

ØL - BEER

Fadøl og cider - <i>Draft beer and cider</i>	cl. 25 / 50 / 75
Jacobsen Yakima IPA*	54 / 90 / 120
Kronenbourg 1664 Blanc.	54 / 90 / 120
Grimbergen Double Ambré *	54 / 90 / 120
Brooklyn Stonewall Inn IPA	54 / 90 / 120
Carlsberg	49 / 69 / 95
Tuborg Classic	52 / 86 / 110
Somersby Cider	49 / 69
*May change by season	

Flaskeøl - <i>Bottled beer</i>	
Tuborg Guld	55
Herslev IPA	65
Herslev Hvede	65
Sheppy’s Cider 50 cl.	89

Alkoholfri øl - <i>Non-Alcholic beer</i>	
Brooklyn Special Effects 0,4% <i>Draft</i>	54 / 90 / 120
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	60
Tuborg Classic 0,0%	60
Herslev Under Solen 0,5%.	60
Nordic Pilsner 0,0%.	60

CHAMPAGNE - SPARKLING

	Glass / Btl. / Mg.
Piper-Heidsieck Champagne Cuvée Brut	215 / 1.089 / 1.989
Thierry Fournier Chardonnay Marne Valley	199 / 998
Henri Giraud “Esprit Nature”	1.589
Piper-Heidsieck Champagne Rare Vintage 2013	2.989
Fleury Père et Fils “Fleur de l’Europe”	1.189
Perrier Jouët Blason Rosé	1.095
Marguet Père et Fils Grand Cru	1.225
Belle Epoque Perrier Jouet	2.500
Perrier Jouet Grand Brut	2.289
Ruinart Rosé	1.575
Ruinart Blanc de Blanc	1.495
Krug Grand Cuvée	3.589
Prosecco Sorelle Bronca	118 / 595 / 895
Crémant de Bourgogne Rosé A. Sounit	129 / 685
Crémant de Bourgogne A. Sounit	129 / 685

VIN - WINE

White	Glass / Large gl. / Btl.
Chardonnay Sensas France.	109 / 137 / 435
Pinot Grigio delle Venezie Zenato, Veneto, Italy.	115 / 160 / 515
“Pe” Branco Esporao, Portugal	99 / 129 / 400
Chardonnay Sensas France.	94 / 137 / 435
Riesling “Urban” Nik Weis, Mosel, Germany	120 / 165 / 540
Sancerre Henri Bourgeois, France.	129 / 169 / 590
Chablis Domaine Marie André, France	135 / 189 / 625
Chablis Dom G. Vrignaud, France.	789
Riesling Grand Cru “Frankstein” Charles Frey, Alsace, France	989
Dom Pierre Morey Meursault, France	1.989
Puligny-Montrachet “Au Pupillot” Clos Du Moulin, France	1.889

Orange	
“Orange Organic” Domini del Leone, Veneto, Italy	125 / 160 / 575
“Maceration Orange” Charles Frey, Alsace, France.	825
“Seres Orange” Les Equilibristes, Languedoc, France	798

Rosé	
La Petite Laurette France.	109 / 139 / 415 / 615
Whispering Angel Château d’Esclans, Provence	125 / 172 / 590 / 975 / 1.989
Rock Angel Rosé Château d’Esclans, Provence, France	798 / 1.525

Red	
Rimbaldi Montepulciano Italy	99 / 129 / 415
Côtes du Rhône Dom Javone, France	115 / 135 / 465
Pinot Noir ”La Grande Colombe”, France.	130 / 170 / 590
Ripasso Tomassi, Veneto, Italy	115 / 150 / 495
Quinta Sardonía Sardon, Tempranillo, Spain	105 / 139 / 475
Bourgogne Rouge Dom. Albert Sounit, France.	148 / 194 / 750
PSI Peter Sisseck, Ribera Del Duero, Spain	690
Châteauneuf-du-Pape Château Jas de Bressy, France	780
Barolo Serralunga d’Alba Rivetto, Piedmont, Italy	1.475
Dom des Vallois Gevrey Chambertin 1er Cru, France	1.490
Dom J.C. Rateau Beaune 1er cru, France	1.750
Tignanello Super Tuscany Antinori, Italy	1.989

Non-Alcoholic	
“Hibiscus” Kunstbryggeriet Far & Søn, Denmark	69 / 89 / 28

EUROPA

1989

I 1989 tog min far og mor, Jørgen og Ellen, min storebror, Mads, og jeg et skridt i en ny retning: Vi ville starte at drive en cafe. Det var lidt af et spring.

Da Muren i Berlin faldt i november 1989, fik navnet Europa en helt ny betydning. Som Willy Brandt sagde: “Nu vokser det sammen, som hører sammen”. Øst og vest genforenedes. Nu betød Europa også et frit Europa - et Europa, der var større end Fællesmarkedet. Grænserne blev åbne.

Og vores cafehus fik navn efter det Europa, der strækker sig - som det ses på det gode landkort på endevæggen - fra Sicilien til Nordkap og fra Gibraltar til Ural. Vi ville hente det bedste fra de europæiske cafekulturer: Den traditionelle franske cafe, Wiens og Budapests kagehuse, de italienske kaffemenuer og madinspirationen fra de spanske tapas, de græske yoghurtretter, sild, grød og smørrebrød - ja, fra hele det mangfoldige, europæiske køkken.

I sommeren 1993 flyttede Miljøministeriet ind på Højbro Plads 4. De blev vores første kantinedrift kunde, allerede dengang med 100% økologiske råvarer. Europa kantiner driver kantinehuse for private og det offentlige.

Vores Kafferisteri ligger i Gellerup, Aarhus. Europa er selvforsynende med bæredygtig kaffe og te til vores cafeer og vores kantiner. I Jægergårdsgade, Aarhus, ligger Europas første kaffe og te butik.

Cafe Europa 1989 ønsker råvarer af høj kvalitet og vi vælger leverandører omhyggeligt efter deres tilgang til råvaren og håndværket bag.

Vi arbejder bevidst med at få flere økologiske og dansk produceret varer ind i vores køkken. For at få den kvalitet og smag vi ønsker, udvikler vi vores egne opskrifter og laver mange af vores ting fra bunden. Vi lader os også inspirere af den europæiske cafekultur og det mangfoldige europæiske køkken i vores menukort.

Jens Nørgaard



Europa Kaffè & Te



europa1989



AFTEN - EVENING

EUROPA

1989