

VORES MENU

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

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

KAFFEFAIR-BOLLE BAGT PÅ ØKOLOGISK SURDEJ

Ost, smør og hjemmelavet marmelade

KR. 45

MØFFES HØNSESALAT

Hønsesalat på øko kylling, som går på friland. Serveres med ristede svampe, sprød kyllingebacon og hjemmebagt brød

KR. 85

KAFFEFAIR BRUNCH

*Serveres indtil kl. 14.00 - fås også i vegetarudgave

Yoghurt med hjemmelavet müsli - Landskinke fra Rosenbeck med grillet løg og romesco - Croissant med rejesalat - Øko æg serveret med Kaffeairs brunchpølse grov sennep og balsamicotomat - 2 slags ost med hjemmelavet havtornsmarmelade, oliven og hjemmelavet knas - Vegetartost - Frisk frugt - Konditorkage

KR. 145

OSTELÆKKERIER

Tre slags danske oste med oliven, havtornmarmelade og hjemmebagt økologisk koldhævet brød

KR. 85

BØRNE BRUNCH

Vælg 4 retter fra vores brunch menu^^

KR. 79

HJEMMEBAGT KAGE (SE MONTRE)

KaffeFairs berømte brownie, hindbærssnitte, træstamme, mandelkage eller andre søde fristelser

KR. 30

KAGETAPAS

Tre slags hjemmebagt kage serveret på et bræt

KR. 65

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

I EN LILLE BÅD, DER GYNGER. KAFFEFAIRS FISKE-HANDLER, KYST, LEVERER SKÅNSOMT FANGET FISK FRA SMÅ KYSTBÅDE.

SANDWICH

I hjemmebagt økologisk koldhævet brød med grov salat og syltede rødløg

- Kylling, sprød bacon og karry abrikos kompot
- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med ost og grøn pesto
- Hummus, salat af knasende grøntsager og romesco, bagte grøntsager
- Spicy tun, salat af knasende grøntsager og romesco

KR. 85

KARTOFFELPIZZA

Kartoffel, mascarpone, Gammel Knas, løg og rosmarin

KR. 115

LUNE PANINI

Hjemmebagt økologisk koldhævet brød med grøn salat

- Kylling, rød pesto og revet dansk ost
- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med revet dansk ost og pesto
- Rudbrødspanini med avocado, revet dansk ost, romesco og siracha

KR. 85

SÆSONENS FRISKE SALAT

Kylling, tunmousse eller vegetar

KR. 85

BURGER

*Fås som vegetar eller med oksekød

Serveret i bolle med hjemmerørt mayo, frisk tomat, grov salat, bacon, dansk ost samt fritter og chilimayo

KR. 165

TIL DEN LILLE SULT

POMMES FRITES m. chilimayo

Som tilkøb til vores retter

Som ret

KR. 30

SNACKBRÆT

Udvalg af KaffeFairs snacks til den lille sult serveret med en hjemmelavet dip

KR. 75

KR. 45



KAFFEFAIR[®]
Mad og mennesker

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

VORES JULEMENUER

SERVERES TIRSDAG - FREDAG FRA KL. 17:00

JULEMENU

3 RETTER FOR 295 KR.
INKL. ET GLAS BOBLER

FORRET

Rimmet hvid fisk med senneps marinade serveret med rødbede, rygeost og urter

125 kr.

HOVEDRET

Langtidsstegt gris serveret med fyldt æble med jordskok creme hertil ristet kål, kraftig sauce og persille kartofler

175 kr.

DESSERT

Gateau Marcel fra eget konditori serveret med kirsebær

70 kr.

JULETAPAS

225 KR. PR. PERSON
(MINIMUM 2 KVERTER)

Salat med røgede rejer og urter

Gravad laks med dild mayonnaise

Terrin af gris serveret med rødbede og rygeost

Tærte med confiteret and serveret med æble og løg

2 gange danske oste serveret med oliven og havtorn-abrikos marmelade

Risalamande

Dessert fra eget konditori

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

KAFFEFAIR®
Café og restaurant



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

Earl Grey, breakfast, sweet 'n' mellow, kvæde + appelsin, cool fresh fusion, grøn sencha, sunrise chai, forrest berries

KR. 35

Specialkaffer er lavet med dobbelt shot

CAFFE LATTE - HAVRELATTE - CAPPUCCINO AMERICANO - CORTADO - CHAI LATTE - MATCHA LATTE

KR. 38

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

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

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

APPELSIN 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

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

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

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. 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