

MAD & DRILLE

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

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

ØKOLOGISK ØLANDSBOLLE ELLER TO SKIVER RUGBRØD

Ost, smør og hjemmelavet marmelade

KR. 40

KAFFEFAIR BRUNCH

*Serveres indtil kl. 14.00 - fås også i vegetarudgave

Croissant med rejesalat - yoghurt med hjemmelavet müsli

Hjemmelavet havtornmarmelade - landskinke fra Rosenbeck

Frilandskød serveret med romenesco - smilende æg

KaffeFairs brunchpølse serveret med trøffelmayo, sprød salat

og urter - ost med oliven og hjemmelavet knækbrød

Vegetar toast - frisk frugt - konditor kage

KR. 120

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

DAGENS GRØD

*Spørg betjeningen

KR. 45

EN FRI GRIS ER EN GLAD GRIS. VI HANDLER VORES LANDSKINKE LOKALT HOS ROSENBECK FRILANDSKØD I DRONNINGLUND.

SANDWICH

I hjemmebagt økologisk ølandsbrød med grov salat og syltede rødløg

- Kylling, sprød bacon og karrydressing

- Landskinke fra Rosenbeck Frilandskød med ost og grøn pesto

- Hummus, salat af grøntsager og romesco

- Hjemmesaltet peberlaks, salat af grøntsager og romesco

KR. 65

OSTELÆKKERIER

Tre slags danske oste med oliven, ristede soyamandler og hjemmebagt økologisk ølandsbrød

KR. 65

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

FOLKEDESSERT

*Spørg betjeningen

KR. 59

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

LUNE PANINI

Hjemmebagt økologisk ølandsbrød 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. 65

KARTOFFELKAGE MED FRISKOST & URTER

Serveret med en lille skøn salat og pesto

KR. 75

SÆSONENS FRISKE SALAT

Kylling, hjemmesaltet peberlaks eller vegetar

KR. 75

TAPAS

Inspireret af de gode lokale råvarer, som KaffeFair elsker at servere for dig

KR. 198

BURGER

*Fås som vegetar eller med oksekød

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

KR. 145

SNACKBRÆT

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

KR. 50

MÅNEDSMENU

Forret: Rosenbeck skinke, langtidsbagt tomat, serveret med balsamico, urtesalat og rugbrødsgrubbe.

2 RETTER

KR. 175

Hovedret: Bagt hvid fisk med smørstegt gulerod, grillet løg og fennikel. Hertil kartofler og friske urter.

3 RETTER

KR. 195

Dessert: Æblerulle med saltkaramel, hertil vaniljecreme.

DRIKKE

VORES KAFFELEVERANDØR, BENTAX, SØRGER FOR ØKOLOGISKE KVALITETSBØNNER 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 - CAPPUCINO AMERICANO - CORTADO - CHAI LATTE

KR. 35

ESPRESSO

KR. 20

DOBBELT ESPRESSO

KR. 30

ISKAFFE

KR. 40

ALKOHOLFRI ØL

KR. 35

FADØL FRA HANCOCK

Økologisk pils eller Black Lager

LILLE KR. 30 / STOR KR. 50

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

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

FILTRERET VAND PÅ FLASKE MED ELLER UDEN BRUS*

PR. PERSON KR. 20

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. 50/200

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. 50/200

ROSÉVIN: Glas/flaske

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

En frugtig, aromatisk og sødmefuld rosévin

KR. 50/200

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. Vi har også en stemningsfuld 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.

