



ESPRESSO

20–30 ml kávového extraktu
podávaného v porcelánovom
50 ml šálku.





LUNGO

20–30 ml kávového extraktu
podávaného v porcelánovom 150 ml
šálku + vřelá voda v poměru 1:1.





DOPPIO

Dvojité espresso podávané
v porcelánovém 150 ml šálku.





MACCIATO

(beiby cappuccino)

20-30 ml kávového extraktu +
+ vyšlehané mléko, podávaného
v porcelánovom 50 ml šálku





CAPPUCCINO

Espresso + našlehané mléko
do krémové pěny podávané
v porcelánovém 160 ml šálku.





LATTE MACCHIATO

Do našlehaného mléka krémové pěny se vlije espresso, aby ve sklenici cca 200–250 ml vytvořilo lískově-oříškovou barvu a utvořilo nahoře cca 2–3 cm pěny.





MOCHACCINO

Vlažný nápoj z kávy espresso + 30 ml horké čokolády + šlehačky. Na vyžádání poprašek kakaa. Podává se ve skle.





LEDOVÁ KÁVA

Úzká sklenice plná ledu a do ni vlité espresso.





FRAPPÉ

se skládá ze tří stejných částí: espresso + voda + mléko.
V šejkru nebo ve stroji na frapé našlehaném.





HORKÁ ČOKOLÁDA

Horký nápoj z čokoládového prášku a 1,2 dcl mléka nazdobený šlehačkou a práškem kakaá.





LATTÉ ČAJ

černý čaj CONTEMPORARY
CHAI SPICE + vyšlehané mléko.
Posypat skořicí.





LEDOVÝ ČAJ

Černý ledový čaj zalijeme studenou vodou. Necháme 5 min. louhovat, přidáme příslušné ovoce a led.





ČAJ

sypaný černý, zelený nebo ovocný čaj různých příchutí v průhledném dírkovaném obalu zalijeme vřelou vodou a necháme dle typu čaje 2-5 min. louhovat.

