



Kaffi Laugalækur

Opið alla daga 9-23
Eldhús 11:30-21
Gleðistund alla daga 16-19 & 22-23

fb & ig: kaffi.laekur
www.laekur.is

Dögurður

Um helgar kl. 11-15

Bröns máltíð 3.680.-

Veldu einn af réttunum að neðan. Einnig fylgir handverks uppáhellt kaffi eða Earl Grey, Ferskur appelsínusafi og heimatilbúin kaka eða bakkelsi.

Einn grjónagrautur fylgir fyrir yngstu kynslóðina með hverri máltíð (fyrir 12 ára og yngri).

1. Lúxus egg & beikon brioche bolla 2.850.-

Beikon, egg, lárpera, tómatur, pestó og hvítlauksmajó í heimabakaðri brioche bollu með pylsu frá Sigga í Pylsumeistararum og salati.

2. Enskur morgunmatur 2.850.-

Úrvals pylsur, beikon, steikt egg, bakaðar baunir, Súrdeigsbrauð, tómatur og salat.

3. Brönsbaka 2.850.-

Beikon og egg, pylsur frá Sigga í Pylsumeistararum, lárpera, shawarmasósa, ostur, salat, eldpirar á 100% heimabökuðu súrdeigi.

4. Vegan pönnukaka 2.850.-

Pönnukaka með vegan osti, sveppum, spergilkáli og pikkluðum skarlottu lauk. Borin fram með lárperu og Pico De Gallo ásamt salati og hvítlauksmajó.

5. Barnabröns máltíð 1.350.-

Pylsa, djúpsteiktur kartöflur og spælt egg borið fram með eplasneiðum.

Einnig fánlegt sem máltíð með floridana og kókos-Kúlu eða vegan múffu 1.500.-

Auka egg/beikon/pylsa 520.-

Auka grænmeti 230.-

Vaffla 1.620.-

Heimatilbúin vaffla með berjum eða ávöxtum og rjóma. Bæði fánleg vegan og ekki vegan.

Ath að djúpsteiktir veganréttir eru steiktir í sömu olíu og annar matur.

Rauðsprettu smurbrauð 2.225.-

Djúpsteikt rauðspretta með heimagerðu remúlaði og heimabökuðu rúgbrauði, salati, rauðlauk, dilli, dillolíu og sítrónu.

Silunga smurbrauð 2.000.-

Súrdeigsbrauð með taðreyktum silung frá Geiteyjarströnd, salati, egg pestói, piparrótarsósu og pikklaðum lauk.

Litla Gula Hænan flatbaka 2.960.-

Með kjúklingur, beikoni, grænu pestói, osti og tómatsósu. Toppuð með salati, pikkluðum skarlottulauk, kirsuberjatómötum, með hvítlauksmajó og parmesan.

Pylsumeistarinn flatbaka 2.960.-

Með eðal fleski og kryddpylsu ásamt sveppum, lauk og osti.

Frú Lauga salat 2.745.-

Vegan salat með ferskasta hráefni hverju sinni

Súpa 2.000.-

Súpa dagsins - sjá töflu - með brauði og smjöri

Með salati +200.-

Kjúklingasamloka 1.990.-

Kjúklingur, lárpera, salat, tómatar og chilli majónes

Vegan samloka 1.890.-

Hvítlaukssteiktir sveppir, skarlottulaukur, salat, tómatar, lárpera, pestó og hvítlauks majónes.

Barnamatseðill

Einungis fyrir börn 12 ára og yngri

Djúpsteiktur fiskur og kartöflur - 1.350.-

með niðursneiddum eplum og tómtum

Barnaborgari - með kartöflum 1.350.-

Tómatar, ostur og tómatsósa

Barnabaka Tómatsósa og ostur 1.250.-

Hawaiian 1.700.-

Plokkfiskur með rúgbrauði 980.-

Borið fram með eplasneiðum

Grjónagrautur - laktósafrír 800.-

hálfur skammtur 400.-

Með slátri, rúsínum og kanilsykri

Grillað brauð með skinku og osti 750.-

Hálf lárpera/banani/brauðsneið/slátursneið 250.-

Kaffilistinn

Kaffibrennslan Kvörn kaupir kaffibaunir með fáum milliliðum þannig að auðvelt er að rekja vöruna til hvers kaffibónda.

Þetta þýðir að kaffibaunir sem Kaffi Kvörn ristar eru frá mismunandi heimshlutum, eftir árstíma. Kaffibrennslan Kvörn hefur verið með kaffibaunir frá Eþíópíu, Guatemala, Kólombíu, Kenía, Hondúras, Nigaragua og El Salvador.

Almennt um eiginleika kaffibaunana:

Kaffibaunir frá **Mið-Ameríku** m.a. Guatemala, El Salvador, Honduras og Nigaragua er góð blanda af sætu og ávaxtabragði.

Kaffibaunir frá **Suður-Ameríku** m.a. Kolumbíu er jafnan sætt og með minni sýrni

Kaffibaunir frá **Afríkulöndum** eins og Ethýopíu og Kenía er bragðmikið með ávaxta og blómakeim

Kaffibaunirnar frá Kaffi Kvörn eru léttristaðar sem þýðir að upprunalega bragðið og ferskleiki baunana helst betur.

Kaffibaunir heim

Við mælum með að mala baunirnar ferskar heima í hvert sinn sem hellt uppá. En getum líka malað baunirnar fyrir þig. Kaffibaunir eru bestar innan þriggja mánaða eftir ristun.

Vinnsluaðferðir og aðstæður

Náttúrulega unnið kaffi er sólpurrkað í berinu (aldini). Þvegið er tekið úr aldini, skolað og svo þurrkað. Hunangs unnið er mitt á milli því hún skilur eftir hluta af aldini á baun fyrir þurrkun. Kaffi og teplöntur þrífast best í mikilli hæð yfir sjávarmáli. Hæðin hefur mikil áhrif á hversu vel plönturnar þrífast og hvernig smakkast.

Yrki

Við erum alltaf með Arabica baunir (aldrei með Robusta sem innihalda meira koffín og yfirleitt mun ódýrari og í minni gæðum). Gæðin eru alltaf handverks (e. speciality) sem eru hæstu gæði kaffis. Eins og með aðra ávexti þá eru til margar undirtegundir af Arabica (t.d. Bourbon og Caturra) og hefur tegundin mikil áhrif á hvernig kaffið bragðast.

Telistinn

Krydd

Chai Kanill, negull, engifer, kardimommur, svartur pipar, lífrænn sykurreyr og tedropar (5% koffín). Frá *Grounded Pleasures* og *The Tea Makers*.

Jurta - Koffínlaust

Sítrónugras og engiferseyði Sítrónugras, engifer, myntu og lakkrísrot, sítrónubörkur og svartur pipar. Frá *The Tea Makers* eða *Tefélaginu*.

Rauðrunna og vanilluseyði. Frá *The Tea Makers*.

Túrmerik blanda Túrmerik, engifer, kókosflögur, stjörnuanis, vanilla, fennel, brómberjalauf og náttúrulegum bragðefni. Frá *The Tea Makers*.

Piparmyntuseyði Piparmyntulauf. Frá *The Tea Makers*.

Hibiscus og berja seyði Sætur keimur af berjum og hibiscus blómi. Frá *The Tea Makers*.

Madagaskar Chai Suður Afrísk hunangs runna lauf, appelsínur, kókos og krydd. Frá *The Tea Makers*.

Grænt (mikið af andoxunarefnum)

Matcha Japanskt malað ferskt grænt te í hæsta gæðaflokki og mikið af andoxunarefnum. Frá *The Tea Makers*.

Jasmínperlur Grænt te með dásamlegum keim af jasmín- og magnolíublómum. Einstakt. Frá *Tefélaginu*.

Grænt Sencha Hreint grænt te frá Japan. Frá *The Tea Makers*.

Úlong (75% oxun, milli grænt/svart te)

Oolong Hágæða Oolong frá Chinese Tea Gift

Svart/Rautt (mikil oxun 90% & bragð meira koffín)

Earl Grey Bragðmikið svart Keemun te með Bergamot olíu. Úrvals Earl Grey. Frá *Tefélaginu*.

Svart te með appelsínuberki, kornblómum og rósablöðum. Frá *Johan & Nyström*. **SOFO**

Svart te með jarðaberjum, kornblómum og sólblómum. Frá *Johan & Nyström*. **Studio 54**

Lapsang Svart te með reyktu bragði, svipar til reyktis viskís. Frá *The Tea Makers*.

Brunch

On weekends 11am-3pm

Brunch meal 3.680.-

Choose one of the dishes below. Get a specialty batch brew coffee or earl gray, fresh orange juice and a choice of home baked cake or pastry.

One free kids rice pudding per meal (for 12 years and younger).

1. Egg and bacon brioche bun 2.850.-

With egg, bacon, salad, avocado, tomato, pesto, sausages, and garlic sauce.

2. English breakfast 2.850.-

Gourmet sausages, pesto, bacon, baked beans, sourdough bread, fried egg, salad

3. Brunch bake 2.850.-

Sourdough pizza with bacon, gourmet sausages, avocado, fried egg, shawarma sauce, cheese, salad, pesto, and chilli.

4. Vegan pancake 2.850.-

Vegan pancake with vegan cheese, mushrooms, broccoli. avocado and Pico De Gallo. Salad and garlic mayo on the side.

5. Kids brunch 1.350.-

Fried sausage, deep fried potatoes, fried egg. Served with slices of apples.

Also available as a meal with juice (Floridana) and choco ball or a vegan muffin. 1.500.-

Waffle 1.620.-

Homemade waffle with maple syrup, berries or fruit and cream.

Deep fried vegan food is fried in the same oil as other food.

Various Dishes

Plaice smörrebröd 2.225.-

Fried plaice (flatfish) smorrebrod with homemade remoulade and fresh salad with pesto.

Smoked trout smörrebröd 2.000.-

Smorrebrod with traditionally smoked arctic char, pickled shallots, horseradish sauce, eggs and salad with pesto.

Little Red Hen bake 2.960.-

Chicken, premium bacon, green pesto, cheese and tomato sauce. Topped with salad, pickled shallots, cherry tomatoes, garlic mayo, and parmesan.

Sausage Master bake 2.960.-

Meat flatbake with premium bacon and spiced sausage with mushrooms, mozzarella, and onion
No meat (discount) -590.-

Frú Lauga salad 2.745.-

Vegan salad with seasonal ingredients

Soup 2.000.-

Soup of the day - see board - with bread and butter

With salad +200.-

Chicken sandwich 1.990.-

Sandwich with chicken, avocado, salad, pesto, tomatoes, and spicy mayo. Fried potatoes on the side.

Vegan sandwich 1.890.-

Garlic mushrooms, pickled shallot onion, salad, pesto, tomatoes, avocado, and garlic mayo. Fried potatoes on the side.

Kids menu For 12 years and younger

Fish and chips 1.350.-

Children bake 1.350.-

with tomato sauce and cheese

Hashed fish with rye bread 980.-

Rice pudding 800.-

with haggis, cinnamon-sugar and raisins

Half portion 400.-

Toast with ham and cheese 750.-

Half avocado/banana/slice of bread/haggis 250.-

Coffee list

Coffee bean information

Kvörn Microroaster buys coffee beans with few intermediaries which mean it's easy to track them back to each farmer.

The coffee beans from different parts of the world depending on the season. Kvörn has had beans from Ethiopia, Guatemala, Colombia, Kenya, Honduras, Nicaragua and El Salvador.

General qualities of the coffee beans:

Coffee beans from **Central America** such as Guatemala, El Salvador, Honduras and Nicaragua are generally a good mix of sweet and fruit taste.

Coffee beans from **South America** such as Colombia are generally sweet with lower acidity.

Coffee beans from **Africa** such as Ethiopia and Kenya generally have a fruity and flowery taste.

The coffee beans are light roasted which means the original taste and the freshness of the beans remains better.

Coffee at home

When you buy beans from us we recommend that you grind the coffee beans each time you brew at home. But we can also grind the beans for you. They are usually best within three months of roasting.

Processing and conditions

Natural process coffee is dried in the fruit. Washes are hulled to separate beans from fruit, washed and then dried. Honey processing is in between natural and washed, such that the fruit is removed from the bean but not fully washed before drying. Altitude has a big impact on how well the plants thrive and the coffee tastes.

Varieties

We only offer Arabica varieties of coffee beans and specialty grade (highest grade of quality). We never use Robusta that has more caffeine and lower quality. Like with other fruits there are many sub varieties of Arabica (e.g. Bourbon and Caturra) which have a big impact on the flavour and mouthfeel of the coffee.

Tea list

Spices

Chai Cinnamon, Cardamom, Cloves, ginger, black pepper, black tea extract (5% caffeine) and organic jaggery sugar. *From Grounded Pleasures.*

Herbal -caffeine free

Lemongrass and ginger Lemongrass, ginger, liquorice, peppermint, lemon peel and black pepper. *From The Tea Makers.*

Peppermint Refreshing peppermint leaves. *From The Tea Makers.*

Turmeric blend Turmeric, ginger, cocoa peel, aniseeds, fennel, blackberry leaves, vanilla and natural flavorings. *From The Tea Makers.*

Vanilla Organic Rooibos *From The Tea Makers.*

Hibiscus Bora Bora Sweet berry and blossom and tart hibiscus *From The Tea Makers.*

Chai of Madagascar South African honeybush leaves, orange, choco and spices. *From The Tea Makers.*

Green (low oxidation, high in antioxidants)

Matcha Japanese fresh ground premium green tea, high in antioxidants. *From The Tea Makers.*

Jasmine pearls Green tea pearls with a soft taste of jasmine and magnolia flowers. *From Tefélagið.*

Japanese Sencha Green tea. *From The Tea Makers*

Oolong (medium oxidation 75%)

Oolong High quality Oolong from a Chinese Gift Shop.

Black/Red (high oxidation 90%)

Earl Grey Great tasting Keemun tea with Bergamot flavour. The best Earl Grey in Iceland. *From Tefélagið*

Black tea with orange peel, cornflower and rosehips. *From Johan & Nyström. SOFO*

Black tea with strawberries, cornflower and sunflower. *From Johan & Nyström. Studio 54*

Lapsang Black tea with a smoky taste. *From The Tea Makers.*