øl og brændevin. Vi byder også større selskaber velkommen - med mulighed for klassiske danske middagsretter eller en menu efter eget ønske.



Restaurant

Under Uret



MENUKORT