

# VORES MENU

VORES MENU SERVERES FRA KL. 09.00 - 17.00 MANDAG - FREDAG

UDEN OST OG DRIKKE DUER HELTEN IKKE.  
KAFFEFAIR INDKØBER GODE DANSKE OSTE  
MED FYLDE OG SMAG.

EN FRI GRIS ER EN GLAD GRIS. VI HANDLER  
VORES LAND-SKINKE LOKALT HOS ROSENBECK  
FRILANDSKØD I DRONNINGLUND.

**ØKOLOGISK ØLANDSBOLLE ELLER TO SKIVER** KR. 30  
**HJEMMEBAGT RUGBRØD m. SMØR - mulighed for tilkøb**  
*Skiveost, gammelknas, brie, årstidens marmelade, hjemmelavet  
Nutella - se montre for pris*

**KAFFEFAIRS BERØMTE BRUNCH** KR. 145  
*\*Serveres indtil kl. 14.00 - fås også i vegetarudgave.*  
Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse | Sprød toast med  
spicy romesco og ost | Røget laks med wasabimayo og syltet citron  
| Tørret skinke med bagte tomater og pesto | Dansk ost med solbær,  
oliven og knækrød | Kage fra eget bageri | Yoghurt m. rabarber og  
sprødt | Frugt

**BØRNE BRUNCH** KR. 79  
Cremet røræg af økologiske æg med brunch pølse | Kage fra eget  
bageri | Yoghurt m. rabarber og sprødt

**SALAT MED KÅL, SYLT OG KNAS** KR. 85  
Vælg mellem tre varianter;  
Kylling-karry | Falafel-pesto | Spicy tun-romesco

**BURGER MED CRISPY KYLLING** KR. 125  
Kyllingebryst paneret i panko og parmesan

**BURGER MED VEGETAR "BØF"** KR. 125  
Lavet på sød kartoffel, rødbeder og svampe

**KARTOFFELPIZZA, INSPIRERET AF DEN  
FRANSKE "TARTE FLAMBÉE"** KR. 115  
Creme fraiche, gammelknas, kartofler og rosmarin

**FRITTER m. chilimayo** KR. 45

KAFFEFAIRS SURDEJSBRØD ER FRISKBAGT MED  
ØKOLOGISK MEL. DÉT ER SPRØDT  
BAGVÆRK MED KRUMMER I.

DIN FINERKENDELSE ER ET BOOST FOR VORES  
ELEVER, SOM VOKSER LIDT HVER GANG,  
DE SERVERER FOR DIG!

**SANDWICH** KR. 75  
Hjemmebagt økologisk koldhævet brød. Serveres med kålsalat,  
syltede grønt og mayo  
- Kylling med karry-abrikoskompot  
- Hummus med pesto  
- Spicy tun med romesco

**PANINI I RUGKLAPPER ELLER HVEDEBRØD** KR. 85  
- Skinke m. grøn pesto og revet ost  
- Romesco, avocado og revet ost  
- Kylling, romesco og revet ost

**SMØRREBRØD "RUGMADDER"** KR. 85  
*\*Serveres indtil kl. 16.00 - 1 stk. passer til den lille sult*  
- Hønsesalat med syltede svampe serveret med kyllingeskind og  
karamelsten  
- Spicy tun, serveret med kapersbær og syltede rødløg  
- Hummus, ærtegrønt og karse

**DESSERTKAGER OG SØDT TIL KAFFEN** *priser fra; KR. 25*  
Se montre i baren

I KaffeFair bager vi med hjertet - og med lokale sæsonvarer.  
Derfor varierer udvalget alt efter sæson og bagerens humør.

*Spørg personalet for dagens lækkerier.*

BRUNCH I EGET LOKALE

Kr. 259 inkl. kaffe, te og vand 4  
timer, buffet serveres i 2 timer.  
- Mulig tilkøb af specialkaffer,  
juice og saft

SKAL BOOKES TIL  
MINIMUM 25 PERS.



**KAFFÉFAIR®**  
Mad og mennesker

*Information om indhold af allergener i  
vores retter kan fås ved henvendelse  
til personalet*

# AFTENMENU

VORES AFTENSMENU SERVERES FRA KL. 17.00 TIRSDAG - FREDAG

ÅRETS NYESTE RÅVARER HENTET  
DIREKTE FRA NATURENS SKATKAMMER

## TAPAS | "BRÆTTET" KR. 225

- Skinke med romesco og grillede løg
- | Rillette af confiteret kylling med surt og cremet bearnaisemayo
  - | Minitærte med svampe a la creme med løg og urter
  - | Skaldyrssalat på ristet brød med karseurt
- | Svinenakkefilet stegt som vildt med syltet tomat og urtemayo
  - | Spæde salater med senneps- & æblevinagrette
  - | Danske oste med solbær og oliven
  - | Dagens kage med vaniliecreme

## BØRNE TAPAS KR. 89

- | Kyllinge strimler med bearnaisemayo
- | Svinenakkefilet stegt som vildt med urtemayo
  - | Grøntsagsstænger med hummus
  - | Dagens kage

## DAGENS VARME RET "SOCIAL DINING" KR. 100

Skifter hver uge. Se menuen på tavlen eller spørg personalet.

*Børn op til 12 år betaler halv pris*

# DRIKKEVARER

VORES KAFFELEVERANDØR BENTAX SØRGER FOR ØKOLOGISKE KVALITETSBØNNER OG OPLÆRER VORES ELEVER I BARISTATEKNIK.

KAFFEFAIR SKÆNKER FADØL FRA HANCOCK. DIN ØL ER UPASTEURISERET, SÅ DEN BEVARER FLERE SMAGS – OG DUFTINDTRYK

## FILTERKAFFE MED REFILL

KR. 35

TE - se udvalg

KR. 35

Alle kaffer laves med øko sødmælk | Alle specialkaffer er lavet med dobbelt shot

## CAFFE LATTE - HAVRELATTE - CAPPUCCINO AMERICANO - CORTADO

KR. 35

## CHAI LATTE - MATCHA LATTE

KR. 35

## ESPRESSO

KR. 20

## ISKAFFE ELLER IS MATCHA LATTE

Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

KR. 45

## SKAL DIN KAFFE PIFTES OP

Vælg mellem følgende sirup: Karamel, saltkaramel, vanilje, hasselnød

## VARM CHOKOLADE m. flødeskum

KR. 40

KAFFEFAIR PASSER PÅ GRUNDVANDET. VI SERVERER DET, NÅR DU BESTILLER VAND TIL DIN MAD. VANDET RENSES OG SERVERES ISKOLDT. MED ELLER UDEN BRUS.

## EGEN HJEMMELAVET SAFT

Vælg imellem rabarber og solbær

KR. 35

## SODAVAND

Appelsin, lemon, hindbær, coca cola og pepsimax på flaske

KR. 35

## BOOST DIN DAG

Shake lavet af blandede bær, banan og vanilje

KR. 45

## JUICE

KR. 35

## FILTRERET VAND PÅ FLASKE MED ELLER UDEN BRUS\*

PR. PERSON KR. 20

## ALKOHOLFRI ØL

På flaske

33 cl. KR. 35

## FADØL FRA HANCOCK

Pilsner eller Black Lager

25 cl. KR. 40 / 50 cl. KR. 60

## Hvidvin: Glas/flaske

Grillo, Palazzo Mio, Apulien, Italien. Druesort: 100% Grillo. En frisk, sprød og frugtig hvidvin med noter af citrus og tropiske frugter

KR. 60/250

## Hvidvin: Glas/flaske

Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau, Tyskland. Druesort: 100% Riesling. Den er lagret på ståltank, hvilket er med til at give en vin med noter af æbler, græs, fersken og brændt citron

KR. 75/325

## Rødvin: Glas/flaske

Rosso, Palazzo Mio, Apulien, Italien. Druesort: Negroamaro, Primitivo og Sangiovese.

En frugtig, saftig og rund rødvin med bløde tanniner og noter af mørke frugter samt en letkrydret finish

KR. 60/250

## Rødvin: flaske

Vilosell, Tomás Cusiné, Costers del Segre, Spanien. Druesort: Garnacha, Tempranillo, Syrah.

Røde og "sorte" frugter dominere duften i smagen er der god mineralitet og tannin sammen med en almindelig delikat og frisk druesødme

KR. 325

## Rosévin: Glas/flaske

Pico de Aneto Rosé, Spanien. Druesort: Cabernet Sauvignon og Tempranillo.

En frugtig, aromatisk og sødmefuld rosévin

KR. 60/250

## KAFFEFAIRS FESTLIGE BOBLER: Glas/flaske

Bianca Vigna – Spumante Secco, Veneto, Italien. Druesort: Glera og Garganega.

En frugtig, sødmefuld og cremet mousserende vin med noter af hvid frugt og citrus

KR. 65/250

Vores vine er særligt udvalgt af Sigurd Müller Vinhandel. De italienske vine er 100% økologiske.

# KAFFeFAIR®

## VORES HISTORIE

### HVORNÅR?

KaffeFair åbnede **d. 23. juni 2006** i beskedne lokaler i Maren Turis Gade i Aalborg. Allerede den 15. august 2008 flyttede vi til større lokaler i Nørregade. Flere afdelinger kom til i årene derefter. I **2018 åbnede KaffeFair på Strandvejen**. Mange spørger, hvor navnet kommer fra. Det er opfundet af en gruppe unge, som var med til at udvikle konceptet, inden vi åbnede. Idéen var at lave en kaffebar med fokus på Fair Trade. Deraf navnet.

### HVOR?

Måske kan du mærke historiens pust her i CW Obels **gamle tobaksfabrik**. Nu er lokalerne ombygget til vores rummelige restaurant med egen stemningsfulde eventsal, der lejes ud til både møder, konference og fest.

### HVORFOR?

Siden begyndelsen har KaffeFair været en venlig hånd i ryggen til mennesker, der fortjener en fair chance. **Vi hjælper unge videre** i job og uddannelse med afsæt i det daglige køkkenarbejde og dine skulderklap!

### HVORDAN?

KaffeFair er en **socialøkonomisk virksomhed**, der investerer et eventuelt overskud i vores formål. Men vi serverer din mad på almindelige markedsvilkår. Derfor vægter vi høj kvalitet i både råvarer og betjening.

### HVAD?

Vi har et **bronzemærke i økologi** og udvælger nøje de lokale leverandører, som deler vores værdier om at passe godt på vores klode, dyr og ressourcer. Derfor mener vi, at dine yndlingsretter her smager af mere.



KAFFeFAIR.DK