



Eldhús opið alla daga 11:00-21
Gleðistund Kl. 16-19 & 22-23

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

Ferskar súrdeigs flatbökur

Pítsur 26 sentímetra (10 tommu). Heimatilbúnir ferskir botnar án viðbættis gers. Glútenlausir allajafna í boði líka en ekki ráðlagðir fyrir bráðaofnæmi.

Litla Gula Hænan 2.960.-

Flatbaka með kjúkling og beikoni, grænu pestó, osti og pítsasósu. Toppuð með salati, pikkludum skarlottulauk, kirsuberja- tómtum, hvítlauksósu og parmesan.

Shawarmabaka 2.960.-

Flatbaka með rifnu hægelduðulambakjöti, shawarmasósu, osti og lauk. Toppuð með salati, rauðrófum, grænu pestó, pikkludu rauðkáli, pikkludum eldpirar, kóríander og hvítlauksósu.

Pylsumeistarinn 2.960.-

Flatbaka með beikoni og kryddpylsu ásamt sveppum, lauk, pítsusósu, parmesan og osti.
Einnig fánleg án kjöts -710.-

Geiteyjarströnd 2.960.-

Flatbaka með taðreyktum silung ásamt pikkludum skarlottulauk, piparrótarsósu, soðnu eggji, grænu pestó, dill og fersku salati.

Plokkfiskbaka 2.760.-

Súrdeigspítsa með plokkfiski, rúgbrauði, hvítlauks-Smjöri, salati með pestói og kirsuberjatómtum.

Chorizo hálfmáni 2.590.-

Fylltur með osti, kryddpylsu og pikkludum eldpirar. Toppaður með hvítlauksmjöri, parmesan osti, grænu pestói og salati til hliðar.

Hnetukræsing 2.760.-

Flatbaka með osti, mozzarella, lauk, eggaldin, sveppum, tómtum, ólífum og Shawarmsósu. Toppuð með blöndu af hnetum og wasabi fræjum.
Einnig fánleg í vegan útgáfu

Meðlæti

Grænt salat með pestó	980.-
Djúpsteiktart kartöflur með sósu	980.-
Sæt kartöflufranskar með sósu	980.-
Ólífur	570.-
Hnetur	470.-
Remúlaði - vegan	450.-
Hvítlauks/eldpirar majónes - vegan	180/265.-
Pestó	285.-
Bernaise, kokteil	300.-

Vinsamlegast látið vita ef þið eruð með fæðuofnæmi eða óþol og fáið nánari upplýsingar um innihald rétta.

Kjöt & fiskur

Tveggja rétta máltíð 4.150.-

Aðalréttur, gos og kaka að eigin vali

Pankó Rauðspretta 3060.-

Djúpsteikt rauðspretta í pankó raspi með heimagerðu remúlaði, dilli, smælki og fersku salati með pestói.

Lambaborgari 2.960.-

Rifið hægeldað lambakjöt með BBQ sósu, kóríander, pikkludu rauðkáli, eldpirarsósu og kóríander í brioche brauði með sætkartöflu frönskum og salati með pestó.

- *Einnig fánlegur í ketó útgáfu*

Fjallaborgari 2.960.-

160 gr. gæða nautakjöt frá Sogni í Kjós með Tindur osti, heimabökuðu brioche brauði, sultaðum lauk, hvítlauksósu, sterku sinnepi, salati með pestó & sætkartöflu frönskum.

Með beikoni +395.-

Hvítlauks/eldpirar sósa - vegan +265.-

- *Einnig fánlegur í ketó útgáfu*

Plokkfiskur 2.745.-

Gratíneraður þorskur með bearnaise, osti, fersku salati með pestói og rúgbrauði.

Lambakótiletur 3.060.-

Í boði föstudag til sunnudags meðan birgðir endast (um helgar aðeins frá kl. 15).

Fjögur stykki kótiletur frá Sölvanesi í Skagafirði með aspas, salati, smælki og kaldri bearnaise sósu.

Kjúklingasalat 2.850.-

Salat með kjúklingi og beikoni frá Pylsumeistarinum, kartöflum, brauðteningum, grænu pestói, pítsasósu, hvítlauksmajó, pikkludum skarlottulauk, ferskum tómtum og parmesanosti.

- *Einnig fánlegt í ketó útgáfu*

Aukaálegg & sósur

Hvítlauks/eldpirar majó - vegan +265.-

Auka álegg ostur og kjöt +395.-

Auka álegg grænmeti +235.-

Nautakjöt, lambakjöt og silungur beint frá býli
Brauðið er ferskt bakað á staðnum og án aukaefna

Barnamatseðill

Einungis fyrir börn 12 ára og yngri

Djúpsteiktur fiskur og kartöflur - 1.350.-

með niðursneiddum eplum og tómötum

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.-

Með slátri, rúsínum og kanilsykri

Hálfur skammtur 400.-

Grillað brauð með skinku og osti 750.-

Hálf lárpera/banani/brauðsneið/slátursneið 250.-

Vegan matur

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

Frú Lauga 2.850.-

Vegan flatbaka með kjúklingabaunum, kasjúhnetum, sólblóma fræum, salati, grænu pestói, sveppum, rauðrófum, kirsuberja tómötum, falafel og pikkludum skarlottulauk.

Hnetukræsing 2.760.-

Flatbaka með osti, vegan osti, lauk, eggaldin, sveppum, tómötum, ólífum og Shawarmsósu. Toppuð með blöndu af hnetum og wasabi fræjum.

Portobello Borgari 2.850.-

Djúpsteiktur Portobello sveppur með salati, lárperu, hvítlauksmajó og sultuðum lauki. Borið fram með sætkartöflu frönskum.

Hvítlauks/eldpipar sósa - vegan +265.-

Frú Lauga salat 2.745.-

Vegan salat með ferskasta hráefni hverju sinni Ásamt falafel og hvítlaukssósu.

Vegan samloka 1.890.-

Hvítlaukssteiktir sveppir, pikklaður skarlotlaur, lárpera, salat með pestó, tómatar & hvítlaukssósu. Steiktar kartöflur til hliðar.

Litlir réttir

Rauðspretta smurbrauð 2.225.-

Djúpsteikt rauðspretta með heimagerðu remúlaði og heimabökuðu sólkjarnabrauði, salati, rauðlauk, dill, og sítrónu

Súpa - í boði til kl. 18 2.000.-

Súpa dagsins - sjá töflu - með brauði og smjöri
Með salati +200.-

Kjúklingasamloka 1.990.-

Kjúklingur, lárpera, salat með pestó, tómatar & chilli majónes. Steiktar kartöflur til hliðar.

Grjónagrautur - laktósafrír 1.470.-

Með kanilsykri, slátri og rúsínum

Kvöldnasl 1.490.-

(einungis eftir kl 18)

Nachos með lárperumauki pico de gallo og heimalagaðri ostasósu.

Kökur, bakkelsi & ís

Heimabakaðar kökur 1.335.-

Gulrótarkaka
Frönsk piparmintu & súkkulaði (glútenfrí)
Líkjör út á Grand Marnier +650.-

Ís

Kaka að eigin vali með ískúlu 1.775.-

Ískúla 689.-

Tvær kúlur 1.039.-

Affógató (Tvær ískúlur með espressó) 1.500.-

Vegan múffa 750.-

Heimabökuð

Snúður, Heimabakað bakkelsi 650.-

Kókoskúlur 450.-

Heimagerðar og ferskar í gamla stílnum

Smjördeigshorn 525.-

Croissant: hreint, vanillu & súkkulaði

Sara 625.-

Hnetustykki og Hrákaka 650.-

Glútenfrítt & vegan

Kaffi og kakó

Espresso (einfaldur/tvöfaldur)	580/665.-
Cappuccino/Latte/(einf./tvöf.)	730/760.-
Americano (einf./tvöf.)	595/680.-
Macchiato/Cortado/Flat white(einf./tvöf.)	680/710.-
680/710.-	
Swiss Mokka & Ískaffi (einfaldur/tvöfaldur)	780/850.-
Heitt súkkulaði/vegan súkkulaði	780.-
Uppáhellt kaffi, handverks með 1 x ábót	560.-

Babycino	180.-
Hafra/soja/kókosnetu mjólk	50.-
Auka kaffiskot	120.-
Sírópsskot (frítt, sjálfsafgreiðsla í hillunni)	0.-
Barnakakó (12 ára og yngri)	600.-
Eigið götumál taka með (afsláttur)	-30.-

Svaladrykkir

Gos í gleri	
Appelsín, Kristall	450.-
Pepsi, Pepsi Max, 7Up	475.-
Malt, Egils Pilsner	575.-
Brío Pilsner, Engiferöl, Tónik,	750.-

Kombucha (330ml gerjað te), Djöflarót	760.-
--	-------

Safi í fernu	375.-
Epla, Appelsínu & Heilsu	

Te

Hrein te	730.-
Grænt, Svart, Úlong, Jasmín	

Önnur te	685.-
Jurtaseyði (myntu/sítróngras/túrmerik/mangó), Earl Gray, Chai, Svart te með ávöxtum.	

Matcha Latte	910.-
Chai Latte	895.-

Te hússins	650.-
Reykt Lapsang	

Kaffi matcha latte	999.-
Matcha latte með espresso	

Sjá nánar um úrvals te-in okkar á teseðlinum

Áfengi

Bjór á krana	
Brío (350 ml)	1.200.-
Tuborg Cl stór/lítill (450/300 ml)	1.200/950.-
Bjór frá Borg brugghús (350 ml)	1.490.-
Bjór mánaðarins á krana (350 ml)	sjá töflu
Bjór frá Reykjavík Brewing (350 ml)	sjá töflu
Bjór í flösku	Sjá hagstæð verð og úrval í hillu

Léttvín hússins	
Glas (175ml)/flaska	1.450/5.200.-

Náttúruvín hvítt	
Frá Vínbóndanum- flaska	6.530.-

Náttúruvín rautt	
Frá Vínbóndanum - flaska	6.530.-

Freyðivín	
Prosecco (Ítalía) - 200ml	1.800.-
Prosecco (Ítalía) - flaska	5.550.-

Sterkt og líkjörar	
Sjá hagstæð verð og mikið úrval í hillu	

Hanastél	
Írskt kaffi (viskí, kaffi, púðursykur & rjómi)	2.050.-
Gin og tónik (einfaldur)	1.635.-
Negróní (gin, vermút, camparí & appelsína)	2.050.-
Espresso martíní (vodki, espresso & líkjör)	2.050.-
Moskvu mule (vodki, engiferöl & límóna)	1.650.-
Mímósa (freyðivín og ferskur appelsínusafi)	1.635.-
Mímósa fyrir tvo	2.970.-
Aperol Spritz (freyðivín, apperol, sóða & appels.)	1.780.-
Camparí í sóða (tvöfaldur)	1.500.-
Baileys hristur (tvöfaldur)	1 .725.-

Gleðistund alla daga kl. 16-19 & 22-23	
Brío og Tuborg Classic	950.-
Vín hússins	1.050.-

Kaffilistinn

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

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 léttistaðar 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 reychts viskís. *Frá The Tea Makers.*