



Witamy w Pożegnaniu z Afryką

Szanowni Goście!

po kilkutygodniowej przerwie sklep z kawą i herbatą oraz kawiarnia "Pożegnanie z Afryką" wznowiają swoją działalność w Lublinie. W tym czasie doszło jednak do istotnej zmiany, ponieważ obecnie za funkcjonowanie tego miejsca odpowiadać będzie Fundacja Twórczości, Edukacji i Animacji Młodzieży - "Teatrikon".

Jesteśmy lubelską organizacją pozarządową, która od ponad 7 lat działa w zakresie rozwijania talentów młodzieży, animowania środowiska lokalnego i edukacji. Prowadzenie "Pożegnania z Afryką" stanowi dla nas zupełnie nowe wyzwanie. Do tematu podeszliśmy z energią i zapałem - każdego dnia staramy się doskonalić nasze umiejętności baristyczne oraz wiedzę na temat kaw i herbat, a już niebawem rozpoczniemy także program działań artystycznych.

Chcemy nawiązywać do tradycji tego miejsca i smaków, które są Państwu znane m.in. z Menu Literackiego, ale planujemy także rozszerzyć naszą ofertę o nowe produkty oraz sposoby parzenia kaw i herbat. O szczegółach dowiedzieć się będzie można od pracowników i pracowników kawiarni oraz na profilu facebook lubelskiego Pożegnania z Afryką.

Mamy nadzieję, że połączenie naszych dotychczasowych doświadczeń z magiczną atmosferą tego miejsca pozwoli nam zbudować nową jakość zarówno pod względem doznań smakowych jak i przeżyć artystycznych. Warto również zaznaczyć, że kupując nasze produkty oraz korzystając z oferty kawiarni wspierają Państwo rozwój lubelskiej młodzieży, ponieważ jako organizacja pożytku publicznego wszystkie zyski z działalności tego miejsca przeznaczamy na realizację celów statutowych Fundacji.

Są to nasze pierwsze kroki w tego rodzaju działalności, dlatego jeśli mają Państwo jakieś sugestie lub uwagi, chętnie ich wysłuchamy by móc jak najlepiej dopasować naszą ofertę do Państwa potrzeb.



MENU LITERACKIE:

Kawa Tuwima – 13,50 zł (200 ml)

Z dodatkiem wanilii i kakao, przykryta kożuchem spienionego mleka. Parzona w tyglu.

Kawa Wincentego Pola 9,50 zł (120 ml)

Mieszanka kaw z Etiopii, Meksyku i Indii o niskiej kwasowości i pięknym bukiecie. Parzona w sheherezadzie.

Kawa Junoszy – 10 zł (150 ml)

Z kardamonem i cynamonem, parzona w tyglu.

Kawa Czechowicza – 12,90 zł (150 ml)

Parzona w tyglu z dodatkiem czekolady

Czekolada Anny Kamieńskiej – 12 zł (200 ml)

Gęsta czekolada z konfiturą malinową

Czekolada Marii Konopnickiej – 12 zł (200 ml)

Gęsta czekolada z płatkami sezamu.

Czekolada Ordonki – 12 zł (200 ml)

Czekolada z konfiturą pomarańczową



M E N U

Kawy:

W Pożegnaniu z Afryką każda kawa przygotowywana jest ręcznie przez nasze baristki i baristów - ważą ją, mielą, podgrzewają wodę oraz parzą na jeden z poniżej wymienionych sposobów. Dbając o jakość tego procesu informujemy, że przygotowanie pojedynczej kawy może zająć od 7 do 15 minut. Nasze pracowniczki i pracownicy z chęcią udzielą odpowiedzi na wszelkie pytania i poradzą jaką metodę dobrać do danej kawy.

SZEHREZADA – 8 zł (120 ml)

Klasyczna kawiarka pod wpływem ciepła przeciskająca wodę przez kawę pod niskim ciśnieniem. W naszej wersji - do eleganckiego porcelanowego dzbanka.

Moc naparu: średnia/intensywna

FRENCH PRESS – 11 zł (280 ml)

Zaparzacz z tłoczkiem. Woda o temperaturze 90 stopni obcuje z kawą przez 4 minuty, zanim barista dociśnie tłok.

Moc naparu: delikatna

TYGIELEK – 10 zł (180 ml)

Prawdziwa kawa po turecku. Znana wszystkim odwiedzającym Bałkany, Grecję i kraje arabskie. Zimna woda wraz z drobno zmieloną kawą i cukrem trzykrotnie dochodzi do wrzenia.

Moc naparu: esencjonalna

Mleko do kawy – 1 zł

Mleko sojowe – 2 zł



Kenia AA jasno palona

Jakość kenijskiej kawy, zaliczanej do najbardziej cenionych arabik świata, jest rygorystycznie kontrolowana przez Coffee Board of Kenya. Organizacja ta klasyfikuje kawę przyznając jej kategorię AB lub AA. Proponujemy Państwu właśnie najwyższej cenioną kawę oznaczoną kategorią AA. Kawę tę, pochodzącą z kraju, z którym związana była Karen Blixen, autorka książki „Pożegnanie z Afryką”, charakteryzuje wspaniały owocowy aromat, z nutami kwiatowymi oraz gorzką czekoladą. W smaku bardzo wytrawna, z nutą kandyzowanych owoców, przełamana odrobiną wanilii i róży.

Brazylia Pergamino Sul de Minas jasno palona

Brazylia Pergamino Sul de Minas ciemno palona

Ta pochodząca z pokrytego wzgórzami regionu Sul de Minas arabika zaliczana jest do najlepszych gatunków kawy pochodzących z Brazylii. W odróżnieniu od kawy przeznaczonej na rynek masowy opatrzona jest specjalnym certyfikatem nadanym przez BSCA - brazylijskie stowarzyszenie producentów kawy wysokogatunkowej. Aromat delikatnej czekolady i migdałów.

W smaku wyczuwalny niski poziom wytrawności i wysoka słodycz.

Meksyk Maragogype jasno palona

Meksyk Maragogype ciemno palona

Odkryta w Brazylii Maragogype to odmiana kawy arabika charakteryzująca się dużym tzw. słoniowatym ziarnem. Wyczuwa się w niej smak koniaku, jest łagodna, o pięknym bukicie.

Indie Plantation Bababudan A jasno palona

Indie Plantation Bababudan A ciemno palona

W paśmie górskim Baba Budangiri uprawiana jest doskonała arabika sprzedawana jest pod wspólną nazwą Plantation A, oznaczającą najwyższy stopień oceny ziarna. Charakteryzuje się ona mocnym i ciężkim smakiem czerwonego wina, gorzkiej czekolady i migdałów.

Kostaryka SHB Tarrazu San Rafael jasno palona

Kostaryka SHB Tarrazu San Rafael ciemno palona

Produkuje się tam wyłącznie arabikę dobrej jakości [uprawa robusty jest zakazana]. Położony na południe od stolicy kraju San Jose region Tarrazu znany jest z uprawy wyśmienitych kaw o zrównoważonej kwasowości i naturalnym, orzeźwiającym smaku orzecha włoskiego, czekolady i lekkich przypraw.

O pozostałe gatunki kaw z naszej oferty prosimy pytać obsługę.



KAWY KOFEINOWE SMAKOWE

Produkowane na bazie **brazylijskiej arabiki** z regionu Cerrado położonego w stanach Goiás i Minas Gerais. Nasze kawy smakowe **wypalane są w krakowskiej palarni Pożegnania z Afryką** oraz wzbogacane w oparciu o **własną technologię** smakami dostarczonymi przez rodzinną firmę z francuskiego Grasse - światowej stolicy perfum oraz centrum produkcji naturalnych aromatów.

Irlandzka	Orzechowa
Waniliowo-orzechowa	Czekoladowa
Czekoladowo-migdałowa	Czekoladowo-miętowa
Belgijskie praliny	Prażone migdały
Marcepanowa	Kokosowa
Amaretto	Cynamonowa
Pomarańczowa	Karmelowa
Czekoladowo-pomarańczowa	Mieszanka Pięciu Smaków
Wiśniowa	Bananowa

KAWY BEZKOFEINOWE

- **Brazylia Pergamino Sul de Minas (bezkofeinowa)**
- **Irlandzka (bezkofeinowa)**
- **Waniliowo - Orzechowa (bezkofeinowa)**

Sposoby przygotowania:

SZEHREZADA – 8 zł (120 ml)

FRENCH PRESS – 11 zł (280 ml)

TYGIELEK – 10 zł (180 ml)

Mleko do kawy – 1 zł

Mleko sojowe – 2 zł

CASCARA Kostaryka Hacienda Sonora – 11 zł (280 ml)

Napar z miąższu owocu kawowca – parzony we frenchpressie. W smaku słodka, miodowa, z nutami brzoskwini i moreli. Finisz bogaty, z akcentami grejpfruta oraz róży. Zawiera kofeinę i przyjemnie pobudza, jednak w naparze jej ilość jest mniejsza przynajmniej czterokrotnie od kawy przygotowanej metodą przelewową.



RARYTASY KAWOWE

Jamajka Blue Mountain średnio palona *

Jedną z najsłynniejszych kaw świata jest bez wątpienia jamajska Blue Mountain. Oryginalna kawa z Gór Błękitnych pakowana jest wyłącznie do beczek i wysyłana z załączonym certyfikatem. Tak jak kawę z Jemenu nazywamy kawowym Bordeaux tak autentyczną Blue Mountain określa się mianem szampiana wśród kaw. Podobnie jak szampian kawa ta jest uprawiana w ściśle i prawnie określonym regionie geograficznym. Jej jakość jest rygorystycznie nadzorowana przez Coffee Industry Board z siedzibą w Kingston. Pierwsze drzewko kawowe zostało sprowadzone na Jamajkę przez Sir Nicholasa Lawesa w 1728 roku. Po wielu latach eksperymentów odkryto tereny, na których kultury kawy mają najwyższy poziom jakości. Z tych właśnie terenów pochodzi prawdziwa Blue Mountain. Jej przeciętna roczna produkcja wynosi tylko około 900 ton. Stanowi to 0,1 % rocznej produkcji Kolumbii lub inaczej mówiąc są to 3 godziny produkcji kolumbijskiej. Jest to jedna z nielicznych kaw selekcyjowanych ręcznie.

Charakteryzuje ją wyraźny i intensywny aromat kojarzący się z mleczną czekoladą i likierem wiśniowym. Jej smak jest zrównoważony, pełny, owocowo-korzenny.

Nepal Mount Everest Supreme średnio palona **

Mimo, że produkcja kawy w Nepalu na większą skalę rozpoczęła się w dopiero w połowie lat dziewięćdziesiątych, w chwili obecnej ma ona uznaną pozycję na rynku kaw wysokogatunkowych. Wśród upraw skoncentrowanych w 17 wysokogórskich regionach przeważają większość stanowią małe farmy. Sprzedają one całość zbiorów firmom zajmującym się eksportem i dystrybucją kawy. Plantacje, z których pochodzi kawa sprzedawana w naszych sklepach położone są około 70 kilometrów od leżącej na wysokości 1,5 km npm stolicy kraju Katmandu. Leżą one u podnóża łańcucha górskiego Ganesh Himal nad rzeką Trisuli, zasilaną wodą z topniejącego w Himalajach śniegu. Uprawy są prowadzone bez użycia nawozów sztucznych.

Jej smak określany jest jako maślany z lekką nutą prażonych migdałów.

Jemen Matarī średnio palony **

Kawa zwana przez koneserów „Bordeaux wśród kaw”, jeden z najrzadziej występujących gatunków kawy. Jest to prawdziwa mocha [inaczej moka lub mokka] pochodząca z prowincji Bany Matar. Samo słowo „mocha” pochodzi od nazwy portu Mocha [Al Mukha], z którego kawa była eksportowana do Europy. Obecnie w Europie oryginalna kawa z Jemenu dostępna jest jedynie w kilku miejscach.

Aromat o pełnym, winnym, różnorodnym bukacie, można odnaleźć w nim czekoladowe nuty. Smak korzenny i wytrawny.

Sumatra Mandheling ciemno palona **

Sumatra, największa indonezyjska wyspa, jest jedną z czterech, na których panują doskonałe warunki do uprawy wysokogatunkowych kaw. Mandheling uprawiana jest w północnych i zachodnio-środkowych regionach wyspy. Drzewa kawowe sadzone są w żyznej, wysoko zmineralizowanej wulkanicznej glebie, w konsekwencji czego smak jest mocny i zdecydowany. Nazwa Mandheling oznacza jedną z indonezyjskich grup etnicznych, która w największym stopniu zaangażowana jest w produkcję kawy.

Smak Sumatry jest mocny, obfity, z akcentami czekoladowymi.

*

- szeherezada (kawiarka) [120 ml] 16,00 zł
- tygielek [180 ml] 18,00 zł
- french press [280 ml] 19,00 zł

**

- szeherezada (kawiarka) [120 ml] 13,00 zł
- tygielek [180 ml] 15,00 zł
- french press [280 ml] 16,00 zł



HERBATY

Jawa OP Malabar (herbata czarna) 7,50 zł [500 ml]

produkowana na wyżynach Jawy charakteryzuje się subtelnym, czerwonym kolorem i miękkim smakiem z nutą orzeźwiającej pikanterii.

Lapsang Souchoung (herbata czarna) 7,50 zł [500 ml]

łagodny smak z intensywnym dymnym aromatem uzyskiwanym przez wędzenie liści nad paleniskiem z drzewa cedrowego.

Rosyjska Karawana (herbata czarna) 7,50 zł [500 ml]

znana przede wszystkim jako doskonała herbata samowarowa.

Gunpowder Temple of Heaven (herbata zielona) 7,50 zł [500 ml]

tworzą ją wysokiej jakości, małe i starannie walcowane w kulki liście o silnym, choć łagodnym smaku.

Pai Mu Tan (herbata biała) 9,00 zł [500 ml]

Pai Mu Tan oznacza dosłownie białą peonię. Do produkcji tej wyjątkowej, białej herbaty używa się wyłącznie dwóch pierwszych liści z gałązki razem z pąkiem.

Earl Grey Madame Grey (herbata czarna) 7,50 zł [500 ml]

czarna herbata z olejkami bergamotowym wzbogacona smakiem pomarańczy i cytryny.

Różowe lata siedemdziesiąte 7,50 zł [500 ml]

owocowa kompozycja o różanym smaku z pąkami czerwonych róż, płatkami bławatków, kawałkami jabłek, papai, ananasa, hibiskusa, porzeczek, skórki głogu i pomarańczy.

Sencha Brzoskwiowa 7,50 zł [500 ml]

zielona Sencha o smaku brzoskwiowym z płatkami słonecznika i kandyzowanymi owocami ananasa.

Tora Tora Tora 7,50 zł [500 ml]

owocowa mieszanka o smaku egzotycznej papai z malinami, truskawkami, jabłkiem, czarną porzeczką, płatkami czarnego bzu i bławatka.

Córka Maharadży 7,50 zł [500 ml]

mieszanka zielonej i czarnej herbaty o egzotyczno-cytrusowym smaku z kandyzowanymi owocami papai i płatkami ostu.

Honeybush Amelia 7,50 zł [500 ml]

Honeybush o smaku a la Nutella (czekoladowo - orzechowo - kremowym) z płatkami róż, łuskami i ziarnami kakaowca, orzechem laskowym, kroplami czekolady, migdałami, wiórkami kokosowymi i chrupiącymi kawałkami jogurtu.

O pozostałe gatunki herbat prosimy pytać obsługę.



Tarty – 8 zł:

Ciasta – 12 zł:

- **Sernik wiedeński** – pieczony na kruchym spodzie, pokryty czekoladową polewą
- **Szarlotka razowa** – podawana na ciepło z lodami
- **Ciasto orzechowe** – ciemny biszkopt przekładany kremem maślano-kawowym z bezą orzechowo-kokosową z niewielką ilością rumu
- **Ciasto malinowe** – ciemny biszkopt z warstwą kremu budyniowego, malinami w galaretkę i bitą śmietaną

Babeczka czekoladowa – 2 zł

Babeczka kajmakowa – 4 zł

O ofertę dostępną danego dnia prosimy pytać obsługę.

Soki owocowe – 4,5 zł (200 ml):

- Pomarańczowy
- Czarna porzeczka
- Jabłkowy
- Różowe grejpfruty

Woda mineralna w butelce – 4,5 zł (200 ml):

- Gazowana
- Niegazowana

Woda mineralna w dzbanku – 10 zł (1,5 l):

Podawana z liśćmi mięty oraz plasterkami cytryny.



ALKOHOL

Piwo:

- Kormoran Jasne – butelka 500 ml - 8 zł
 - Kormoran Coffee Stout – butelka 500 ml - 11 zł
 - Cornelius Bananowy – butelka 400 ml – 9 zł
 - Cornelius Grapefruitowy – butelka 400 ml – 9 zł
 - Perła Chmielowa – butelka 500 ml – 8 zł
 - Zwierzyniec – butelka 330 ml – 7 zł
 - Browar Zakładowy – butelka 500 ml – 11 zł
- (o dostępną ofertę piw z Browaru Zakładowego prosimy pytać obsługę)

House wine:

- Białe – kieliszek 150 ml – 8 zł
- Czerwone – kieliszek 150 ml – 8 zł

Cydr Lubelski:

- Jabłko – butelka 300 ml – 7 zł
- Gruszka - butelka 300 ml – 7 zł
- Miodowy butelka 300 ml – 7 zł