

Apropos

Cafe • Restaurant • Bar

Brunch

(Serveres i hverdagene kl. 10-14)

Herre Brunch

Rørt yoghurt med müsli og ahornsirup
Frisk frugt efter årstiden
Serranoskinke
Røræg med Friska salsa og chili samt bacon
Hotwings med romesco
Stegte chilipølser
Chorizosalat med pære
stænger af comté
Stegte land pommefrites
Frisk brød & smør 119.-

Dame Brunch

Rørt yoghurt med müsli og ahornsirup
Bagt grapefrugt med rørsukker
Røræg med Friska salsa og chili samt bacon
Grillspyd af kylling med romesco
Stegte chilipølser
Små salater vendt med hytteost og pære
Pandekage med flormelis
Stænger af comté
Stegte land pommefrites
Frisk brød & smør 119.-

Apropos Store Tag Selv Brunch Buffet

(Serveres hver weekend kl. 10-15)

Kom ind og nyd vores store tag selv brunch buffet, som består af kolde og varme retter, tilberedt af vores køkkenchef. Til vores store brunch buffet hører der Juice samt kaffe/the og mælk/Kakao 149.-
Børn under 12 År 69.-

Sandwiches & Burger

Grillet jerk powder filet

Smurt med mild philadelphia dertil grillet og marineret oksefilet med bløde løg, pickles og syltede agurker samt sprød salat i pesto 98.-

Klassiker med hjemmerøget laks

Smurt med mild philadelphia dertil hjemme røget laks med peberrod små grønne salater i pesto og tomater 115.-

Pariserbøf

Stegt hakkebøf på toast med capers, rødbeder, peberrod, pickles og hakket løg dertil æggeblomme 115.-

3 i en

Lille anretning af hjemmelavet nachos i små skåle med kylling, chorizo og oliven serveret med creme fraiche og guacamole 79.-

Apropos' store burger med grovfritter og chilimayonnaise

Sprød bolle med chilidressing og kraftig tomatkompot, stor grillet hakkebøf med ost, kalveglace og løgkompot dertil sprød salat med grovfritter og chilimayonnaise 125.-

Den anden burger med grove fritter og sprød chilibolle

Kyllingebryst grillet og lagt med lun cheddarost, sprød bacon, guacamole med chili og kraftig tomatkompot dertil sprøde hjertesalater vendt i honning og trøffelolie serveret med grovfritter og chilimayonnaise 125.-

Forretter & Salater

Dybstegete crab-rolls med sweet chili, små sprøde salater og wasabi-shot

Torsk og krabbekød tilsmagt med soja, ingefær, chili og cashewnødder og stegt i sprød dej. Serveret med pesto og sweetchili samt små salater 95.-

Tunpastrami på grillet brushetta med tomat chutney og sprød salat.

Karrypaneret tunfilet, ristet og marineret i soya og krydderurter, serveret på grillet brushetta med kompot af tomat og små sprøde salater 99.-

Cæsar salat med parmesan, bacon, kyllingebryst og sprøde croutons.

Roman salat vendt i mild dressing med parmesan, bacon og sprøde croutons dertil kyllingebryst 99.-

Små kartofler og hjemmerøget oksekød med mozzarella. semidried tomater, pære og små salater vendt i honning-trøffelolie

Kartoffel og tynde skiver kød samt plukket mozzarella vendes i dressing med sprøde salater og pyntes med tomater og pære 95.-

Mouille Mariné

Hvidvins dampet blåmuslinger legeret med fløde og safran tilsmagt med hvidløg, grov peber og fine urter 98.-

Gratineret gedeost på piperade med honning-vendt salat og syltede nødder.

Lun gedeost lagt på dressing af grillet piment, sweet chili og hvidløg serveres med salater og nødder i honningolie 99.-

Hovedretter

Den lille snack

Tre spyd af tun, kylling og okse i gode marinader grillet og serveret med salsa og chutney samt lille salat og kartofler i chili-mayonnaise 145.-

Grillet tun medallion på wasabi-pure

Marineret tun-filet grilles og serveres på wasabi pure, dertil fennikel-gulerodssalat og kål i yoghurt tilsmagt med mild harissa samt sauce af soya og jordnødder 179.-

Grillet bøf af rib eye

Grillet bøf af oksefilet. Serveret med 2 slags mojo salsa-saucer, saltbagte tenerife kartofler, lille salat af feta og oliven i yoghurt med mynte 185.-

Trenette pasta

Tynd pasta med ristede kyllingefilet, skorzonærødder, selleri og friske krydderurter i let sauce af lime og sesam samt honning 145.-

Desserten

Osteudvalg

Udvalg af oste fra europa med oliven, syltede nødder og æblekompot, dertil groft landbrød 92.-

Frugt gratin

Lun marcipan gratin med friske frugter og bærsauce 72.-

Bagt pocheret pære

Bagt pære i mandeldej serveret med vanillecreme og frisk frugt 82.-

Is Assiette

Udvalg af husets iscreme og sorbeter serveret med sprøde nøddestænger, bærsauce og lille salat af frugt og mynte 75.-

Apropos' Chokolade Assiettes

Kombination af 3 slags hjemmelavet chokolade 50.-

Menu 1

Tunpastrami på grillet brushetta med tomat chutney og sprød salat.

Karrypaneret tunfilet, ristet og marineret i soya og krydderurter, serveret på grillet brushetta med kompot af tomat og små sprøde salater

Den lille snack

Tre spyd af tun, kylling og okse i gode marinader grillet og serveret med salsa og chutney samt lille salat og kartofler i chili-mayonnaise.

Frugt gratin

Lun marcipan gratin med friske frugter og bærsauce 295.-

Menu 2

Dybstegete crab-rolls med sweet chili, små sprøde salater og wasabi shot.

Torsk og krabbekød tilsmagt med soja, ingefær, chili og - cashewnødder og stegt i sprød dej. Serveret med pesto og sweetchili samt små salater.

Grillet bøf af rib eye

Grillet bøf af oksefilet. Serveret med 2 slags mojo salsa saucer, saltbagte tenerife kartofler lille salat af feta, og oliven i yoghurt med mynte.

Bagt pocheret pære

Bagt pære i mandeldej, serveret med vanillecreme og frisk frugt 315.-

Menu 3

Cæsar salat med parmesan, bacon, kyllingebryst og sprøde croutons.

Roman salat vendt i mild dressing med parmesan, bacon og sprøde croutons dertil kyllingebryst.

Grillet tun medallion på wasabi pure

Marineret tunfilet grilles og serveres på wasabi pure, dertil fennikel-gulerod og kål i yoghurt tilsmagt med mild harissa samt sauce af soya og jordnødder.

Is assiette

Udvalg af husets iscreme og sorbeter serveret med sprøde nøddestænger, bærsauce og lille salat af frugt og mynte 315.-

Børnemeny

Grillet hakkebøf i sprød bolle smurt med ketchup og serveret med salat, tomat og agurk samt grovfritter 69.-

Grillet kyllingebryst med lille salat og grovfritter 69.-

Fiskefillet med grovfritter, lille salat, citron og hjemmelavet remoulade 69.-

Pandekager med jordbærsyltetøj og vanilleis 45.-

Vanilleis med chokoladesauce 45.-

Tilbehør: chilimayonnaise, guacamole, bacon, ost, pommefrites, pandekager, frugt 10.-

Dybstegete Kartofler: Med chilimayonnaise 45.-



Køkken:

Søndag - Torsdag Kl. 10.00 - 22.00

Fredag - Lørdag Kl. 10.00 - 22.30

- Se vores tavlemenu med tapas tallerken -

Kaffe

Speciality Coffee

Vi serverer
Kaffe under kategorien Speciality Coffee.
Speciality Coffee er absolut friskmalet kaffe
i særklasse, med en smag ud over det sædvanlige.
Kaffen serveres i en 0,3l stempelkande.
Vi friskkværner kaffen direkte ned i kanden lige
inden vi brygger, for at sikre optimal smag.

1 kop 2-3 kopper

Segafrado Mild

60 % Arabica og 40 % Rubusta.
Begge kaffesorter dyrkes på egne marker
i Segafredo Santa Zanitti i Brasilien.
Kaffen har en sund smag, intens og kraftig aroma
med en eftersmag af nødder.

32.- 74.-

Segafrado Creme

100 % Arabica.
Kaffen har en let syrlighed, kraftig aroma
og en fyldig krop. Segafrado creme er en kaffe
med rig smag, smagen på denne kaffe er
meget kraftig velholdende og harmonisk.

34.- 74.-

Kaffe & Latte's

Espresso	20.-
Espresso Dobbelt	25.-
Macchiato	25.-
Macchiato Dobbelt	29.-
Cappuccino	35.-
Cappuccino Dobbelt	37.-
Café au Lait	35.-
Café au Lait dobbelt	37.-
Café Latte	35.-
Café Latte dobbelt	37.-
Lang Latte	37.-
Lang Latte dobbelt	40.-
Iskaffe	45.-
Irish Coffee	59.-
Varm hyldeblomst drik	30.-

Sirup i kaffen:

Vanille, Karamel, Irish Cream, Chokolade eller Hasselnød +5.-

Sødt til Kaffen

Croissant, alm. eller chokolade 19.-
Æbletærte-Chokoladecake-Dagenskage 39.-

The

(Alle vore théer kommer fra Tante T, på Victoriagade)
Tante T importerer selv mange theer hjem direkte fra Kina
og forsyner os løbende med nye og spændende théer.
Kvalitet og god service er de vigtigste redskaber til den
gode thé oplevelse på apropos.

(Vi gør opmærksom på at vi desværre ikke genfylder kander.)

Darjeeling House Blend

Sort the med særlig fin karakter, også kaldet
theens champagne.
Smagen er liflig, rund og aromatisk. 35.-

Tante Vera

Skøn urteblanding med hibiskus, citrongræs,
orangeskaller, aloe vera, passions blomster
samt naturlig orangeolie. 35.-

Rooibush Æble/Citron

Sydafrikansk rød the filsat citronskal
og cæblestykker. 35.-

Grøn Tranebær

Japansk grøn the med tranebær. 35.-

Farmors Feriedrøm

Kinesisk grøn the med jordbær, rabarber,
kvæde samt kanel. 35.-

Chai

Dejlig krydret traditionel indisk the,
der serveres med varm mælk og rørsukker.
Sammensat af sort the, kanel, nelliker, peber,
hvidtjørn og kardemomme. 35.-

Vinter Thé

Sort kinesisk the filsat krydderier, orange & citron,
en rigtig dejlig the der varmer helt ned i tæerne
på en kold vinterdag. 35.-

Varm Cacao

Varm cacao, serveres med flødeskum. 35.-

Sodavand & Øl

Sodavand & Juice

Cola, Cola light, Cola zero, Squash, Sprite,
Schweppes, Dansk vand 30.-

Store Sodavand består af 2 X 25 cl. sodavand i glas 45.-
Søbogaard: Solbær, Tranebær, Hyldeblomst, Æble. 35.-

Kildevand: 34.-
Isvand: Stort glas med citron eller lime. 12.-
Karaffel med mynte 25.-

Friskpresset Bråmhults juice 30.-
Friskpresset Bråmhults juice stor 45.-
Jordbær smoothie 45.-

Fadøl:	25 cl	50 cl.
Carlsberg pilsner	30.-	50.-
Carl's speciel	32.-	52.-
Jacobsen brown ale	32.-	52.-
Tuborg classic	32.-	52.-
Hoegaarden	37.-	65.-

Kongens Bryghus	20 cl	40 cl.
Taffel	32.-	52.-
Langfartsøl	32.-	52.-
Stella Artois	37.-	65.-

Flaske øl
Lefte bruin - Lefte blonde 45.-
Sol 45.-

Smirnoff Ice 50.-
Bacardi Breezer 50.-
Somersby 50.-
Cult Shaker 50.-

Champagne & Vine

Bobler

Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre Blanc de Noirs 350.-

Bollinger Champagne Special Cuvée 850.-

Rødvine

Argentina
2005 Uxmal Malbec Mendoza Catena 245.-
1 glas 55.-

Frankrig

2003 Cuvée Philipson Côtes-du-Rhône Rouge, Guigal 255.-

2005 Château Peymouton Grand Cru, Saint-Emilion 385.-

2006 Gevrey-Chambertin vieilles vignes, domaine fourrier 950.-

Italien

2006 Barbera d'Alba Torrigione Ratti 345.-

2003 Barolo Marcanasco Renato Ratti 595.-

Proemio Amarone della Valpolicella, Classico Santi 695.-

Australien

2005 The Bull & The Bear Barossa, Shiras/Cabernet 850.-

USA

2006 Zinfandel Lot 205 California, Cartlidge & Browne 295.-

Hvidvine

Argentina
2007 Refano Chenin-Chardonnay Mendoza; Catena 245.-
1 glas 55.-

Italien

2007 Pinot Grigio Santi 285.-

Frankrig

2007 Sancerre La Chatellenie, Joseph Mellot 365.-

2005 Chablis 1. Cru Fourchaume La Chablisienne 545.-

Rosé

2007 Côtes-du-Rhône Rosé Guigal 375.-

Dessertvin

50CL 2005 Viu Manent Semillon Late Harvest 315.-