

Kolde drikke

Sodavand	25 / 40cl.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Danskvand, Danskvand m. citron, Sprite, Ginger ale, Lemon, Fanta, Tonic, Rød sodavand	39 / 49,-
Søbogaard flaske, 25cl	49,-
Hyldeblomst, tranebær, æble-solbær, solbær, æblemost	
Hjemmelavet Iste	45,-
Fersken, citron	
Hjemmelavet limonade	54,-
På hyldeblomst, passionsfrugt og lime	
Presset appelsinjuice fra Brämhults, lille/stor	45 / 55,-
Cocio kakaomælk	39,-
Isvand / kildevand	15 / 35,-

Øl

Carlsberg	25 / 40cl.
Tuborg Classic	48 / 56,-
Jacobsen Brown Ale	48 / 56,-
Kronenbourg Blanc	52 / 62,-
Jacobsen IPA	52 / 62,-

Flaskeøl & cider

Grimbergen Double	49,-
Grimbergen Blond	49,-
Erdinger Hefe	59,-
Erdinger Dunkel	59,-
Nordic	46,-
Somersby æblecider	49,-

Økologisk kaffe & the

Vores kaffe laves på dobbelt shot

Stempelkande, 1, 2, 3 pers.	38/58/79,-
Espresso, single/double	29 / 35,-
Americano	39,-
Cappuccino	42,-
Cortado	39,-
Café au lait	42,-
Cafe Latte	42,-
Latte flavour	45,-
Vanilje, karamel, chokolade eller hasselnød	
Havremælk	+5,-

**VORES KAFFE & THE
ER ØKOLOGISK**



Husets økologiske luksus the

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

Chai latte

Kanel, vanilje eller sukkerfri	45,-
--------------------------------	------

Iskaffe

Vanilje-, karamel-, chokolade-, eller hasselnødsirup	47,-
--	------

Varm chokolade m. flødeskum

	47,-
--	------

Kaffe m. alkohol

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

"En lille en"

Fernet	3 / 6cl.
Sambuca	25 / 45,-
Linje akvavit	25 / 45,-
Små sure	25 / 45,-
Gammel Dansk	25 / 45,-

Hvidvin

2018 Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika	59 / 239,-
2017 Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	65 / 259,-
2019 Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	295,-
2017 Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	345,-
2017 Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig	469,-

Rødvin

2018 Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	59 / 239,-
2017 Stony Creek, Pinot Noir, Australien	65 / 259,-
2019 Farmer's Block, Shiraz-Cabernet Western Cape, Sydafrika	295,-
2015 Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	415,-
2014 Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien	599,-

Rosé

2018 Stony Creek, Shiraz Rosé, Riverland, Australien	59 / 229,-
2017 Mimi Provence Rosé, Frankrig	75 / 279,-
2018 Mimi Provence Rosé, MAGNUM, Frankrig	1,5L 469,-

Cava

NV Mont Marcal, Cava Brut, Rosé, Spanien	65 / 239,-
NV Mont Marcal, Cava Brut, Spanien	65 / 239,-

Champagne

NV Mœt & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-

Cocktails

Dark and Stormy	75,-	229,-
Mørk rom – ginger beer – lime – angostura		
Aperol spritz	75,-	229,-
Aperol – cava		
Champagne Passion	75,-	229,-
Vodka – passionsfrugt – lime – champagne		
Gin Tonic Cucumber	75,-	229,-
Larios gin – tonic – frisk agurk		
Moscow Mule	75,-	
Vodka – ginger beer – lime – angostura		

**2 ens
for 119**

fra 21:00

BRUNCH BUFFET

119,-

Weekend brunch buffet

Lørdag, søndag & helligdage kl. 9.00 til 15.00 (kun om sommeren)

Røræg, bacon, pølser, chorizo, hot wings, frikadeller, varm leverpostej m. champignon, pastasalat m. pesto og soltørrede tomater, hummus, artiskokpuré, oliventapenade, tunmousse, røget laks, æg og rejer, årstidens blandet salat, kartoffelsalat, yoghurt, müsli, ahornsirup, pålæg, ost, pandekager, marmelade, nutella, croissant, rugbrød og lyst brød samt frisk frugt.

Børn 0-3 år gratis. 4-10 år 99,-

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