MAD & DRIKKE

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

ØKOLOGISK KOLDHÆVET BOLLE
Ost, smør og hjemmelavet marmelade

KR. 40

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 - Æg fra egen æg pusher serveret med Kaffefairs brunchpølse grov sennep og balsamicotomat - 2 slags ost med hjemmelavet havtornsmarmelade, oliven og hjemmelavet knas - Vegetar toast - Frisk frugt – Konditor kage

KR. 125

TOAST MED SPEJLÆG OG BØNNER
**Serveres indtil kl. 14.00*
Toast med dijon, ost og landskinke fra Rosenbeck Frilandskød, serveret med spejlæg og lune bønner i tomatsauce

KR. 75

DAGENS GRØD
**Spørg betjeningen*

KR. 45

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

SANDWICH
I hjemmebagt økologisk koldhævet brød med grov salat og syltede rødløg
- Kylling, sprød bacon og karrydressing
- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med ost og grøn pesto
- Hummus, salat af knasende grøntsager og romesco
- Hjemmesaltet peberlaks, salat af knasende grøntsager og romesco

KR. 75

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

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

KR. 75

HJEMMEBAGT KAGE (SE MONTRE)
KaffeFairs berømte brownie, hindbærsnitte, træstamme, mandelkage eller andre søde fristelser.

KR. 30

KAGETAPAS
Tre slags hjemmebagt kage serveret på et bræt.

KR. 65

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 og revet dansk ost

KR. 75

KARTOFFEL PIZZA
Kartoffel, mascarpone, gammel knas, løg og rosmarin

KR. 85

SÆSONENS FRISKE SALAT
Kylling, hjemmesaltet peberlaks eller vegetar.

KR. 85

BURGER
**Fås som vegetar eller med oksekød*
Serveret i bolle med æble/løgkompot, grov salat, bacon, dansk ost samt fritter og chilimayo.

KR. 165

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

KR. 65

MÅNEDSMENU JANUAR

Forret: Marmoreret torsk anrettet med creme af friskost, syltet tomat og urter

Hovedret: Ungdyr serveret med vinterrødder og kartoffeltærte med Gammelknas. Hertil kraftig sauce

Dessert: Lækkerier af blodappelsin og mørk chokolade

Hovedret sælges også separat til 145,-

2 RETTER
KR. 195

3 RETTER
KR. 225

VEGETARMENU

Forret: Anretning af rødbede, friteret friskost og urtemayo, drysset med ristede capers og urter

Hovedret: Cremet pasta serveret med ristede bøgehatte og artiskokker

Dessert: Lækkerier af blodappelsin og mørk chokolade

Hovedret sælges også separat til 145,-

2 RETTER
KR. 195

3 RETTER
KR. 225

KAFFEFAIR®
Mad og mennesker

DRIKKE

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

FILTERKAFFE MED REFILL
KR. 30

TE
KR. 35

Specialkaffer er lavet med dobbelt shot

CAFFE LATTE - HAVRELATTE - CAPPUCCINO AMERICANO - CORTADO - CHAI LATTE
KR. 38

ESPRESSO
KR. 20

DOBBELT ESPRESSO
KR. 30

ISKAFFE
KR. 40

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

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM
KR. 40

EGEN ØKOLOGISK SAFT
Vælg imellem rabarber, solbær eller citron
KR. 30

SODAVAND FRA THISTED BRYGHUS
Appelsin, lemon, rabarber, hyldebrus og cola
KR. 25

BOOST DIN DAG
Shake lavet af blandede bær, banan og vanilje
KR. 45

APPELSIN JUICE
KR. 30

FILTRERET VAND PÅ FLASKE MED ELLER UDEN BRUS*
PR. PERSON KR. 20

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

ALKOHOLFRI ØL
KR. 35

FADØL FRA HANCOCK
Økologisk pils eller Black Lager
LILLE KR. 40 / STOR KR. 60

KAFFEFAIR PASSER PÅ GRUNDVANDET. VI SERVERER DET, NÅR DU BESTILLER VAND TIL DINMAD. 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

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

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®
Mad og mennesker

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.

30-60% økologi

KAFFEFAIR.DK