

Menu

Morgentallerken 69 kr
Hverdage kl. 9-11

- Røræg med bacon på grillet brød
- Yoghurt med jordbær coulis og müsli bar
- Marineret frugt med vanille mascarpone
- Ost og brød

Go'morgen side orders

Hverdage 9-11

- Pandekage med ahornsirup 25 kr
- Grillede brunch pølser 25 kr
- Croissant 19 kr

Dame brunch 119 kr
Mandag-fredag kl. 10-14

- Marineret frugt med vanille mascarpone
- Yoghurt med jordbær coulis og müsli bar
- Pandekage med ahornsirup
- Serrano m. semi tørret tomat, oliven og parmesan
- Udvalg af ost med æble-chutney
- Røget laks med peberrodscreme og fennikel
- Grillet marineret kylling-brochette
- Røræg med bacon og purløg
- Brød og smør

Herre brunch 119 kr
Mandag-fredag kl. 10-14

- Brunch pølser med tomat relish
- Stegte land pommes frites med trøffel aioli
- Yoghurt med jordbær coulis og müsli bar
- Kylling hot wings
- Grillet tomat med mozzarella og pesto
- Grillet marineret oksebrochette
- Marineret frugt med vanille mascarpone
- Udvalg af ost med æble-chutney
- Røræg med bacon og purløg
- Brød og smør

Apropos store

tag selv brunch buffet 149 kr
børne brunch buffet 69 kr

Serveres hver weekend kl. 10-14

Kom ind og nyd vores store tag selv brunch buffet, som består af kolde og varme retter. Til vores brunch buffet hører der juice samt kaffe/the

Sandwiches fra kl. 10 119 kr

Alle sandwiches serveres på grillet maltbrød med pesto, baby salat, land pommes frites og aioli

- Grillet marineret unghanebryst med bacon og avocado creme
- Steak sandwich af grillet entrecôte med caponata og sprøde løgringe
- Varm røget laks rillette med marineret fennikel og cherry tomater

Apropos burger fra kl. 10 125 kr

Burgers serveres med land pommes frites og aioli.

- Apropos okse burger med comte ost, bacon, drueagurk, tomat relish og løg marmelade
- Apropos grillet kylling burger med tranebær kompose, bacon og brie

■ **Pariser bøf** med 'the works' 129 kr

Side orders & snacks

- Apropos hjemmelavede nachos serveres med grillet kyllingbryst, jalapenos, creme fraiche og avocado 89 kr
- Baby salat med extra jomfruolivenolie og balsamic reduction 49 kr
- Land pommes frites med trøffel aioli 49 kr

A la carte fra kl. 10

Salater 119 kr

- Serrano, balsamic stegte rodde, chevre creme, mandler og rucola
- Caesar salat med grillet kyllingbryst, bacon, oliven, parmesan og crostini

■ **Apropos varm røget laks** 129 kr
med salat nicoise

I weekenden åbner vi for det øvrige menukort kl. 12

Pasta og risotto 129 kr

- Spaghetti med tiger rejer, citron, chilli, rucola og parmesan
- Pappardelle med muslinger, saffran, pernod, persille og fennikel
- Rigatoni med aubergine, peberfrugt, hvidløg, spinat, tomat og marineret boccocini (v)
- Risotto med kylling, vildsvampe, spinat, parmesan og trøffelolie

■ **Apropos tapas plate** 139 kr

Udvalg af 5 forskellige delikatesser
Kig på tavlen

Steaks fra kl. 17

Alle steaks serveres med kartoffel fondant, kalamaseret løg, honning og timian stegte rodfrugt og rødvinsauce

- 200 g entrecote 189 kr
- 300 g hvidløgs- og timianmarineret oksefilet 199 kr
- 200 g oksemørbrad 209 kr

Desserter fra kl. 10 79 kr

- Gateau marcel med pistacie praline, espresso anglaise, bær og vanille is
- Is Assiette med friske bær og jordbær coulis
- Udvalg af europæisk ost med chutney, valnødder og polenta kiks
- Udvalg af hjemmelavet kage, serveres med creme fraiche eller flødeskum 39 kr

Børn fra kl. 10 69 kr

- Fiskefilet med pommes frites og remoulade
- Grillet kyllingbryst m. pommes frites og remoulade

Apropos

Cafe • Restaurant • Bar

Selskabsmenuer

Lad os skræddersy Deres arrangement, så De får den bedste kombination af mad og vin inden for Deres valgte budgetramme. De meget velkommen til at kontakte os for personlig vejledning.

Halmtorvet 12
1700 København V
Tlf. 3323 1221
www.cafeapropos.dk

Køkken
Man.-tors. 9.00-22.00
Fre.-lør. 9.00-22.00
Søndag 9.00-21.00

Drikke

Kaffe & Latte's

- **Stempelkaffe** 1-2 kop. / 3-4 kop.....37/75 kr
Stempelkaffe er lavet af 100% Arabica bønner, mellemristede, det giver en rund, mild, dejlig smag.
- Espresso 20 / 30 kr
- Macchiato 25 / 30 kr
- Cappuccino 35 / 40 kr
- Café au Lait 35 / 40 kr
- Café Latte 35 / 40 kr
- Stor Latte 40 kr
- Cartado 30 kr
- Chai latte 40 kr
- Varm hyldeblomst drik 40 kr
- Varm Cacao med flødeskum 39 kr
- Iskaffe 45 kr
- Irish Coffee 59 kr
- Sirup i kaffen +5 kr
Vanille, karamel, Irish cream, chokolade, hasselnød

Sødt til Kaffen

- Croissant 19 kr
- Udvalg af Apropos' hjemmelavede kager 39 kr

The 35 kr

Al vores thé kommer fra Tante T, importerer the hjem direkte fra Kina og løbende forsyner os med ny og spændende thé.

- Darjeeling House Blend 35 kr
Sort the med særlig fin karakter, også kaldet theens champagne. Smagen er liflig, rund og aromatisk
- Skærsommernats The 35 kr
Urteblanding m. lakridsrod og pebermynte
- Rooibush Rabarber 35 kr
Sydafrikansk rød the tilsat rabarber
- Grøn Tranebær 35 kr
Japansk grøn the med tranebær
- Chai 35 kr
Dejlig krydret traditionel indisk the

Sodavand & Øl

- **Sodavand** 30 / 45 kr
Cola, Cola light, Cola zero, Squash, Sprite, Schweppes, Dansk vand
- **Søbogaard** 35/45 kr
Hindbær, Solbær, Tranebær, Hyldeblomst
- **Friskpresset juice** Brämhufts 35/48 kr
- **Vand**
Kildevand 25 kr
Isvand med lime 12 kr
Karaffel med mynte 25 kr
- **Jordbær smoothie** 45 kr
- **Fadøl**
Carlsberg pilsner 30/50 kr
Carl's speciell 32/52 kr
Jacobsen brown ale 32/52 kr
Tuborg classic 32/52 kr
Hoegaarden 37/65 kr
Lefte Bruin/Lefte Blonde 37/65 kr
- **Flaske øl**
★ Heineken, Tiger, Budweiser, Corona 45 kr
- **Cider**
Somersby 45 kr

„By the glass“

Hvidvin

- 2009 Trebbiano Moncaro 55 kr
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Chardonnay 65 kr
South-Eastern-Australien

Rosévin

- 2009 Chiaretto Rosé, Tommasi 65 kr
Veneto, Italien

Mousserende vin

- Prosecco di Valdobbiadene Brut 70 kr
Sorelle Bronca, Piemonte, Italien

Rødvin

- 2009 Sangiovese Moncaro 55 kr
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Shiraz 65 kr
South-Eastern-Australien
- 2008 Côtes du Rhône Belleruche, Grenache/Syrah 70 kr
M.Chapoutier, Rhône, Frankrig

Champagne & Vine

Mousserende vin/Spumanti

- Prosecco di Valdobbiadene Brut, Sorelle Bronca 345 kr
Fyldigt vin med stor frugtrigdom Piemonte, Italien

- Champagne, Möt & Chandon, Brut Imperial 625 kr
Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding

Hvidvin / vini bianchi / white wine

- 2009 Trebbiano Moncaro .. 249 kr
Tør, aromatisk vin, fremstillet på Trebbiano druer Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Chardonnay 269 kr
Halvtør, aromatisk og fyldig vin South-Eastern Australien
- 2009 Sauvignon Blanc, La Chevalière 299 kr
Delikat næse af hyldebærblomst og flint. Forfriskende smag med mineralske toner Pays D'Oc, Frankrig

- 2009 Pinot Grigio, Vigneto Le Rosse, Tommasi 349 kr
Smagen er fyldig med ren, frisk og sprød eftersmag Veneto, Italien

- 2008 Hess Chardonnay, Su'skol Vineyard 449 kr
Bouquet af modne æbler, mandariner og citron samt en tilpas cremet smag med antydning af vanilje Napa Valley, Californien, USA

Rødvin / vini rossi / red wine

- 2009 Sangiovese Moncaro 249 kr
Let frugtagtig vin med kirsebær nuancer i smagen Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Shiraz 269 kr
Smagen er både fyldig og kraftig og man fornemmer tydeligt solbær, lakrids, vanilje flint og blødt afsluttet South-Eastern-Australien

- 2008 Côtes du Rhône Belleruche, Grenache/Syrah 319 kr
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag M.Chapoutier, Rhône, Frankrig

- 2008 Merlot Le Prunée, Tommasi, IGT 349 kr
Lækker brød „frankofil“ Italiensk Merlot - fra Tommasi i Veneto Veneto, Italien

- 2008 Finca Sophénia Malbec Reserve, Tupungato 399 kr
Elegant fyldig vin - vinder af Argentina Wine Awards.

- 2006 Pinot Noir Fog Head, Monterey 499 kr
Frugtagtig bouquet af røde frugter, såsom jordbær og hindbær, efterfulgt af en blød og velfrødet smag Californien, USA

- 2003 Château Vieux-Guinot Grand Cru 549 kr
Flot Grand Cru kvalitet fra Saint Emilion. Imponerende og næste oversøisk i stil og smag, med masser af fuldmoden frugt, blødhed og strejf af fad Saint Emilion, Merlot/Cabernet, Frankrig

Rosé / vini rosati / rosé wine

- 2009 Chiaretto Rosé, Bardolino Classico, Corvina 249 kr
Flot lakse-farvet rosé med en fyldig, aromatisk halvtør smag Veneto, Italien

Dessert vin

- Moscato d' Asti Bersano DOCG 295 kr
Frisk, aromatisk halvsød apéritif - eller dessertvin, Piemonte

Apropos

Café • Restaurant • Bar

Selskabsmenuer

Lad os skræddersy Deres arrangement, så De får den bedste kombination af mad og vin inden for Deres valgte budgetramme. De meget velkommen til at kontakte os for personlig vejledning.

Halmtorvet 12
1700 København V
Tlf. 3323 1221
www.cafeapropos.dk

Køkken
Man.-tors. 9.00-22.00
Fre.-lør. 9.00-22.00
Søndag 9.00-21.00

Menu

Breakfast 9-11 69 kr €10

- Scrambled eggs with bacon on grilled bread
- Yoghurt with strawberry coulis and a museli bar
- Marinated fruit with vanilla mascarpone
- Cheese and fresh bread

Breakfast side orders

Daily from 9-11

- Pancakes with maple syrup 25 kr €3,5
- Grilled brunch pølse 25 kr €3,5
- Croissant 19 kr €3

Ladies Brunch 10-14 119 kr €17

- Marinated fruit with vanilla mascarpone
- Yoghurt with strawberry coulis and a museli bar
- Pancakes with ahorn syrup
- Serrano with semi tried tomatoes, marinated olives and parmesan
- Selection of cheese with apple compote
- Home smoked salmon with marinated fennel
- Grilled marinated chicken brochette
- Scrambled eggs with bacon and chives
- Bread and butter

Mans Brunch 10-14 119 kr €17

- Brunch sausages with tomato relish
- Country fries with truffle aioli
- Hot wings with romesco
- Grilled marinated beef brochette
- Grilled tomato with mozzarella and pesto
- Yoghurt with strawberry coulis and a museli bar
- Marinated fruit with vanilla mascarpone
- Selection of cheese with apple compote
- Scrambled eggs with bacon and chives
- Bread and butter

Apropos Large

Brunch Buffet 149 kr €21

Children's Brunch Buffet 69 kr €10

Served every weekend from 10-14

Come in and try our large help self buffet consisting of cold and warm dishes. The buffet also includes juice as well as coffee/tea.

Sandwiches from 10 99 kr €14

All sandwiches served on malt bread with pesto, country fries and aioli

- Marinated breast of cockerel with bacon and avocado creme
- Steak sandwich of grilled entrecote with caponata and crispy onion rings
- Smoked salmon rilette with marinated fennel and cherry tomatoes

Apropos burger from 10 125 kr €18

The burgers are served with country fries, baby salad and aioli

- Beef burger with comte, bacon, gherkins, onion jam and tomato relish
- Grilled marinated chicken burger with cranberry relish, bacon and brie

■ Pariser bøf with 'the works' 129 kr €18

Side orders & snacks

- Apropos home made nachos served with grilled chicken breast, jalapenos, creme fraiche and avocado 89 kr €13
- Country fries with truffle aioli 49 kr €7
- Salat of baby leaves with extra virgin olive oil and balsamic reduction 49 kr €7

A la carte from 10

Salads 119 kr €17

- Serrano with balsamic roasted beetroot, chevre creme, almonds and rocket
- Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, marinated olives and croutons

■ Apropos Hot smoked salmon fillet with salad nicoise 129 kr €18.5

In the weekend the menu starts from 12.00

Pasta and risotto 129 kr €18.5

- Spaghetti with tiger prawns, lemon, chilli, rocket and parmesan
- Pappadelle with blue mussels, pernod, saffron, parsley and fennel
- Rigatoni with aubergine, red peppers, olives, garlic, spinach, tomat and marinated bocconcini (v)
- Risotto with chicken, mushrooms, spinach, parmesan and truffle oil

Tapas

■ Apropos tapas plate 139 kr €20

A selection of 5 delicacies, ask the waiter for details

Steaks from 17

All steaks are served with potato fondant, caramalised onion, honey and thyme roasted root vegetables and a red wine sauce

- 200 g eye fillet 189 kr €30
- 300 g garlic and thyme marinated striploin 199 kr €28.5
- 200 g tenderloin 209 kr €27

Desserts from 10 79 kr €11

- Gateau Marcel with espresso anglaise, pistacio praline and vanille ice cream
- Selection of ice cream with berries, nuts and strawberry coulis
- Selection of european cheese with walnuts and apple chutney
- A selection of home made cakes served with creme fraiche or whipped cream. 39 kr €5.5

Kids from 10 69 kr €10

- Crumbed fish fillet with chips and remoulade
- Grillet chicken breast with chips and remoulade

Apropos

Cafe • Restaurant • Bar

Group menus

We can tailor made your arrangement, so that you can have the best combination of food and wine for your chosen budget. You are more than welcome to contact us for personal guidance.

Halmtorvet 12
1700 Copenhagen V
Phone +45 3323 1221
www.cafeapropos.dk

Kitchen
Mon.-Thur. 9-00-22.00
Fri.-Sat. 9.00-22.00
Sunday 9.00-21.00

Drinks

Teas 35 kr €5

All our tea is from "Tante T", whom imports tea directly from China supplying us continuously with new and exciting tea. Quality and good service are the most important ingredients in the good tea experience at Apropos.

- **Darjeeling House Blend**
Black tea with a uniquely fine character. Also known as "the champagne of teas". The taste is exquisite, rounded and aromatic
- **A Midsummer-night's Tea**
Wonderful blend of herbs w. liquorice and mint
- **Rooibush Rhuberb**
South African red tea w. rhuberb
- **Green cranberry**
Japanese green tea with cranberry
- **Chai**
Spicy traditional Indian tea, served with hot milk and cane sugar. The tea is a blend of black tea, cinnamon, cloves, pepper and cardamom

Soft drinks & Beer

- **Soft drinks** 30 / 45 kr €4.5/6.5
Cola, Cola light, Cola zero, Squash, Sprite, Schweppes, Dansk vand
- **Søbogaard** 35/45 kr €4.5/6.5
Currant, Cranberry, Elderflower
- **Freshly Squeezed juice**
Brämhults 35/45 kr €4.5/6.5
- **Water**
Spring water 25 kr €3.5
Icewater with lime 12 kr €2
Jug with mint 25 kr €3.5
- **Strawberry smoothie** 45 kr €6.5
- **Draft beer**
Carlsberg pilsner 30/50 kr €4/7
Carl's speciel 32/52 kr €4.5/7.5
Jacobsen brown ale 32/52 kr €4.5/7.5
Tuborg classic 32/52 kr €4.5/7.5
Hoegaarden 37/65 kr €5/9
Leffe bruin/Leffe blonde .. 37/65 kr €5/9
- **Bottled beer**
★ Heineken, Tiger, Budweiser, Corona 45 kr €6.5
- **Smirnoff Ice** 50 kr €7
- **Bacardi Breezer** 50 kr €7
- **Somersby** 50 kr €7
- **Cult Shaker** 50 kr €7

- Elderflower, hot 40 kr €6
- Hot chocolate w. whipped cream .. 39kr €5
- Ice Coffee 45 kr €6.5
- Irish Coffee 59 kr €8.5

- Syrup +5 kr €1
Vanilla, caramel, Irish cream, chocolat, hazelnut

Cake & pastries

- Croissant 19 kr €3
- Selection of Apropos' home made cakes 39 kr €5.5

Coffee & Latte's

- **Filter coffee**
1-2 cups / 3-4 cups 32/74 kr €4.5/10.5
- Espresso 20 / 30 kr €3/4.5
- Macchiato 25 / 30 kr €3.5/4.5
- Cappuccino 35/40 kr €5/6
- Café au Lait 35 / 40 kr €5/6
- Café Latte 35/40 kr €5/6
- Long Latte 40 kr €6
- Chai Latte 40 kr €6
- Cartado 30 kr €4.5

„By the glass“

Hvidvin

- 2009 Trebbiano Moncaro 55 kr €8
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Chardonnay 65 kr €9.5
South-Eastern-Australien

Rosévin

- 2009 Chiaretto Rosé, Tommasi 65kr €9.5
Veneto, Italien

Mousserende vin

- Prosecco di Valdobbiadene Brut .. 70 kr €10
Sorelle Bronca, Piemonte, Italien

Rødvin

- 2009 Sangiovese Moncaro 55 kr €8
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Shiraz .. 65 kr €9.5
South-Eastern-Australien
- 2008 Côtes du Rhône Belleruche, Grenache/ Syrah 70 kr €10
M.Chapoutier, Rhône, Frankrig

Champagne & Wine

Mousserende vin/Spumanti

- Prosecco di Valdobbiadene Brut, Sorelle Bronca .. 345 kr €49
Piemonte, Italien

- Champagne, Möet & Chandon, Brut Imperial 625 kr €89

Rødvin / vini rossi / red wine

- 2009 Sangiovese Moncaro 249 kr €35.55
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Shiraz 269 kr €38.5
South-Eastern-Australien

- 2008 Côtes du Rhône Belleruche, Grenache/ Syrah 319 kr €45.5
M.Chapoutier, Rhône, Frankrig

- 2008 Merlot Le Prunée, Tommasi, IGT 349 kr €50
Veneto, Italien

- 2008 Finca Sophénia Malbec Reserve, Tupungato .. 399 kr €57
Mendoza, Argentina

- 2006 Pinot Noir Fog Head, Monterey 499 kr €71
Californien, USA

- 2003 Château Vieux-Guinot Grand Cru 549 kr €78.5
Saint Emilion, Merlot/Cabernet, Frankrig

Hvidvin / vini bianchi / white wine

- 2009 Trebbiano Moncaro 249 kr €35.5
Marche, Italien
- 2009 Riders Hill Chardonnay 269 kr €38.5
South-Eastern Australien
- 2009 Sauvignon Blanc, La Chevalière 299 kr €43
Pays D'Oc, Frankrig

- 2009 Pinot Grigio, Vigneto Le Rosse, Tommasi 349 kr €50
Veneto, Italien

- 2008 Hess Chardonnay, Su'skol Vineyard 449 kr €64
Napa Valley, Californien, USA

Rosé / vini rosati / rosé wine

- 2009 Chiaretto Rosé, Bardolino Classico, Corvina .. 249 kr €35.5
Veneto, Italien

Dessert vin

- Moscato d'Asti Bersano DOCG 295 kr €42
Piemonte

Apropos

Café • Restaurant • Bar

Group menus

We can tailor made your arrangement, so that you can have the best combination of food and wine for your chosen budget. You are more than welcome to contact us for personal guidance.

Halmtorvet 12
1700 Copenhagen V
Phone +45 3323 1221
www.cafeapropos.dk

Kitchen
Mon.-Thur. 9-00-22.00
Fri.-Sat. 9.00-22.00
Sunday 9.00-21.00

