

VORES MENU

VORES MENU SERVERES FRA KL. 09.00 - 17.00 MÅNDAG - FREDAG
OBS! KØKKENET LUKKER 1 TIME FØR

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

VORES STU ELEVER HAR SELV UDVIKLET VORES
DELIKATE BRUNCH PØLSE - LAVET PÅ ØKOLOGI OG
KÆRLIGHED SAMMEN MED ROSENBECK.

ØKOLOGISK ØLANDSBOLLE (eller rugbrød) KR. 30 m. SMØR

Den første der møder om morgenen, er vores bager Janni, som sørger for friskbagt surdejsbrød. Vi serverer gerne tilbehør, fx. ost, marmelade eller hjemmelavet "nutella".

Pr. del KR. 15

KAFFEFAIRS BERØMTE BRUNCH KR. 165

*Serveres indtil kl. 14.00 - fås også i vegetarudgave.

Færøsk laks | Pølse fra Rosenbeck Frilandskød | Øko æg | Græsk Yoghurt | Dansk ost | Kage fra eget konditori | Hjemmebagt brød
Tilkøb: 1 glas mimosa KR. 55

BØRNE BRUNCH KR. 85

Frugt | Øko æg | Pølse fra Rosenbeck Frilandskød | Kage fra eget konditori | Græsk yoghurt

UGENS RET KR. 100

*Serveres mellem 12.00 - 16.00.

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

BURGER MED CRISPY KYLLING KR. 135

Kyllingebryst paneret i panko | parmesan | sylt | mayo

VEGETARBURGER LAVET PÅ ØSTERSHATTE KR. 135

Salat | sylt | mayo

FRITTER m. chilimayo KR. 35

KARTOFFELPIZZA KR. 115

Inspireret af den franske "Tarte Flambee".

Mascarpone | gammelknas | kartofler | rosmarin

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

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

SALAT MED KÅL, SYLT OG KNAS KR. 85

Vælg mellem tre varianter;

- Kylling
- Hummus
- Spicy tun

HØNSESALAT OG RUGBRØD KR. 85

Syltede svampe | kyllingeskind | rugbrød fra eget bageri

SANDWICH I ØKOLOGISK KOLDHÆVET BRØD KR. 85

Serveres med kålsalat og syltede løg.

Vælg mellem vores 2 varianter;

- Kylling m. karrydressing
- Hummus med bagt grønt og mayo

PANINI I RUGKLAPPER ELLER HVEDEBRØD KR. 85

- Kylling, romesco og revet ost
- Bagt grønt, romesco og revet ost

DESSERTKAGER OG SØDT TIL KAFFEN priser fra; KR. 25

Spørg personalet eller kig i kagemontren på baren.

KaffeFair har sit eget konditori hvor der bages med hjertet og de bedste råvarer.

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.

"TORS DAGSTAPAS"

SERVERES FRA KL. 17.00 - 21.00
OBS! KØKKENET LUKKER 1 TIME FØR

Tapas KR. 225

Tapas + fri vin/fadøl/sodavand i 2 timer KR. 395

Gazpacho med rejer og urtemarineret agurk | Serrano skinke med pesto, syltede tomater og balsamico | Confiteret kylling med bearnaise mayo | Kalvefrikassé med grønt i sprød skal | Snacks med dip | 2 slags oste | Hjemmebagt brød med smør | Citrus pannacotta med karamel
- Fås også i vegetar udg.



30-60 % økologt

KAFFEFAIR[®]
Mad og mennesker

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

DRIKKEVARER

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

KAFFEFAIR SKÆNKER FADØL FRA SVANEKE. DIN ØL ER HÅNDLAVET, ØKOLOGISK OG CO2 NEUTRAL.

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 MED ELLER UDEN BRUS*

PR. PERSON KR. 20

ALKOHOLFRI ØL

På flaske

33 cl. KR. 35

FADØL FRA SVANEKE

Pilsner eller Classic

30 cl. KR. 40 | 40 cl. KR. 60

FLASKE ØL

Ørbæk Øko Brown Ale

Ørbæk Øko Fynsk Forår, Pale ale

Ørbæk Øko IPA

Hancock Hørkebajer Pilsner

Hancock Black Lager

33 cl. KR. 48 pr. flaske

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. 60/275

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. 60/275

Rødvin: flaske

Vilosell, Tomàs Cusiné, Costers del Segre, Spanien. Druesort: Gar-

nacha, 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. 65/275

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