



# КОФЕ & ШОКОЛАД

Трио Капучино



Кофе Даф



## Классический кофе

	Стандарт	Двойной
• Эспрессо	90 30мл	120 60мл
• Американо	90 150мл	120 200мл
• Кон Панна порция эспрессо, взбитое молоко	100 50мл	
• Флет Уайт двойной эспрессо, взбитое молоко	140 100мл	

Капучино и круассан  
просто созданы друг для друга

## Напитки на основе молока и эспрессо

	Стандарт	МЕГА
• Капучино	110 150мл	250 400мл
• Капучино по-венски с карамельным сиропом и тертым шоколадом	120 150мл	
• Капучино с соленой карамелью	120 150мл	
• Латте	120 250мл	200 400мл
• Латте Халва со взбитыми сливками и грецким орехом	180 250мл	
• Кофе БОН с кокосовым сиропом, белым шоколадом и кокосовой стружкой	150 250мл	
• Кофе Даф сироп: малина, ежевика со взбитыми сливками и бисквитом Савоярди	150 250мл	
• РАФ лаванда	160 250мл	230 400мл
• РАФ кедровый орех <b>NEW</b>	190 250мл	250 400мл

## Кофе на органическом молоке (соевом)

• Кон Панна порция эспрессо, взбитое соевое молоко	50мл	120
• Флет Уайт двойной эспрессо, взбитое соевое молоко	100мл	160
• Капучино	150мл	130
• Латте	250мл	150

Даже если ты строгий веган или у тебя непереносимость лактозы,  
или же ты просто следишь за фигурой –  
это совсем не значит, что от любимого капучино или латте стоит отказываться.



## Холодный кофе

- Карамельный макиато\* 

250мл	170	240
	250мл	400мл
- Гляссе 

250мл	170	240
	250мл	400мл

  
со сливочным мороженым, сиропом и сливками
- Мокачино\* 

250мл	170	
-------	-----	--

  
с какао и взбитыми сливками
- Мокко франучино\* 

250мл	150	190
	250мл	400мл

  
ШОКОЛАДНЫЙ со взбитыми сливками
- Айс Латте **NEW**

250мл	150	190
	250мл	400мл

## Горячий шоколад

- Классический 

120мл	190
-------	-----
- с кедровыми орешками 

130мл	220
-------	-----
- со сливочным мороженым 

170мл	210
-------	-----

## Согревающие напитки

- Глинтвейн безалкогольный 

150мл	120
-------	-----

  
виноградный сок
- Сбитень шалфей 

200мл	190
-------	-----

  
с медом, экстрактом пихты, прополиса, пряностями
- Сбитень имбирь 

200мл	190
-------	-----

  
с медом, экстрактом пихты, прополиса, пряностями
- Егермейстер чай травяной 

200мл	170
-------	-----

  
ликер Jagermeister

## Согревающие напитки с алкоголем



- Глинтвейн 

150мл	180
-------	-----
- Белый глинтвейн
- Апельсиновый глинтвейн

### Добавь алкогольный ликер:

- JAGERMEISTER 

10 г	40
------	----
- Kahlua 

10 г	40
------	----
- Amaretto 

10 г	40
------	----
- Sambuka 

10 г	40
------	----
- Drambuie 

10 г	40
------	----

Добавь порцию эспрессо в любой напиток

30мл **30р**



Добавь любимый вкус:  
ванильный, миндальный,  
карамельный, шоколадный...  
(спроси у официанта)

10мл **15р**



Ирландский кофе



Глинтвейн



# ЧАИ

## Черный

Листовой  
Чайник / пакетированный чай  
Чашка / пакетированный чай

125р  
500мл

115р  
500мл

75р  
300мл

- Английский завтрак GFBOP (ENGLISH BREAKFAST) ----- ☕ ☕
- Ассам GFBOP (CLASSIC ASAM) ----- 🍃 ☕ ☕
- Сегой граф GFBOP (EARL GREY) ----- ☕ ☕
- Манго грим FOP (MANGO DREAM) ----- 🍃 ☕

## Зеленый

- Зеленый дракон (GREEN DRAGON) ----- ☕ ☕
- Моргентану (MORGENTAU) ----- 🍃 ☕ ☕
- Жасмин (JASMINE TEA) ----- ☕ ☕
- Молочный улун (MILK OOLONG) ----- 🍃 ☕

## Ягодные и травяные чаи

- Крем апельс (CREAM ORANGE) ----- ☕ ☕
- Сладкие ягоды (SWEET BERRIES) ----- ☕ ☕
- Зимние грёзы (WINTER DREAM) ----- ☕ ☕

# АВТОРСКИЕ ЧАИ от КОТОФЕЯ

## Горячие напитки с ягодами

- Лесная смородина
- Чабрец с медом
- Душица с медом
- Копорский (Иван-Чай)
- Облепиховый с апельсином и корицей
- Цитрусовая ромашка с медом
- Брусничный чай с лимоном, апельсином и медом
- Ягодный чай
- Имбирный
- Лавандовый с молоком
- МАСАЛА с молоком и пряностями
- Мароканский

Стандарт

150

600мл

Двойной

250

1500мл



## Добавки к чаю: NEW

Очень вкусно!

ЛИМОН	10гр	10р	орех кедровый	20гр	60р	брусника с кедровым орехом 50гр 60р и сгущ. молоком
МОЛОКО	50мл	20р	орех грецкий	20гр	40р	
СЛИВКИ	20мл	20р	изюм	20гр	20р	
МЁД	30гр	40р	имбирь	10гр	15р	
МОЛОКО сгущ.	40гр	20р				

# ДЕСЕРТЫ от КОТОФЕЯ



## Торты

за 100г 130

- **Наполеон**  
вкуснейший слоеный торт со стуженным молоком
- **Медовый**  
тонкие медовые бисквиты, пропитанные сметанным кремом
- **CARROT CAKE**  
морковный бисквит с цукатами, орехом Пекан и пряностями, со сливочным кремом
- **Рафаэло**  
миндально-кокосовый бисквит, итальянская меренга, сливочный крем

## Чизкейк

за 100г 130

песочная основа, с нежной и бархатистой сливочной начинкой

- сливочный
- малиновый
- шоколадный
- **Тирамису** за 100г 130  
итальянские бисквиты со сливочным кремом, с сиропом амаретто
- **Фондан шоколадный** 130г 160  
с жидкой сердцевинкой и мороженым
- **Десерт Анны Павловой** 160г 150  
бэзе с лимонным курдом, натуральными сливками и ягодным конфи
- **ТАРТ ТАТЕН** 190г 190  
карамелизованная груша в слоеном тесте с мороженым
- **Штрудель** 130г 160  
слоистое тесто запеченое с яблоками, изюмом, цедрой лимона и ноткой корицы
- **Грехем** 95г 85  
горький шоколад с фундуком, кокосом, стуженой карамелью на песочной основе



Десерт Анны Павловой



Французский ТАРТ ТАТЕН

## hit десерт

- Брусника с кедровым орехом и стуженным молоком

Очень вкусно!

50г 60

## Мороженое

- сливочное 100г 80
- с горячей вишней 140г 105
- с горячим шоколадом 120г 100
- с кедровым орехом 110г 115
- с грецким орехом 110г 110
- с шоколадной крошкой 120г 100
- с домашней карамелью 120г 120

Еще больше тортов и десертов на витрине



🕒 Время приготовления 25 мин.

🕒 Время приготовления 40 мин.

⚖ В десертах «по весу» цена указана за 100г готового продукта

## Добавки к чаю: NEW

Очень вкусно!

ЛИМОН	10гр	10р
МОЛОКО	50мл	20р
СЛИВКИ	20мл	20р
МЁД	30гр	40р
МОЛОКО стуж.	40гр	20р

орех кедровый	20гр	60р
орех грецкий	20гр	40р
изюм	20гр	20р
имбирь	10гр	15р

брусника с кедровым орехом и стуж. молоком 50гр 60р