

# 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

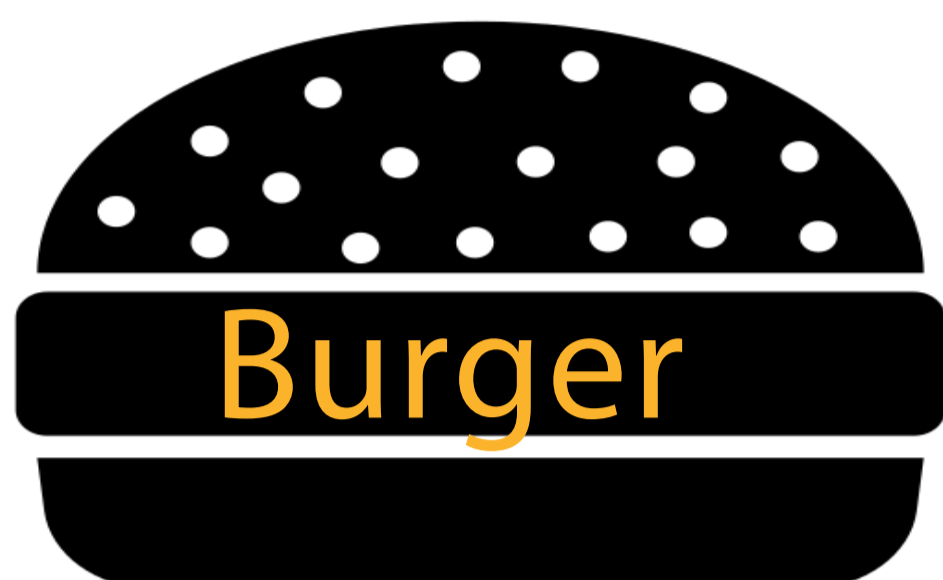
Halv avokado • 65  
Hytteost – chili – saltede mandler

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

## Børnemenü

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

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

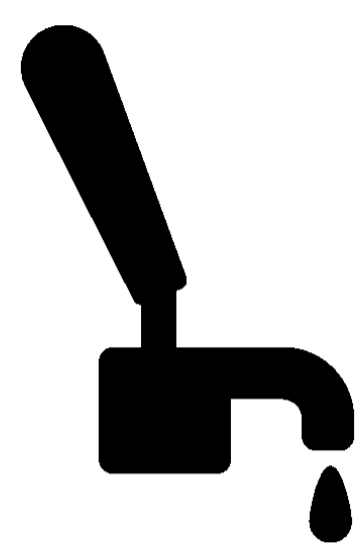


## Øl & cider

<b>Øl &amp; cider</b>	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,-
<b>Somersby, Cider</b>	
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

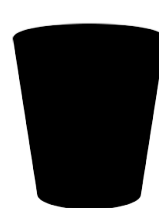
<b>Earl grey:</b> Sort ceylon the med bergamotolie og et lille pift jasmin	38,-
<b>Kvæde:</b> Sort og grøn ceylon the med blomster og kvæde	
<b>Breakfast:</b> Sort og hvid ceylon the	
<b>Bjergblomst:</b> Sort og grøn ceylon the med eksotisk frugt og blomster	
<b>Tivoli:</b> Hvid og grøn ceylon the med jordbær og jasmin.	
<b>Fuldmåne:</b> Grøn ceylon the med citrongræs og naturlig sødme.	
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"

<b>"En lille en"</b>	3/6cl.
Fernet	25/45,-
Sismofyt	25/45,-
Rå Lakrids	25/45,-
Små sure	25/45,-
Gammel Dansk	25/45,-



## Cocktails

<b>Dark and Stormy</b>	75,-
Mørk rom – gingerbeer – lime – angostura	
<b>Aperol spritz</b>	75,-
Aperol – cava	
<b>Champagne Passion</b>	75,-
Vodka – passionsfrugt – lime – champagne	
<b>Gin Tonic Cucumber</b>	75,-
Larios gin – tonic – frisk agurk	
<b>Moscow Mule</b>	75,-
Vodka – gingerbeer – lime – angostura	
<b>Sjusser / Long drinks, 3cl / 6cl</b>	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](mailto: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.

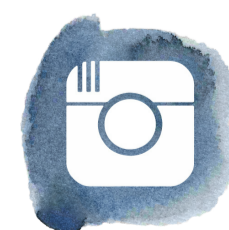
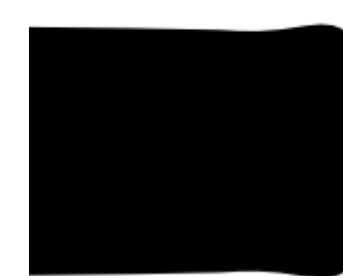
Vores tjenere er udvalgt på baggrund af deres gode energi, teamspirit og arbejdsmentalitet - ikke pga. en lang uddannelse indenfor gastronomi - derfor kan vi servere gode retter og fine vine til fornuftige priser.

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.