

Om vores Columbianske kaffe

Colombia er verdens tredjestørste producent af kaffe. I landet bliver der udelukkende produceret Arabica kaffe, hvis plantager er anlagt på Andesbjergenes skråninger, hvor klimaet er ideelt. Da der aldrig er frost i Colombia, kan kaffedyrkningen ikke skades, som den kan andre steder i verden; dette, højden og den rødlige vulkanske jord tilsammen skaber ideelle rammer for dyrkning af kaffe.



Der er næsten 3 milliarder kaffebuske i Colombia.

Colombia kaffe anses normalt for at være en af de bedste kaffer i verden, med en smag der kendetegnes som fyldig og kraftig med let syrlighed. Colombianske kaffebønner behandles i forarbejdningsprocessen efter den våde metode.

Colombiansk kaffe er opdelt i tre kvalitetsklasser:

"Supremo, Excelso og UGO "Usædvanlig god kvalitet". Colombia har udviklet en karakteristisk smag for sin egen kaffe. På grund af colombianske regnfulde klima, opsamles vandet som derefter bruges til at fjerne pulpen fra kaffebæret uden at skade bønnerne. Kaffedyrkerne har store vandtanke til netop denne vaskeproces, der samtidig påvirker kaffesmag i en positiv retning.

Mørk Colombia kaffe bliver ved med at være vores mest populære kaffe. Denne højlands arabikkaffe har en kompleks smag der kombinerer kraftigt aroma, fyldig smag og sødme. Bønnerne ristes lige netop til det stadie, hvor den er mellemristet, en ristningsgrad som man kalder for "full city". - en let mørkristet kaffe.

Resultatet er en harmonisk fuldkommenhed, som den vi har valgt at servere her på cafe Cafesito.

Menukort

En smag af Columbia

Telefon 5663 0400

www.Cafesito.dk

Cafesito



Bordbestilling:
Telefon 5663 0400
bordbestilling@cafesito.dk
[Facebook.com/cafesito.dk](https://www.facebook.com/cafesito.dk)

Cafe

Restaurant

Cafesito

Køge Marina
Bådhaven 8
4600 Køge



Bordbestilling

Telefon 5663 0400
bordbestilling@cafesito.dk
[Facebook.dk/cafesito.dk](https://www.facebook.com/cafesito.dk)

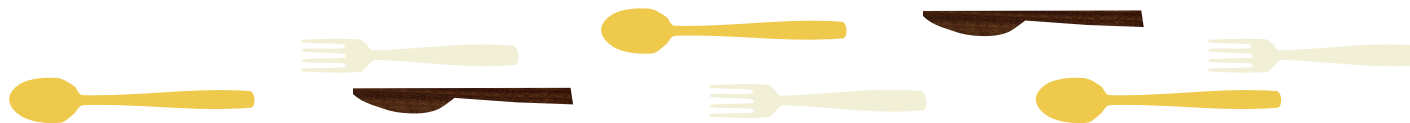
Bordbestilling

Telefon 5663 0400
bordbestilling@cafesito.dk
[Facebook.dk/cafesito.dk](https://www.facebook.com/cafesito.dk)



Cafesito

Køge Marina
Bådhaven 8
4600 Køge



Brunch - hver weekend fra kl. 10.00 til 15.00 og tirs-fre 10.00 til 11.00

American brunch:

Røræg, Nürnbergpølse, bacon, amerikanske pandekager
m. sirup, toast, frugt, kaffe/te eller juice

89,-

Smørrebrød (tirs-fre 11-15)

Smørrebrød: 3 stk. uspecificeret smørrebrød
m/ en valgfri genstand. (50 cl. fadøl,
2 cl. Snaps, sodavand, kaffe eller te)

80,-

Serveres hele dagen

Club sandwich:
Stegt kylling i skiver, bacon, husets
karrydressing, frisk grønt

99,-

Tun sandwich:
Tun, æg, caviar, purløg,
cremefraiche dressing, frisk grønt

89,-

SITO Burger:
Husets burger m/ 200 g luksus hakket
oksekød fra Grambøgård.

105,-

Kager og desserter

Cafesito's drøm:

Mandelbund, friske bær & vaniljecreme

39,-

Gl. dags æblekage m/flødeskum

39,-

God italiensk is

39,-

Dagens kage spørg personalet

39,-

Hovedretter (tirs til søn 17-21)

Sancocho (Colombiansk suppe)
Lækker fyldig og sund hjemmelavet
suppe af kylling, oksebryst, kartofler,
yuka (rod der ligner kartoffel) og
plantains (grøn banan) serveret
med et stk. majscolbe, ris og
avocado ved siden af

119,-

Bandeja Paisa (ret fra kaffe region):

Ris, bønner med hakket kød,
tomat, chorizo, hjemmelavet
hvidt majs brød (arepa),
avocado, spejlæg, salat &
stegt plantains (grøn banan)

109,-

Rib eye steak:

Bøf med masser af smag, kartofler
og grønt efter årstiden.

139,-

Ekstra tilbehør

Guacamole

20,-

Arepa pr.stk.

10,-

Portion plantains / yuca

30,-

Serveres hele dagen



Salat

Latin-salat: Røde bønner, tomat,
nachos, avocado og ost

85,-

Klassisk Caesar-salat: med kylling
Romaine salat, kylling, brødcroutoner,
parmesanost og Cesar dressing.

95,-

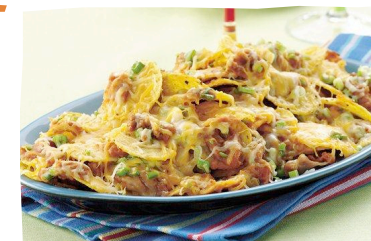
Nachos

Ovnbage Nachos med ost

50,-

Nachos med guacamole og
creme fraiche

60,-



Picada (4 personer)

Arepas (majs brød), chorizo patacon
(planans) yuka, taco chips med ost
hotwings, aji (chili) guacamole
(i alt for fire)

295,-

Til de små under 10 år.

El nino : Sprøde kyllingelår vendt i
taco chips, serveret med kartofler/
pomfritter, og en lille skål
med agurk, gulerødder, og frugt.

69,-

Eller alle colombianske retter

69,-



Køkkenet lukker kl. 21.00

Drikkevarer

En smag af Columbia

Telefon 5663 0400

www.Cafesito.dk



Happy Hour alle dage mellem kl. 17-18.

Drinks 1/2 pris

Oplev spændende personer ved Cafesito's kulturevents hver uge med levende musik, foredrag, oplæg mv. Mere info på www.Cafesito.dk

Øl & Spiritus

25 cl. Fadøl Carlsberg	29,-
50 cl. Fadøl Carlsberg	45,-
Tuborg Classic el. Grøn Tuborg (fl.)	39,-
Special øl (spørg personalet)	

Spiritus 2 cl.	35,-
Irish Coffee	48,-

Vin

Husets rød eller hvidvin	1/1 fl	120,-
--------------------------	--------	-------

Rødvin, Il Contà Montepulciano Italy	1/1 fl	199,-
---	--------	-------

Rosevin Feelme-feelyou	1/1 fl	199,-
---------------------------	--------	-------

Sodavand & Juice

Sodavand	29,-
----------	------

Juice (Æble eller Appelsin)	29,-
--------------------------------	------

Kaffe & Kakao

Alm. Kaffe (Java Colombia)	20,-
Stempelkaffe (Ren Colombia)	33,-
Espresso (Double roast)	20,-

Cafe Latte eller Cappuccino	38,-
Varm Kakao	30,-

The

Alle temærker kan købes ud af butikken

The	29,-
(Grøn Sencha Lemon Skovbær frugt te Lakridsrods te Earl Grey Luxus Hvid te med fersken smag)	

Chai Latte

Chai Latte Tiger spice	35,-
Chai Latte Vanille	35,-
Chai Latte Orca spice	35,-

Canalaza

(Aguardientes - derived from sugarcane and contains the aniseed flavours. 29% alcohol - mixed with Aguapanela and cinnamon. Aguapanela is made by dissolving a block of sugarcane into water and adding lime juice).

59,-



Vodka Sunrise

Vodka, orange juice & grenadine syrup

59,-

Pina Colada

Lys rom, kokos fløde, ananas

59,-



Rom (Dictador 12 år)

59,-

(En colombiansk rom med en helt unik smag, som vandt Guld ved International Rum Expert Panel 2010 i Miami. Rommen er lagret efter solera-metoden.)

Rom (Dictador XO PERPETUAL)

79,-

(Smagen er meget afbalanceret og man får fornemmelsen af ekstrem kvalitet. Meget smooth og dine tanker henledes på karamel med supplerende sød colombiansk kaffe, mørk chokolade. Tilfredsstillende balance mellem styrke og blødhed.)

