

## BAR SNACKS

**Oliven** *Olives* .....45
**Saltede mandler** *Salted almonds* .....45
**Torres Mediterranean Salt Chips**.....59

### STARTERS

**Blækspruttesalat** (P) .....139
*Squid salad (P) Celery, olives and fennel. Served on øland bread*

**Carpaccio**.....149
Okseinderlår, rucola, basilikumsmarinade, parmesan, citron
*Carpaccio* *Beef top round, rucola, basil marinade, parmesan, lemon*

**Jordskokkesuppe** (V) .....139
Jordskokke chips og ramsløgsolie
*Jerusalem artichoke soup (V) Jerusalem artichoke chips and ramson oil*

**Charcuterietallerken** *Charcuterie plate* .....175

**Fangst nordiske sardiner** (P) .....135
*Nordic sardines (P)*

HOVEDRETTER – MAINS
<p><b>Glaserede rødbeder</b> (V) ..... 159 Kastanjeuré, ristet boghvede <i>Glazed beetroots (V) Chestnut purée, roasted buckwheat</i></p>
<p><b>Rigatoni</b> (Vt) ..... 159 Myntepesto, asparges, ærter og mozzarella <i>Rigatoni (Vt) Mint pesto, asparagus, peas and mozzarella</i></p>
<p><b>Torsk</b> (P) ..... 249 Asparges, ærter, fiskeblanquette, ristede kartofler <i>Cod (P) ) Asparagus, peas, fish blanquette, roast potatoes</i></p>
<p><b>Steak bearnaise med friter</b> ..... 349 250g rib-eye steak fra Thise, bearnaisesauce, grønne bønner, ovnstegte pommes frites <i>Steak bearnaise with fries</i> <i>250g rib-eye steak from Thise, bearnaise sauce, green beans, oven-roasted French fries</i></p>

### KLASSIKERE – CLASSICS

**Ratatouille** (V) .....99
Aubergine, zucchini, rød peberfrugt, tomat
*Ratatouille (V) Aubergine, zucchini, red bell pepper, tomato*

**Boeuf bourguignon** .....179
Gulerod, champignon, perleløg, kartoffelmos
*Boeuf bourguignon* *Carrot, mushroom, pearl onions, potato purée*

**Club sandwich med ovnstegte pommes frites** .....198
Kyllingebryst, bacon, skinke, tomat, rødløg, salat, karrydressing
*Club sandwich with oven-roasted French fries* *Chicken breast, bacon, ham, lettuce, tomato, red onions, curry dressing*

**Fetasalat** (V) .....179
Vegansk feta, avocado, valnødder, blandet salat, grønne bønner, cherrytomat, croutoner, honing-sennepsdressing
*Feta salad (V) Vegan feta, avocado, walnuts, mixed salad, haricots verts, cherry tomato, croutons, honey-mustard dressing*

**Chèvre chaud** (Vt) .....189
Gedeost, avocado, syltet pære, valnødder, blandet salat, grønne bønner, cherrytomat, croutoner, honing-sennepsdressing
*Chèvre chaud (Vt) Goat’s cheese, avocado, pickled pear, walnuts, mixed salad, haricots verts, cherry tomato, croutons, honey-mustard dressing*

**Røget laks salat** (P).....189
Færøsk røget laks, æg, avocado, blandet salat, grønne bønner, cherrytomat, croutoner, honning-sennepsdressing
*Smoked salmon salad (P) Faroese smoked salmon, egg, avocado, mixed salad, haricots verts, cherry tomato, croutons, honey-mustard dressing*

**Cæsarsalat Europa 1989** .....189
Hjertesalat, kylling, parmesan, bacon, croutoner, cæsardressing
*Caesar salad* *Heart salad, chicken, parmesan, bacon, croutons, caesar dressing*

### BURGERS AND DIPS

**Burger med oksekød** .....149
*Burger with meat patty*

**Veggie burger** (Vt) Beyond meat bøf .....149
*Veggie burger (Vt) Beyond meat patty*

**Chevre burger** (Vt) Gedeost, figenkompot .....149
*Chevre burger (Vt) Goat cheese, fig compote*

**Tilføj ovnstegte friter** +39
*Add oven-roasted fries*

**Tilføj bacon** +20
*Add bacon*

**Chili mayo** .....15

**Trøffel mayo** *Truffle mayo*.....15

**BBQ sauce** .....15

**Mayo** .....10

**Ketchup** .....10

### SIDES

**Blandet salat** .....49
*Mixed salad*

**Kartoffelmos med purløg** .....59
*Mashed potatoes with chives*

**Ovnstegte pommes frites med mayo** .....59
*Oven-roasted French fries with mayo*

**Ristede kartofler** .....59
*Roasted potatoes*

**Loaded fries** (Vt) Hjemmelavet mayo og Vesterhavstost .....85
*Loaded fries (Vt) Homemade mayo and Vesterhav cheese*

### SØDT OG OST – SWEET AND CHEESE

**Udvalg af europæiske oste** .....149
*Selection of European cheeses*

**Gateau Marcel** (G) Chokoladekage .....79
*Gateau Marcel (G) Chocolate cake*

**Crème brûlée** .....109

**Pandekager** med vaniljeis og bærsyltetøj .....109
*Pancakes with vanilla ice cream and berry jam*

**Pandekager** med vaniljeis og blåbærsyltetøj .....119
*Pancakes with vanilla ice cream and blueberry jam*

**French toast** med vaniljeis og blåbærkompot .....95
*French toast with vanilla ice cream and blueberry compote*

**Cheesecake** med solbærcoulis i glas .....39
*Cheesecake with blackcurrant coulis by glass*

**Rødgrød med fløde** i glas .....39

**Gulerodskage** (V) .....69
*Carrot cake (V)*

**Café gourmand** Udvalg af søde lækkerier og kaffe/te efter eget valg .....138
*Café gourmand* *Selection of sweets with coffee/tea of your choice*

**Affogato** Espresso og vaniljeis .....89
*Affogato* *Espresso and vanilla ice cream*

**Macaron** 1/2/3 stk. ....29 / 39 / 49
*Macaron* *1/2/3 pcs.*

**Is udvalg** Vælg 1, 2 eller 3 kugler is fra dagens udvalg .....39 / 59 / 79
*Ice cream* *Choose 1, 2 or 3 scoops of ice cream from today’s selection*

*G) Gluten free (P) Pescetarian (Vt) Vegetarian (V) Vegan*  
*Please ask us about allergens*

### SIGNATURE COCKTAILS

**French 75** .....169
Plymouth Navy Strength, lemon, simple syrup, Taittinger Brut Réserve

**La Bohème** .....139
Absolut Vodka, Chambord, Lillet Rose, Cointreau, Peychaud Bitters, lemon juice, syrup

**Paloma** .....139
Tequila Olmeca, Fever Tree Grapefruit, lime

**Whiteani**® .....149
Absolut Vanilla Vodka, white chocolate liqueur, plum blossom liqueur topped with foam, infused with Pai Mu Tan white tea and honey

**Espresso Martini** .....149
Absolut Elyx, Kahlua, espresso, chocolate syrup

**Grand Spicy Margarita** .....139
Grand Marnier Red, Tequila Olmeca, lime, jalapeño

**Tequila Sunrise** .....139
Tequila Olmeca, orange juice, grenadine

**Green Passion** .....139
Absolut, lime juice, passion fruit, green tea

**Negroni** .....139
Plymouth Gin, Campari, Antica Formula

**Matcha Highball** .....139
Roku Gin, Ceremonial Grade Matcha, ginger, lime

**Rhubarb Sour** .....139
Beefeater 24, lemon juice, simple syrup, rhubarb

**Porn Star Martini** .....139
Absolut Vanilla, passion fruit syrup, lime, Sorelle Bronca prosecco

**Europa Coffee Old Fashioned** .....139
Four Roses Small batch bourbon infused with Europa coffee beans, sugar, Angostura bitters

**Leopold Gourmel Sazerac** .....139
Leopold Gourmel 6 carat cognac, Rittenhouse Rye, Absinthe, Peychaud bitters

### MOCKTAILS

**Hibiscus Breeze** Grenadine, Far & Søn Hibiscus sparkling, lemon .....109

**Green Passion Delight** Passion fruit, green tea, lime .....109

**Rhubarb & Candy** Rhubarb, sparkling hibiscus, sugar. ....109

**Green Spark** Ceremonial Grade Matcha, ginger beer, lime, sugar .....109

**Lemonade Highball** Ginger, lime, cucumber .....109

**Éclat Spritz** Richard Juhlin Blanc de Blancs, elderflower, lemon, .....109 sparkling water

### SPRITZ

**Europa Spritz** Lillet Blanc, Villa Cardea Elderflower, prosecco, club soda ...139

**Aperol Spritz** Aperol, prosecco, sparkling water .....139

**Limoncello Spritz** Villa Cardea Limoncello, prosecco, soda .....139

**Rhubarb Spritz** Rhubarb Koskenkorva, prosecco, soda .....139

**Passion Spritz** Passion-Fruit Koskenkorva, prosecco, soda .....139

### GIN & TONICS – 4 cl./6 cl.

**Plymouth Gin** Fever-Tree tonic .....119 / 139

**Plymouth Navy Strength** Fever-Tree, Amber water .....139 / 159

**Hendricks** Fever-Tree tonic .....129 / 149

**Monkey 47** Fever-Tree tonic .....129 / 149

**Beefeater 24** Fever-Tree tonic .....119 / 139

**Roku** Fever-Tree pink tonic. ....129 / 149

**Skagerrak Nordic Gin** Fever-Tree Tonic. ....119 / 139

**Gin Mare** Fever Tree Tonic .....119 / 139

## ØL – BEER

<b>Fadøl og cider - <i>Draft beer and cider</i></b>	cl. 25 / 50 / 75
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b> . . . . .	54 / 90 / 120
<b>Jacobsen Brown Ale*</b> . . . . .	54 / 90 / 120
<b>Grimbergen Double Ambré *</b> . . . . .	54 / 90 / 120
<b>Brooklyn Stonewall Inn IPA</b> . . . . .	54 / 90 / 120
<b>Carlsberg</b> . . . . .	49 / 69 / 99
<b>Tuborg Classic</b> . . . . .	52 / 86 / 110

\*May change by season

### Flaskeøl - *Bottled beer*

<b>Tuborg Guld</b> . . . . .	55
<b>Somersby Cider</b> . . . . .	55
<b>Herslev IPA</b> . . . . .	65
<b>Herslev Hvede</b> . . . . .	65
<b>Estrella Damm Daura</b> Gluten free beer . . . . .	65
<b>Sheppy’s Cider</b> 50 cl. . . . .	89

### Alkoholfri øl - *Non-alcoholic / Low-alcoholic beer*

<b>Brooklyn Special Effects</b> 0,4% <i>Draft</i> . . . . .	54 / 90 / 120
<b>Kronenbourg 1664 Blanc</b> 0,0% . . . . .	60
<b>Tuborg Classic</b> 0,0% . . . . .	60
<b>Herslev Under Solen</b> 0,5% . . . . .	60
<b>Nordic Pilsner</b> 0,0% . . . . .	60
<b>Nordlyst Carlsberg</b> 2,5% . . . . .	49 / 69 / 99

## NON-ALCOHOLIC

<b>“Hibiscus”</b> Sparkling Kunstbryggeriet Far & Søn, Denmark . . . . .	69 / 89 / 289
<b>0.0% Sauvignon Blanc</b> Divin . . . . .	89 / 400
<b>Blanc de Blancs</b> Sparkling, Oddbird . . . . .	99 / 435
<b>Copenhagen Sparkling Tea</b> Blå – 37,5 cl. / 75 cl. . . . .	199 / 349
<b>Richard Juhlin Blanc de Blancs</b> 0,0 – Glass / 37,5cl . . . . .	99 / 199

## CHAMPAGNE – SPARKLING

	Glass / Btl. / Mg.
<b>Taittinger Champagne</b> Brut Réserve . . . . .	189 / 998
<b>Thierry Fournier Chardonnay</b> Marne Valley . . . . .	199 / 998
<b>Henri Giraud “Esprit Nature”</b> . . . . .	1.589
<b>Taittinger Champagne Grand Cru</b> . . . . .	1.259
<b>Fleury Père et Fils “Fleur de l’Europe”</b> . . . . .	1.189
<b>Perrier Jouët Blason Rosé</b> . . . . .	1.095
<b>Taittinger Comtes de Champagne</b> Blanc de Blancs. . . . .	2.499
<b>Marguet Père et Fils Grand Cru</b> . . . . .	1.225
<b>Belle Epoque Perrier Jouet</b> . . . . .	1.989
<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> . . . . .	2.289
<b>Ruinart Rosé</b> . . . . .	1.575
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b> . . . . .	1.495
<b>Krug Grand Cuvée</b> . . . . .	3.589
<b>Prosecco Sorelle Bronca</b> . . . . .	118 / 595 / 895
<b>Crémant de Bourgogne Rosé</b> . . . . .	129 / 685
<b>Crémant de Bourgogne A. Sounit</b> . . . . .	129 / 685

## VIN – WINE

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

<b>Orange</b> <b>“Orange Organic”</b> Domini del Leone, Veneto, Italy . . . . .	125 / 160 / 575
--	-----------------

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

<b>Red</b> <b>Rimbaldi Montepulciano</b> Italy . . . . .	99 / 129 / 415
<b>Côtes du Rhône</b> Dom Javone, France . . . . .	115 / 135 / 465
<b>Pinot Noir</b> ”La Grande Colombe”, France . . . . .	130 / 170 / 589
<b>Ripasso</b> Tomassi, Veneto, Italy . . . . .	115 / 150 / 495
<b>Rubio</b> San Polo, Italy . . . . .	135 / 189 / 625
<b>Quinta Sardonía</b> Sardon, Tempranillo, Spain . . . . .	105 / 139 / 475
<b>Bourgogne Rouge</b> Dom. Albert Sounit, France. . . . .	148 / 194 / 750
<b>PSI</b> Peter Sisseck, Ribera Del Duero, Spain . . . . .	689
<b>Saint Emilion Grand Cru</b> Chateau du Vieux Guinot . . . . .	689
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Château Jas de Bressy, France . . . . .	789
<b>Barolo Serralunga d’Alba</b> Rivetto, Piedmont, Italy . . . . .	1.475
<b>Dom des Vallois</b> Gevrey Chambertin 1er Cru, France . . . . .	1.489
<b>Dom J.C. Rateau</b> Beaune 1er cru, France . . . . .	1.750
<b>Brunello di Montalcino</b> , Italy . . . . .	989

# 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.

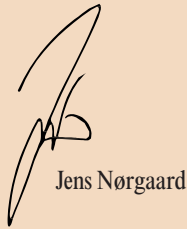
Og vores cafehus fik navn efter det Europa, der strækker sig - som det ses på det gode landkort på endevæggen - fra Sicilien til Nordkap og fra Gibraltar til Ural. Vi ville hente det bedste fra de europæiske cafekulturer: Den traditionelle franske cafe, Wiens og Budapests kagehuse, de italienske kaffemenuer 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



@cafeeuropa1989



*Payment by credit card. Credit card company fee imposed*

# EUROPA

## 1989

AFTEN – EVENING