

Kafe Kapers Menu

Den klassiske brunch. 119

Græsk yoghurt – müsli – ahornsirup
brunch pandekage – røræg
brunchpølser – bacon – kalkunpålæg
chorizo – to slags ost – frisk frugt
croissant – 2 slags brød – smør

Vegetar brunch. 119

Græsk yoghurt – müsli – ahornsirup
brunch pandekage – røræg – hummus
oliventapenade – artiskokpuré
to slags ost frisk frugt – croissant
2 slags brød – smør

Parma Omelet • 95
Parmaskinke – purløg – parmesan
ost – to slags brød – smør

Røræg m. bacon • 89
Æg – bacon – sprød salat
tomater – 2 slags brød – smør

Brød m. ost • 75
Brie – skiveost – 2 slags brød - smør

Croissant • 45
2 mini smørcroissanter – smør

Rugbrød m. avokado • 69
Citron – karse

Rugbrød m. havgus ost • 69
Blødkogt æg

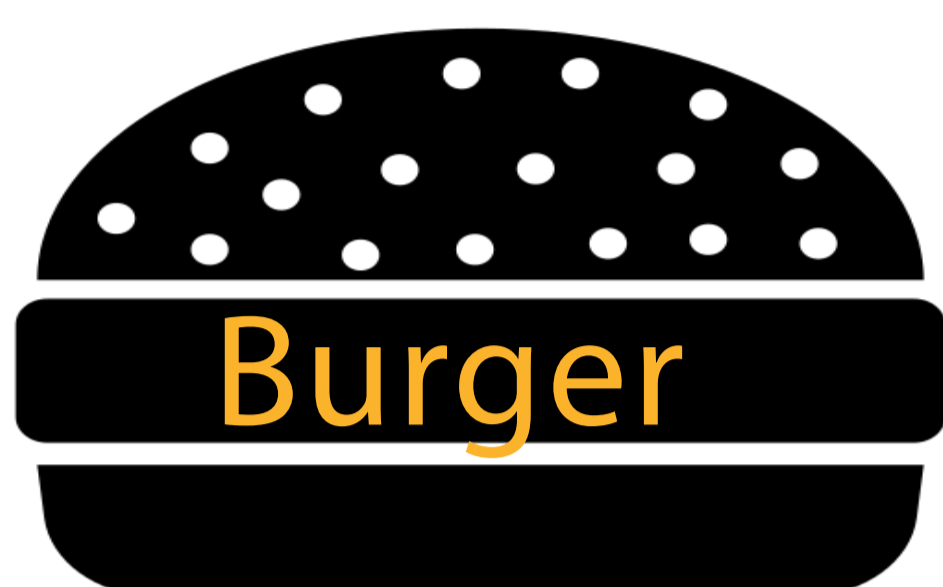
Halv avokado • 65
Hytteost – chili – saltede mandler

Yoghurt m. musli • 59
Græsk yoghurt – musli – frisk frugt

Brunch pandekager • 39/49
2 el. 3 pandekager - sirup

Prøv vores luksus brunch buffet alle lørdage, søndage og helligdage

Brunch / morgenmad
indtil 14.30



Burger

Okseburger • 125

200g dansk oksekød – cheddarost – salat – tomat
agurk – jalapeños – chilimayo – ketchup
små ovnbagte kartofler
+ extra cheddar 8 + havgus 15
+ bacon 8 + extra bøf 30

Kyllingeburger • 125

200g kylling – tomat – jalapeños – agurk – chili-
mayo – guacamole – små ovnbagte kartofler
+ cheddar 8 + havgus 15
+ bacon 8 + extra kylling 30

DANSK

SMØRREBRØD

2 x smørrebrød • 139

Kyllingen • 79

Rørt kyllingesalat m. peanuts – æbler
grov sennep – sprød bacon

Skaldyr • 79

Skaldyrssalat m. dild – mayo
citron – salat – tomat

Avo Avokado • 79

Ristet rugbrød m. avokado – hytteost
chili – karse – citron

nachos

Nachos / Supreme • 115 / 125

Tortillachips – (kylling) – cheddarost – salsa
guacamole – creme fraiche – jalapeños – oliven

Børnemeny

Okseburger el. kyllingeburger • 85

Oksekød el. kylling – agurk – tomat
små ovnbagte kartofler – ketchup

Pasta penne • 85

Pasta med flødesauce – frisk spinat
tomat – parmesan

Dessert

Panna cotta – skovbær.
Gulerodskage el. æbletærte.
Serveres med creme fraiche el. flødeskum
• 59

Hovedretter

kød

Oksefilet • 155

200g New Zealandsk oksefilet – bagte
kartofler – stegte grøntsager – bearnaise

Ribeye • 175

Mør 220g New Zealandsk ribeye – bagte
kartofler – stegte grøntsager – bearnaise

Pariserbøf • 145

200 g hakkebøf – sprødt brød
peberrod – pickles – løg
syltede rødbeder – æggeblomme

Chili con carne • 138

Serveres med ris el. chips – salsa
creme fraiche

fisk

Stegt laks i misu • 149

Laks med ris – cremet hummer sauce
blomkål – kapers – stegt broccoli

Pil-selv rejer • 119/189

Pil selv rejer med citron – chili mayo
basilikums pesto – ristet brød

Vegetar

pasta

Pasta Pesto • 115

Pasta penne – cremet flødesauce
basilikums pesto – stegte svampe
soltørret tomat + kylling 20

Pasta Laks • 135

Pasta penne – cremet tomat sauce
røget laks – champignon – tomat

Pasta Penne • 115

Pasta penne – cremet flødesauce
tomat – spinat + kylling 20

tapas

Tapastallerken • 149

Røget laks m. krydret sennep
tunmousse – pil-selv rejer – kalkun
chorizo – mozzarella – brieost
hummus – oliven – oliventapenade
artiskokpuré – artiskokhjerter
basilikumspesto. (efter 16.00)

Vegetar

tallerken • 125

Syltet squash – hummus
oliven tapenade – artiskok
blandet salat – bagte
tomater – basilikumspesto
avokado

suppe

Tomatsuppe • 125
Solmodne tomater
creme fraiche – persille
sprøde croutoner
suppehorn – squash

Side orders

BAGTE KARTOFLER • 45

AVOKADO SALAT • 45

LILLE GRØN SALAT • 45

STEGT BROCCOLI OG
BLOMKÅL • 45

GRISINNI MED DYB • 39

SALTEDE MANDLER • 35

PEANUTS • 35

Grillet

portobellosvampe • 135

Grillede portobellosvampe
gratineret med mix af mandler
og 2 slags ost – pesto
tomattapenade

salater

Den sunde • 115

Edemame – marineret kål – stegte bønner – marineret
broccoli – sesam – havgusost – quinoa – bulgur
+ bacon 8 + kylling 25 + bagt laks 40 + oksefilet 55

Cæsar salat m. kylling • 125

Kylling – cæsardressing – parmesan – tomat
croutoner – oliven – grøn salat + bacon 8

Reje/krebsehale og avokadosalat • 125

Grøn salat med rejer – krebsehaler – frisk avokado
tomat – citron – hjemmelavet basilikumspesto

Tunsalat • 125

Hjemmelavet tunmousse – grøn salat – tomat
basilikums pesto – tomattapenade

Sandwiches

Sandwich m. røget laks • 125

Røget laks – hytteost – krydret sennep – salat – tomat
sandwichdressing – pesto – tomattapenade

Reje/krebsehale- og avokadosandwich • 125

Rejer og krebsehaler – frisk avokado – mayo – citron
sandwichdressing – hjemmelavet tomattapenade – pesto

Klassisk Clubsandwich • 119

Marineret kyllingebryst – bacon – salat – tomat pesto
hjemmelavet tomattapenade – karrydressing

Club Deluxe m. avokado, mozzarella, bacon +20,-

Vegetar sandwich • 119

Marineret squash – sprød salat – basilikums
pesto – hummus – bagte og ferske tomater

Grillet portobello sandwich • 129

Gratinerede portobellosvampe – gedeost – parmesan
salat – sandwichdressing – pesto – tomattapenade

Sandwich med tunmousse • 119

Hjemmelavet tunmousse på mayo – creme fraiche
salat – tomat – agurk – pesto – tomattapenade

Steak sandwich • 155

Oksefilet med karamelliseret hvidløg – stegte svampe
salat – basilikumspesto – havgus ost – syltet rødløg

Kolde drikke

Sodavand	39 / 49,-
Coca Cola, zero, danskvand, danskvand m. citron, sprite, ginger ale, lemon, fanta, tonic, rød sodavand.	
Søbogaard	49,-
Hyldeblomst, tranebær, Æble-solbær, Solbær, Æblemost	
Hjemmelavet Ice Tea	45,-
Peach, lemon	
Nypresset appelsinjuice, lille/stor	45 / 55,-
Cocio kakaomælk	39,-
Isvand / kildevand	15 / 35,-
Red bull / Red bull light	39,-
Iskaffe	47,-
Vælg mellem vanilje-, karamel-, chokolade,- el. hasselnødsirup	

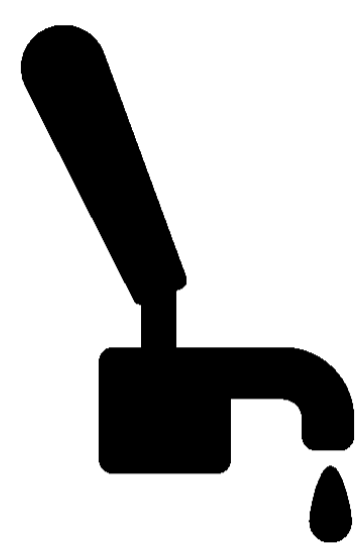


Øl & cider

Øl & cider	25 / 40cl.
Carlsberg	48 / 56,-
Tuborg Classic	48 / 56,-
Jacobsen Brown Ale	52 / 62,-
Jacobsen Weissbier	52 / 62,-
Jacobsen IPA	52 / 62,-

Flaske øl

Grimbergen Double	49,-
Grimbergen Blond	49,-
Erdinger Hefe	59,-
Erdinger Dunkel	59,-
Kronenbourg Blanc	55,-
Nordic	46,-
Somersby, Cider	
Æble eller Sparkling Rosé	49,-



The & økologisk kaffe

Stempelkande, 1, 2, 3 pers.	38/58/79,-
Espresso, single/double	29 / 35,-
Cappuccino	42,-
Cortado	35 / 39,-
Café au lait	42,-
Cafe Latte	42,-
Mocca	47,-
Latte w. flavour (Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød)	45,-
Americano	39,-

**VORES KAFFE
ER ØKOLOGISK**



Husets luksus the

<i>Earl grey: Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin</i>	38,-
<i>Kvæde: Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde</i>	
<i>Breakfast: Sort og hvid ceylon the</i>	
<i>Bjergblomst: Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster</i>	
<i>Tivoli: Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin.</i>	
<i>Fuldmåne: Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme.</i>	
Chai latte	42,-
Kanel, vanilje, sukkerfri.	
Varm chokolade m. flødeskum	47,-
Iskaffe	47,-
Vælg mellem vanilje-, karamel-, chokolade,- el. hasselnødsirup	

Kaffe m. alkohol

Kaffe med baileys	75,-
Irish Coffee	75,-
Lumumba	75,-
Fransk Kaffe	75,-

"En lille en"

Fernet	3/6cl. 25/45,-
Sismofyt	25/45,-
Rå Lakrids	25/45,-
Små sure	25/45,-
Gammel Dansk	25/45,-



Cocktails

Dark and Stormy	75,-	229,-
Mørk rom – gingerbeer – lime – angostura		
Aperol spritz	75,-	229,-
Aperol – cava		
Champagne Passion	75,-	229,-
Vodka – passionsfrugt – lime – champagne		
Gin Tonic Cucumber	75,-	
Larios gin – tonic – frisk agurk		
Moscow Mule	75,-	
Vodka – gingerbeer – lime – angostura		
Sjusser / Long drinks, 3cl / 6cl	65 / 75,-	
Vodka/red bull, vodka/juice, gin/tonic, gin/lemon.		



BRUNCH BUFFET

119,-

Weekend luksus brunch buffet

Lørdag, søndag & helligdage kl. 9.00 til 15.30 (kun om sommeren)

Røræg, bacon, brunchpølser, pandekager, hot wings, frikadeller, varm leverpostej m. champignon, pastasalat m. pesto og soltørrede tomater, hummus, artiskokpuré, oliventape-nade, tunmousse, røget laks, æg og rejer m. mayo, årstidens blandede salat, kartoffelsalat, yoghurt, müsli, ahornsirup, pålæg, to slags ski-veost, chorizo, marmelade, nutella, smør, croissant, rugbrød og lyst brød samt fire forskellige slags frisk frugt.

Børn 0-3år gratis. 4-10år 99,-

Bordbestilling på Tlf.: 35 25 11 20
eller på e-mail: info@kafekapers.dk

VORES MANIFEST

Vi elsker at kunne tilbyde jer god mad og drikkevarer, til priser vi alle forstår. For netop at kunne gøre dette, har vi måtte gi' os lidt på andre punkter..

1.

Vi kender ikke til vinens lange, utvivlsomt fantastiske, historie - og det samme gælder råvarerne. Derimod har vi i stedet gjort os umage, i at finde råvarer som giver "value for the money" - dette gælder også vores vine.

2.

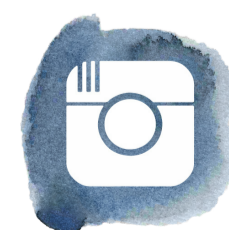
Vores tjenere er udvalgt på baggrund af deres gode energi, teamspirit og arbejdsmentalitet - ikke pga. en lang uddannelse indenfor gastronomi - derfor kan vi servere gode retter og fine vine til fornuftige priser.

3.

Lever vi ikke op til jeres forventninger, så fortæl os det. I dag kan vi sammen løse problemerne og rette op på evt. fejl - i morgen er det for sent.



Spørg din tjener om vinkortet



#Kafekapers

@kafekapers



Spørg din tjener vedr allergener, gluten mv.