

MAD & DRILLE

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.

KAFFEFAIRBOLLE BAGT PÅ ØKOLOGISK SURDEJ

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 grilllet løg og romesco - Croissant med rejesalat - Æg fra egen æg pusher serveret med KaffeFairs brunchpølse grov sennep og balsamico tomat - 2 slags ost med hjemmelavet havtornsmarmelade, oliven og hjemmelavet knas - Vegetartoast - Frisk frugt - Konditorkage

KR. 130

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 tomat sauce

KR. 75

MØFFES HØNSESALAT

Hønsesalat på franske skovkyllinger, som går på friland. Serveres med ristede svampe, sprød bacon og ristet brød

KR. 115

OSTELÆKKERIER

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

KR. 75

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

^ VORES FROKOSTRETTER SERVERES
FRÅ KL. 09.00 - 17.00 ^

INFORMATION OM INDHOLD AF
ALLERGENER I VORES RETTER
KAN FÅS VED HENVENDELSE
TIL KAFFEFAIR.

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

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

MAD & DRİKKE

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

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

MØFFES HØNSESALAT

Hønsesalat på franske skovkyllinger, som går på friland. Serveres med ristede svampe, sprød bacon og ristet brød

KR. 115

SALAT MED HJEMMELAVET PEBER LAKS

Serveret med romesco og sprød papadums

KR. 95

SNACKBRÆT

Udvalg af KaffeFairs snack til den lille sult

KR. 65

KARTOFFEL PIZZA

Kartoffel, mascarpone, Gammel Knas, løg og rosmarin

KR. 85

BURGER

*Fås som vegetar eller med oksekød

Serveret i bolle med æble/løgkompot, grov salat, bacon, dansk ost samt friter og chilimayo

KR. 165

OSTELÆKKERIER

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

KR. 75

^ VORES AFTENSMENU SERVERES
FRA KL. 17.00 ✓

2 RETTER
KR. 195

3 RETTER
KR. 225

FORETTER

CREMET BLOMKÅLSSUPPE

Serveret med bacon fra Rosenbech, blomkåls fluretter og ristede kerner

KR. 85

RØDBEDE

Serveret med friteret friskost, urtemayo, drysset med ristede capers og urter

KR. 85

HOVEDRETTER

KYLLINGE BALLOTINE

I savoy kål, sprød kyllingechips, syrlig gulerodspure med toner af appelsin, brændte syltede løg, stegte svampe hertil kraftig sauce og ristede kartofler

KR. 175

CREMET PASTA

Serveret med ristede bøgehatte og artiskokker, drysset med Gammel Knas og urter

KR. 145

DESSERTER

TÆRTE

Med solbær, brændt marengs, ganache på hvid chokolade og lime serveret med crumble på mørk chokolade og mandler

KR. 65

KRAFTIG CHOKOLADEKAGE

Serveret med kompot af havtorn og abrikos

KR. 65

DRIKKE

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

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

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

ÆBLEJUICE

KR. 30

FILTRERET VAND PÅ FLASKE MED ELLER UDEN BRUS*

PR. PERSON KR. 20

ALKOHOLFRI ØL

KR. 35

FADØL FRA HANCOCK

Økologisk pils eller Black Lager

LILLE KR. 40 / STOR KR. 60

KAFFFAIR 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

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

KAFFFAIRS 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