

A KLASSZIKUSOKAT KEDVELŐKNEK FOR CLASSICS LOVERS | FÜR LIEBHABER DER KLASSIKER

A'LA NATURE:



RISTRETTO 700 HUF
A ristretto intenzív, erős, fekete kávé. Kevés mennyiségű vízzel készül: a 30-35 ml espresso helyett a ristretto mindössze 20-25 ml.
TIPP: igazi zamatok érezhetőek!



ESPRESSO 700 HUF
A tökéletes espresso-hoz 7 gramm őrölt kávékat használunk, amely 90 fokos vízzel készül 9 bar nyomáson 20-25 mp-ig. Az espresso 25-30 ml, a tetejét a crema bársonyos habként borítja.



**HOSSZÚ KÁVÉ
LONG COFFEE / LANGER KAFFEE** 700 HUF
A hosszú kávé elkészítéséhez az espresso kávékat kb. 50-70 ml forró vízzel hígítjuk. Íze kevésbé intenzív.
Espresso + 50-70 ml Hot water
Espresso + 50-70 ml Heißes Wasser



AMERICANO 700 HUF
Az americano egy hosszú kávé, mely forró víz hozzáadásával készül. A csészébe először a megfelelő mennyiségű - 150-180 ml - forró vizet töltjük bele, és ebbe engedjük az espresso-t.
Espresso + 150-180 ml Hot water
Espresso + 150-180 ml Heißes Wasser



**FORRÓ CSOKOLÁDÉ
HOT CHOCOLATE / HEISSE SCHOKOLADE** 950 HUF



**DILMAH TEA
DILMAH TEA / DILMAH TEE** 850 HUF

TEJEL KÉSZÜLŐ KÁVÉITALOK: COFFEES MADE WITH MILK | KAFFEE MIT MILCH



CAPPUCCINO 800 HUF
Az espresso-t 100-120ml felhabosított tejjel öntjük fel. A tökéletesen gőzölt, lágy tejhab kb. 2 cm vastagságú.
Espresso + 100-120 ml Milk + Milk foam
Espresso + 100-120 ml Milk + Milchschaum



CAFFE LATTE 900 HUF
Az espresso-t kb. 200-250 ml tejjel, vastag tejhabbal rétegezve, magas üveg pohárban szervírozzuk.
Espresso + 200-250 ml Milk + Milk foam
Espresso + 200-250 ml Milch + Milchschaum



FLAT WHITE 900 HUF
Dupla ristretto-val készül és a tetejére kevesebb tejhab kerül - erre utal a neve is (flat white: "lapos fehér"). Magasabb koffeintartalma ellenére, a gőzölt tej miatt, az íze lágy és krémes állagú.
Double ristretto + Milk foam
Doppel-Ristretto + Milchschaum



MELANGE 1 050 HUF
A pohár alján lévő mézre felgőzölt, felhabosított tej kerül. A tejhab és a lágy tej közé lassan öntött espresso tökéletesen elvált rétegeket képeznek.
Honey + Espresso + Milk + Milk foam
Honig + Espresso + Milch + Milchschaum



Kávéalainkhoz kérhető alternatív tejszerek: mandulaital, rizsital, kókuszital, zabital, laktózmentes tej | Alternative milk drinks available for our coffee drinks: almond drink, rice drink, coconut drink, oat drink, lactose-free milk | Alternative Milchgetränke zu unseren Kaffeegetränken: - Mandelgetränk - Reisgetränk - Kokosnussgetränk - Zabi-Getränk - laktosefreie Milch

A KÜLÖNLEGESSÉGRE VÁGYÓKNAK FOR DESIRE SPECIAL | FÜR LIEBHABER DER SPECIALITÄT

ÉDES ÍZEK / SWEET FLAVORS / SÜSSE AROMEN:



CAFFE MOCHA 1 650 HUF
Csokoládé öntetűre felgőzölt tejet öntünk, majd egy adag espresso-t töltünk rá.
Chocolate + Milk + Espresso
Schokolade + Milch + Espresso



MAPLE CORTADO 1 650 HUF
Különlegesen fűszeres, fahéjas kávéval készül. A pohár alján juharszirup édesíti az italt, majd egy adag espresso és krémesre gőzölt tej kerül rá vékony tejhabbal.
Maple syrup + Espresso with cinnamon + Milk
Ahornsirup + Espresso mit Zimt + Milch



**KÓKUSZTEJES AFFOGATO
AFFOGATO WITH COCONUT MILK
KOKOSMILCH-AFFOGATO** 1 650 HUF
Egy adag forró espresso-t egy gombóc vanília fagyalatra öntünk, majd langyos kókusztejjel töltünk fel.
TIPP: desszertnek is kiváló!
Vanilla ice cream + Espresso + Coconut milk
Vanille-Eiscreme + Espresso + Kokosmilch



**JEGES KÁVÉ
ICE COFFEE / EIS KAFFEE** 1 450 HUF
Jégkockákra vaníliafagyaltot kanalazunk és felöntjük hideg tejjel. Rátöltjük a kávékat, majd tetejére tejszínhab kerül.
Ice + Vanilla ice cream + cold milk + espresso + whipped cream
Eis + Vanille-Eiscreme + Kalte Milch + Schlagsahne

FRISSÍTŐ ÍZEK REFRESHING FLAVORS / ERFRISCHENDE AROMEN



MAZAGRAN 1 450 HUF
A frissen főzött kávéhoz mézet adunk és elkeverjük. A jéggel töltött pohárba friss citromkarikára öntjük a kihűlt kávékat.
TIPP: különlegesen felfrissít!
COLD Espresso + Honey + Lemon slice
KALTER Espresso + Honig + Zitronenscheibe



ESPRESSO TONIC 1 450 HUF
Jégkockákra töltött tonic-ra óvatos mozdulatokkal egy adag espresso-t engedünk.
TIPP: ez az igazi a kánikulában!
Tonic + Espresso | Tonik + Espresso

ALKOHOLOS KÁVÉKÜLÖNLEGESSÉGEK ALCOHOLIC COFFEE DRINKS ALKOHOLISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN



ESPRESSO MARTINI 1 650 HUF
Vodka, kávélikőr és espresso. Édesítősziruppal jégre töltve és shakerben rázva készül. A kihűlt jeges italt koktélpohárban szervírozzuk.
TIPP: akár egy koktél már délelőtt!
Vodka + Espresso + Ice | Vodka + Espresso + Eis



CAFFE GALLIANO 1 650 HUF
2 cl Galliano likőrre egy adag espresso-t rétegezzük, majd a tetejére tejszín kerül.
Galliano liqueur + Espresso + Cream
Galliano + Likör + Creme



ÍR KÁVÉ 1 800 HUF
IRISH COFFEE / IRISCHER KAFFEE
2 cl ír whiskey-re egy adag espressot töltünk, melynek tetejére tejszínhab kerül.
Irish whiskey + Espresso + Cream
Irischer Whiskey + Espresso + Creme