

# Kafe Kapers Menu

## Den klassiske brunch • 119

Græsk yoghurt m. müsli & ahornsirup  
brunch pandekage – rørag  
brunchpølser – bacon – kalkunpålæg  
chorizo – to slags ost – frisk frugt  
croissant – brød – smør

## Vegetar brunch • 119

Græsk yoghurt m. müsli og ahornsirup  
brunch pandekage – rørag – hummus  
oliventapenade – artiskokpuré  
to slags ost – frisk frugt – croissant  
brød – smør

Prøv vores brunch buffet alle lørdage, søndage og helligdage om sommeren

Brunch / morgenmad  
indtil 14.30

## Omelet med parma • 95

Parmaskinke – purløg – parmesan  
ost – brød – smør

## Yoghurt m. müsli • 65

Græsk yoghurt – müsli – frisk frugt

## Brød m. ost • 75

Brie – skiveost – brød – smør

## Croissant • 45

2 mini smørcroissanter – smør

## Rørag m. bacon • 89

Æg – bacon – sprød salat  
tomater – brød – smør

## Rugbrød m. avocado • 69

Citron – karse

## Avocado m. hytteost • 65

Hytteost – chili – saltede mandler

## Brunch pandekager • 39/49

2 el. 3 pandekager – sirup



## BURGER

### Okseburger • 125

200g dansk oksekød – cheddarost – salat  
tomat – pickles – små ovnbagte kartofler m. pesto  
chilimayo – ketchup

### Kyllingeburger • 125

Stegt kylling – tomat – guacamole – pickles  
små ovnbagte kartofler m. pesto  
chilimayo – ketchup

### Steakburger • 155

Oksefilet – salat – pickles – cheddarost – tomat  
små ovnbagte kartofler m. pesto  
chilimayo – ketchup

## DANSK

Til kl. 16

## SMØRREBRØD

2 x smørrebrød • 139 pr. person

### Hønen • 79

Hønsesalat – asparges – bacon – urter  
salat

### Skaldyret • 79

Skaldyrssalat m. dild – mayo – citron  
salat – tomat

### Avocadoen • 79

Avocado – hjemmelavet pesto – syltede løg

### Vikingen 79,-

Dansk roastbeef – pickles – peberrod  
rødbede – ristet løg

### Ægget 79,-

Æg – rejer – tomat – mayonnaise  
brøndkarse

## Nachos

### Nachos / Supreme / Thai Supreme

• 115 / 125 / 135

Tortillachips – (kylling) – (thai beef)  
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

### Chokoladecake – Gulerodskage

Æble/karameltærte • 59

Serveres med creme fraiche el. flødeskum

Crème brûlée • 69

### add-ons

Ekstra oksefilet 30,-

Ekstra kylling 30,-

Ekstra bøf 30,-

Ekstra bacon 8,-

Ekstra cheddar 8,-

Ekstra jalapeños 4,-

## SALATER

### Cæsarsalat m. kylling • 135

Kylling – hjertesalat – parmesan  
tomat – hjemmelavet cæsar dressing  
urter – croutoner  
+ bacon 8

### Thai Beef salad • 145

Krydret dansk oksekød m. glasnudler  
ingefær – chili – bønnespirer – cashew  
agurk – gulerødder – koriander – mynte

### Reje/krebsehalesalat • 135

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale  
avocado – citron – tomat  
salat – hjemmelavet pesto

### Grillede portobellosvampe • 135

Grillede portobellosvampe  
gratineret med mix af mandler,  
gedeost og parmesan  
hjemmelavet pesto

### Avocadosalat • 135

Avocado – hjemmelavet pesto  
tomat – perle mozzarella  
blandet salat – rød løg  
+ kylling 20,-

## SANDWICHES

### Grillet portobello sandwich • 135

Gratinerede portobellosvampe – gedeost  
parmesan – salat – sandwichdressing  
hjemmelavet pesto – agurk – tomat

### Sandwich m. røget laks • 135

Røget laks – hytteost – rævesovs – salat  
tomat – agurk – sandwichdressing

### Reje/krebsehalesandwich • 135

Skaldyrssalat m. rejer og krebsehale – salat  
avocado – mayo – citron – sandwichdressing  
tomat – agurk – hjemmelavet pesto

### Klassisk Clubsandwich • 125

Kyllingebryst – bacon – salat  
agurk – tomat – karrydressing

Club Deluxe m. avocado, mozzarella +20,-

## HOVEDRETTER

### kød

#### Oksefilet • 175

200g New Zealandsk oksefilet  
hvidløgsmarinerede asparges og  
grønne bønner – serveres med  
små ovnbagte kartofler m. pesto  
samt sauce bearnaise

#### Ribeye • 195

Mør 300g New Zealandsk ribeye  
hvidløgsmarinerede asparges og  
grønne bønner – serveres med  
små ovnbagte kartofler m. pesto  
samt sauce bearnaise

#### Pariserbøf • 145

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

#### Chili con carne • 145

Serveres med ris el. tortillachips – salsa  
creme fraiche – salat

### fisk

#### Stegt laks i miso • 155

Laks med ris – cremet hummersauce  
kapers – hvidløgsmarinerede asparges  
og grønne bønner

#### Marinerede tigerrejer • 129

Tigerrejer marineret i chili og koriander  
salat – tomat – hjemmelavet pesto

### pasta

#### Pasta Pesto • 119

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

#### Pasta Laks • 139

Pasta penne – cremet tomatsauce  
røget laks – champignon – tomat

#### Pasta Penne • 119

Pasta penne – cremet flødesauce  
tomat – spinat – parmesan  
+ kylling 20

### tapas

#### Tapastallerken • 155

Røget laks m. krydret sennep  
parmaskinke – tigerrejer – kalkun  
chorizo – mozzarella – brieost  
hummus – oliven – oliventapenade  
artiskokpuré – artiskokhjerte  
hjemmelavet pesto (efter 16.00)

#### Vegetartallerken • 135

Stegt aubergine  
hummus – artiskok – asparges  
oliventapenade – blandet salat  
avocado – bagte tomater  
(efter 16.00)

## suppe

### Tomatsuppe • 125

Vælg mellem  
mild eller spicy

Tomater  
creme fraiche – purløg  
sprøde croutoner

## Side orders & snacks

SMÅ OVNBAGTE KARTOFLER • 45

SALTEDE MANDLER • 35

PEANUTS • 35

OLIVEN • 39

Vores vegetariske  
retter  
er markeret med





## Kolde drikke

<b>Sodavand</b>	25 / 40cl.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Danskvand, Danskvand m. citron, Sprite, Ginger ale, Lemon, Fanta, Tonic, Rød sodavand	39 / 49,-
<b>Søbogaard flaske, 25cl</b>	49,-
Hyldeblomst, tranebær, æble-solbær, solbær, æblemost	
<b>Hjemmelavet lste</b>	45,-
Fersken, citron	
<b>Hjemmelavet limonade</b>	54,-
På hyldeblomst, passionsfrugt og lime	
<b>Presset appelsinjuice fra Brämhults, lille/stor</b>	45 / 55,-
<b>Cocio kakaomælk</b>	39,-
<b>Isvand / kildevand</b>	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	42,-
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	25 / 45,-
Sambuca	25 / 45,-
Linje akvavit	25 / 45,-
Små sure	25 / 45,-
Gammel Dansk	25 / 45,-

## Hvidvin

2020 Copper Lane, Chardonnay, Sydafrika	65 / 245,-
2019 Moselland, Riesling, Mosel, Tyskland	75 / 269,-
2019 Farmer's Block, Chenin-Viognier, Western Cape, Sydafrika	295,-
2017 Weingut Eser Eser's Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland	345,-
2018 Gerard Tremblay, Chablis 1er cru, Chablis, Frankrig	469,-

## Rødvin

2020 Copper Lane, Shiraz/Merlot, Swartland, Sydafrika	65 / 245,-
2018 Stony Creek, Pinot Noir, Australien	75 / 269,-
2019 Farmer's Block, Shiraz-Cabernet Western Cape, Sydafrika	295,-
2017 Beyer Ranch, Zinfandel, Livermore Valley, USA	415,-
2016 Tinazzi, La Bastia Amarone, Italien	599,-

## Rosé

2018 Stony Creek, Shiraz Rosé, Riverland, Australien	65 / 239,-
2019 Mimi Provence Rosé, Frankrig	75 / 279,-
2019 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 Möt & Chandon Imperial, Brut, Frankrig	699,-
NV Charles Mignon 1st Cru, Brut, Frankrig	499,-

Vi anbefaler vores tapastallerkener  
til en af vores lækre vine

## Cocktails & Pitchers

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

2 ens  
for 125  
fra 21:00

EKSTRA (+3cl.) +30,-  
DOBBELT (+6cl.) +60,-



kaperscph



Kafe Kapers



find os  
på Wolt