

Hos Kantina på Trøjborg får du slow food som fastfood. Det er takeaway med gryderetter og supper, surdejsbrød og lasagne, kaffe og kage lavet af økologiske råvarer. Rune Hardlei er indehaver af butikken, er uddannet kok og står selv bag gryderne. Der er fokus på økologi og bæredygtighed, ligesom de udelukkende anvender bionedbrydelig emballage.

Maden

Der er et bredt udvalg af takeawayretter som langtidssimrede gryderetter og delikatesser. Køkkenet er i Sydhavnen, hvorfra maden fremstilles. Brødet som surdejsbrød og diverse kager bages dagligt.

Her er forskellige supper, tarteletter, dhal som er en linsegryderet med frisk ingefær og tomater serveret med ris eller brød samt raita. Så er der chili con eller sin carne og lasagne med oksekød eller spinat og svampe. Der er også karryretter eller Trøjborggryden med langtidssimret oksetykkam af kødkvæg fra Grambogård med løg, tomat, paprika og fløde serveret med ris, brød eller bagte rodfrugter, ligesom der er bulgursalat

Sandwich

De frisksmurte sandwiches er i hjemmebakket surdejsbolle og er med tunsalat, laks, pulled pork, skinke/ost eller hummus og stegte svampe.

Drikkevarer

Af økologiske bær og frugter blendes smoothie lige til at tage med på vejen. Der er guarana eller spirulina til at give ekstra power, hvis det ønskes. Der er også økologisk filterkaffe fra det lokale mikroristeri CleverCoffee. Og er det et glas vin, lemonade eller sodavand, du har lyst til, er der også et lille udvalg.

Prisniveau

Her er noget for enhver pengepung. En suppe med brød koster 55 kr., en sandwich koster fra 55 kr., mens tre tarteletter med høns i asparges står til 85 kr.. De varme retter koster mellem 60 kr. for Dhal og chili sin carne og går op til 95 kr. for den dyreste ret lammecurry.

Catering

Desuden har de levering af selskabsmad, hvor du i samarbejde med Kantina udarbejder og skræddersyr det, der passer til dig. Mangler din arbejdsplads en frokostordning, er der også hjælp at hente her.

[Tjek oversigten over restauranter i Aarhus her:](#)