

МЕНЮ #6

КОТОРОЕ
МОЖНО
ЧИТАТЬ

ПОВОД ОСТАНОВИТЬСЯ...
С 2004 ГОДА



СКИДКА

ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ: -15% НА ВСЁ МЕНЮ,
-30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ПОСЛЕ 20:00

В чём особенность свежеобжаренного кофе?

Ценители истинного вкуса кофе знают, что самым лучшим и полезным является именно свежесваренный кофе. Ведь его главное преимущество – способность передать всю насыщенность вкуса и аромата.

Специально для Вас мы отбираем лучшие кофейные зерна, которые для нас обжаривает M9_Rosters, и подбираем оптимальные сочетания, чтобы приготовить Ваш любимый напиток.



Фильтр-кофе
200 мл / 110 р

Для фильтр-кофе мы используем моносорта, яркие представители кофе Specialty только лучшего и свежего урожая.

СОРТ НЕДЕЛИ УТОЧНЯЙТЕ У БАРИСТА.

В НАШЕЙ СЕТИ КОФЕЕН ВЫ МОЖЕТЕ ПРИОБРЕСТИ СВЕЖЕОБЖАРЕННЫЙ КОФЕ В ЗЁРНАХ ОТ M9_ROSTERS.

Бразилия.....	160/300 Р 100/200 гр	Эспрессо смесь.....	120/240 Р 100/200 гр
Колумбия.....	230/460 Р 100/200 гр	Микс #3.....	120/240 Р 100/200 гр
Эфиопия.....	310/620 Р 100/200 гр	Перу.....	220/440 Р 100/200 гр

СКИДКА ПРИ ПОКУПКЕ С СОБОЙ: -15% НА ВСЁ МЕНЮ,
-30% НА КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ПОСЛЕ 20:00

СТР. 4-5 ЗАВТРАКИ	СТР. 6-9 КОФЕ
СТР. 10-11 НАМ ЕСТЬ ЧТО ВСПОМНИТЬ!	СТР. 12-13 ЧАИ
СТР. 14-15 ГЛИНТВЕЙНЫ	СТР. 16-17 СМУЗИ И НАПИТКИ
СТР. 18-19 САЛАТЫ	СТР. 20-21 СУПЫ
СТР. 22-23 ПАСТА	СТР. 24-25 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
СТР. 26-27 БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ	СТР. 28-29 ПАНКЕЙКИ
СТР. 30-31 КРЕПЫ	СТР. 32-33 КРУАССАНЫ
СТР. 34-35 ДЕСЕРТЫ	

Завтраки

по будням до 12:00
по выходным до 14:00
с одним из напитков + 30 Р
американо, капучино,
чай, морс

275 Р

ТОСТ С БИТЫМ АВОКАДО,
ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ
ПАШОТ / 240 г **NEW**

ГЛАЗУНЯ С ВЕНСКОЙ

СОСИСКОЙ / 390 г

Яичница-глазунья, венские
сосиски, картофельные дольки,
лобио, томат и салат Латук

СЫРНИКИ **NEW**
ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО
ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ
И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

210 Р
170/20/20 г

Добавьте к сырникам:

50 Р
50 г

Соус малиновый

Соус вишневый

Сгущенное молоко

Сметана

Мед

КАША (РИС, ОВСЯНКА)

120 Р
230 г

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С ЯЙЦОМ ПАШОТ, ОБЖАРЕННЫМ
БЕКОНОМ, ТОМАТАМИ И САЛАТОМ
ЛАТУК / 300 г **NEW**

ХУМУС ИЗ НУТА С ДОМАШНИМ
ЛЕЧО, ЯЙЦОМ ПАШОТ
И ГРЕНКАМИ С СОУСОМ
ПЕСТО / 320 г **NEW**

ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ
И ГРИБАМИ / 340 г **ХИТ!**

Омлет, вяленые томаты,
бекон, шампиньоны и зеленый
лук. Подается с бельгийской
вафлей

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЮ-НИБУДЬ
ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ
НАМ ОБ ЭТОМ.

КОФЕ

*ЭСПРЕССО	30/60 мл	90/90 Р
*АМЕРИКАНО	170/350 мл	110/160 Р
*КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ		
Кофе, приготовленный в турке на песке со специями		
КЛАССИЧЕСКИЙ	60/120 мл	110/160 Р
НА МОЛОКЕ	60/120 мл	130/180 Р
*КАПУЧИНО		
t° подачи капучино 60-70 °С		
НА МОЛОКЕ	200/350 мл	170/220 Р
НА СЛИВКАХ	200/350 мл	190/250 Р
LATTE BLACK VANILLA NEW	200 мл	180 Р
Black charcoal vanilla latte		
*ЛАТТЕ	250/350 мл	180/230 Р
*ФЛЕТ УАЙТ	220 мл	180 Р
МАТЧА ЛАТТЕ NEW	200 мл	190 Р
*РАФ		
КЛАССИЧЕСКИЙ	220/350 мл	190/250 Р
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	220/350 мл	220/280 Р
ЛАВАНДОВЫЙ	220/350 мл	220/280 Р
Дополните Ваш кофе:		
Сироп	15 мл	+30 Р
Коньяк	25 мл	+150 Р
Ликёр	25 мл	+150 Р
Ассортимент уточняйте у официанта		

*Напитки, отмеченные звездочкой, вы можете заказать без кофеина
Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
- на соевом или кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
+100р (большой объем)



КОФЕ / Любимые ароматы...

	*КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ Авторский кофе. Эспрессо под сливочно-ванильной шапочкой	90 мл	150 P
	КАСКАРА	500 мл	160 P
	*МОККАЧИНО	220/350 мл	160/210 P
	*ГЛАССЕ	220/350 мл	160/210 P
	*КОФЕЙНЫЙ ЦИТРУС Авторский капучино на апельсиновом фреше	220 мл	170 P
	*ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ	200 мл	270 P
	БАУНТИ NEW Горячий шоколад на основе кокосового молока и натурального шоколада	220 мл	230 P
	ШОКОЛАД С СЫРНЫМ ПОПКОРНОМ NEW	220 мл	230 P
	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	50/100 мл	90/160 P
	- Рекомендуем к большой порции шоколада: - Мороженое - Взбитые сливки - Грецкий орех с изюмом		+50 P
	КАКАО	220/350 мл	150/200 P
	- Рекомендуем добавить в какао: - Маршмеллоу - Соленую карамель - Эспрессо		+50 P +30 P +30 P

*Напитки, отмеченные звездочкой, вы можете заказать без кофеина
Напитки, содержащие молоко, вы можете заказать:
- на соевом или кокосовом молоке +80р (стандартный объем)
+100р (большой объем)

 В 2007 году бариста сети кофеен «Кофе и Шоколад» стал финалистом «Поволжского отборочного тура Российского чемпионата бариста 2008», выступая с авторским «Кофе по-варшавски».

 Напиток содержит алкоголь.



@brilliant_yulia В выходной день побаловать себя немножко сладенькими помечтать о чем-нибудь прекрасном
А когда в @coffeechoso.ru подают латте с рисунком котика – сразу хочется улыбнуться и сказать как мило

ШОКОЛАД С СЫРНЫМ ПОПКОРНОМ

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД «БАУНТИ»



Нам есть что вспомнить!

ЛУЧШИЕ МОМЕНТЫ ЮБИЛЕЙНОГО ГОДА СЕТИ КОФЕЕН «КОФЕ И ШОКОЛАД»



12 марта отметили 15 День Рождения «Кофе и Шоколад» и начали наш юбилейный год



Провели III Выставку-фестиваль «Олимпийский Саратов»



Принимали активное участие в праздновании XXX Всероссийского олимпийского дня



Провели конкурс детского рисунка «Мое летнее настроение»



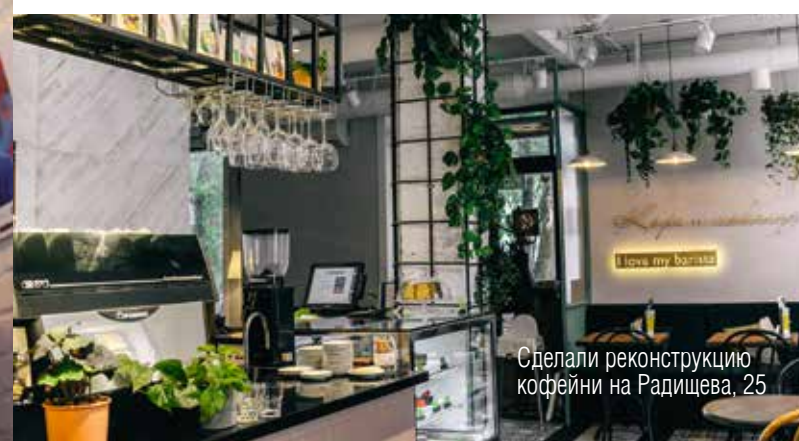
Принимали участие в забеге по взлетно-посадочной полосе нового международного аэропорта «Гагарин» GAGARIN RUNWAY



20 августа 2019 года в Международном аэропорту «Гагарин» начала работать наша кофейня «Кофе и Шоколад»



Сделали реконструкцию кофейни на Кирова, 21



Сделали реконструкцию кофейни на Радищева, 25



Участвовали в выставке PIR Expo 2019

Чай

ЧЁРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ	450 мл	180 Р
ЭРЛ ГРЕЙ	450 мл	190 Р
Чёрный чай с добавлением натурального бергамотового масла		
ЗЕЛЁНЫЙ КИТАЙСКИЙ	450 мл	190 Р
ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ	450 мл	190 Р
НАГЛЫЙ ФРУКТ	450 мл	190 Р
Фруктовая смесь из гибискуса, кусочков яблок, изюма, шиповника, с добавлением цукатов и лепестков василька		
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	450 мл	200 Р
ИВАН-ЧАЙ	450 мл	200 Р

Рекомендуем добавить в чай:

Цедра апельсина, ромашка, чабрец, имбирь, мята

Облепиха, малина, клюква

Мёд

+20 Р

+40 Р

+50 Р

Чай без чая

ПЕРСИКОВЫЙ ЧАЙ С РОМАШКОЙ И АПЕЛЬСИНОМ NEW	500 мл	250 Р
ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ	500 мл	250 Р
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА И РОЗМАРИН	500 мл	250 Р
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК NEW	500 мл	250 Р

Кисели

ВИШНЕВЫЙ	250 мл	120 Р
КЛУБНИЧНЫЙ NEW	250 мл	120 Р
БАНАНОВЫЙ	250 мл	120 Р
МАНГО С ЛИМОНОМ NEW	250 мл	120 Р



ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА
И РОЗМАРИН

ПЕРСИКОВЫЙ ЧАЙ С РОМАШКОЙ
И АПЕЛЬСИНОМ

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ

Глинтвейн



@dearimary Повод остановиться
#кофеишоколад

NEW



АПЕЛЬСИНОВЫЙ
220 Р / 250 мл

18+ КЛАССИЧЕСКИЙ
250 Р / 250 мл

NEW



18+ ТРОПИЧЕСКИЙ
250 Р / 250 мл

NEW



18+ КЛЮКВА/КЛУБНИКА
250 Р / 250 мл

ВИШНЕВЫЙ
220 Р / 250 мл

18+ Напиток содержит алкоголь.

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

Смузи

ЯБЛОКО/БАНАН NEW	220 мл	180 Р
КИВИ/МЯТА NEW	220 мл	180 Р
ЯГОДНЫЙ NEW	220 мл	180 Р

Овертейки

ШОКОЛАДНЫЙ ЧАРЛИ	340 мл	350 Р
ВОЗДУШНАЯ ЭДДИ	340 мл	350 Р
КЛАССИЧЕСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	300 мл	180 Р

Дополните Ваш коктейль:
 Ягода (вишня; клубника; ч. смородина)
 Сироп
 Сгущенное молоко с печеньем
 Шоколад
 Банан
 Эспрессо

+30 Р

Напитки

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	200 Р
ЯБЛОЧНЫЙ ФРЕШ	200 мл	200 Р
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ФРЕШ	200 мл	220 Р
МОРКОВНЫЙ ФРЕШ СО СЛИВКАМИ	200 мл	200 Р
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	80 Р

ВОДА		
ВОЛЖАНКА	330 мл	130 Р
ПЕПСИ	250 мл	130 Р
ПЕРЬЕ	330 мл	180 Р

@tatianka565 в данном кафе я не была лет 6))) это место, когда мы, студентами бегали попить кофе, поучить, и конечно же весело провести время с одногруппниками))) и вот, я сейчас пью кофе и наслаждаюсь, ностальгия))) спасибо огромное, за новый дизайн))) обновленное меню))) и конечно же домашнюю атмосферу))) официанты на высшем уровне))) #coffeecho.ru



ЯБЛОКО/БАНАН

КИВИ/МЯТА

ЯГОДНЫЙ

Салаты

/ СОЧНЫЕ МИКСЫ



Блюда с этим значком
Вы можете заказать
на бельгийской
вафле +50 Р

ЦЕЗАРЬ КИШ С КУРИЦЕЙ / В меню с 2004 года / ХИТ!

Сладкий перец, листья китайского салата, томат, салат латук, сыр «Пармезан», пряные крутоны

С СЁМГОЙ

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Соус на Ваш выбор: пикантный или салатный

270 г 270 Р

250 г 330 Р

250 г 370 Р

САЛАТ В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ

Огурец, томаты, сладкий перец, оливки, маслины, салатный лук, сыр «Фета», микс салатов, греческий соус

230 г 270 Р

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

Запеченная свекла, обжаренный картофель, микс салатов, яйцо пашот, соус из тунца

250 г 250 Р

Рекомендуем дополнить Ваш салат:

Куриное филе

Сёмгапряного посола

Тигровые креветки

70 г 100 Р

50 г 140 Р

50 г 200 Р

ОЛИВЬЕ С СЕМГОЙ И СОУСОМ АЙОЛИ NEW

Классический салат оливье с семгой и соусом Айоли

270 г 290 Р

САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, КУРИЦЕЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И ГРИБАМИ NEW

Картофель печеный с прованскими травами и чесночным маслом, вяленые томаты, обжаренные шампиньоны, запеченное куриное филе, микс салата, попкорн, соус йогурт-карри

240 г 290 Р

ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ КРАСНОЙ РЫБОЙ NEW

Свежий томат, огурец, болгарский перец, маслины, оливки, картофель, запеченная красная рыба с розмарином, тимьяном и оливковым маслом, яйцо, соус Бальзамик

250 г 290 Р

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОСТ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ИЛИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

50 г 30 Р

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.



САЛАТ
ОЛИВЬЕ С СЕМГОЙ
И СОУСОМ АЙОЛИ



САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
КУРИЦЕЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И
ГРИБАМИ



ОВОЩНОЙ САЛАТ
С ЗАПЕЧЕННОЙ КРАСНОЙ
РЫБОЙ



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ
СВЕКЛОЙ С СОУСОМ
ИЗ ТУНЦА

Супы

НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

КОНСОМЕ

ДАНТЕ

ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП

ДАНТЕ / В меню с 2004 года /
Пикантный томатный суп с куриным филе и сладким перцем.
Подается с гренками

250/50 г 250 Р

СЕН-ЖЕРМЕН / В меню с 2004 года /
Сливочный суп с шампиньонами. Подается с пряными крутонами

220/20 г 280 Р

КОНСОМЕ 
Куриный бульон с домашней лапшой и зеленью.
На Ваш выбор: с курицей или грибами

250 г 180 Р

ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП 
Нежный крем-суп с картофелем, морковью, сельдереем,
сливками, зеленым маслом

350 г 200 Р

ТОМ КХА
Суп на основе кокосового молока с тигровыми креветками,
куриным филе, шампиньонами, кабачком, болгарским перцем

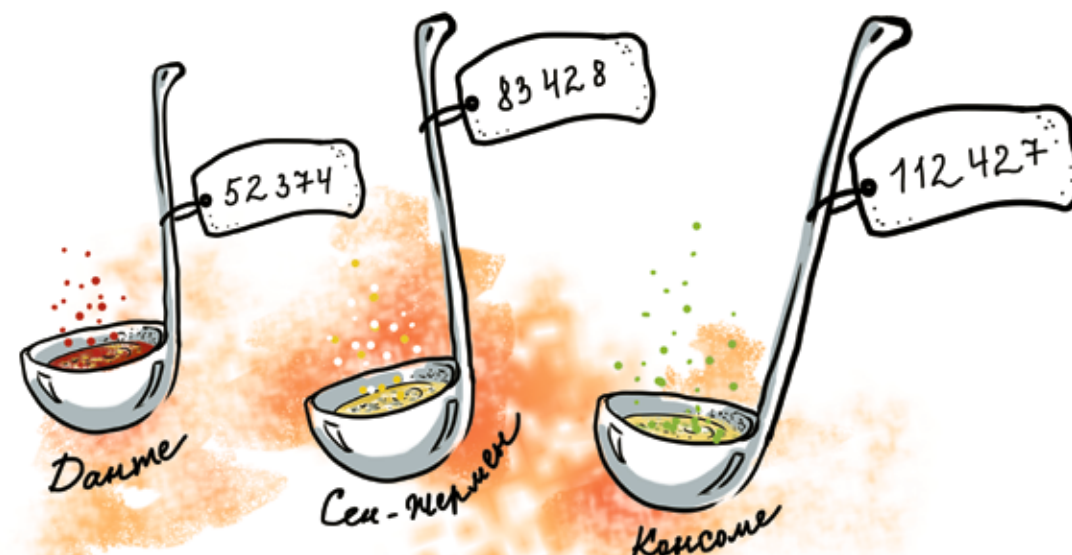
290 г 320 Р

ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОСТ ИЗ ПШЕНИЧНОГО
ИЛИ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

50 г 30 Р

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

С 2004 года мы приготовили:



ПАСТА

СПАГЕТТИ
ФЕТТУЧИНЕ

170 г 50 Р
170 г 70 Р

НАПОЛНИТЕЛИ К ПАСТЕ

Подаются с сыром «Пармезан»

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

100 г 270 Р

КАРБОНАРА С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ

100 г 200 Р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И ТОМАТАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ **NEW**

190 г 250 Р

КУРИНОЕ ФИЛЕ С ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ В СЫРНОМ СОУСЕ

170 г 250 Р

 ПЕСТО СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ **NEW**

90 г 260 Р

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ И ТОМАТАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



 ПЕСТО СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ



ФЕТТУЧИНЕ КАРБОНАРА
С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Блюда с этим значком
Вы можете заказать
на Бельгийской вафле
+50 Р

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ 240 Р 270 г

Нежные биточки из куриного
филе с шампиньонами, сладким
перцем, кабачком



ЛАПША УДОН С ОМЛЕТОМ И ОВОЩАМИ

220 Р
320 г

NEW



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ ПО-АЗИАТСКИ

220 Р
320 г

NEW

РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ:

Куриное филе	100 Р
Тигровые креветки	200 Р
Свинина вырезка	120 Р
	50 г



КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С СУШЕНЫМ ПАРМЕЗАНОМ

300 Р
310 г

NEW



БОЛЛЫ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ДОМАШНИМ ЛЕЧО

320 Р
280 г

NEW



Бельгийские вафли

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С СЕМГОЙ, БИТЫМ АВОКАДО
И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
С КРЕМОМ ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ,
КАРАМЕЛЬЮ И ХРУСТЯЩИМИ
ХЛОПЬЯМИ

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
ШАРЛОТКА

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ
СО СВИНИНОЙ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ТОМАТАМИ,
БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ПАРМЕЗАНОМ

БУРВАФЛЯ ХИТ

Куриная котлета, соус тар-тар, листья китайского салата,
вяленые томаты, огурец

С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ
В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

СО СВИНИНОЙ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ТОМАТАМИ,
БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ПАРМЕЗАНОМ.

ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ NEW

С СЕМГОЙ, БИТЫМ АВОКАДО И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ NEW

280 г 250 Р

260 г 250 Р

270 г 270 Р

175 г 310 Р

NEW С БАНАНОМ

NEW ШАРЛОТКА

ЛЕСНАЯ ЯГОДА

С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, СОУСОМ
ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

С КРЕМОМ ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ,
КАРАМЕЛЬЮ И ХРУСТЯЩИМИ ХЛОПЬЯМИ NEW

250 г 220 Р

195 г 220 Р

150 г 220 Р

220 г 220 Р

260 г 220 Р

NEW ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

@lizagrattt Love is... звук кофе-машины,
нежные вафли, разговоры за столиком у
окна, за ним бегущие прохожие и тёплое
солнце, а ты сидишь с мечтами о чём-то
своём далёком и хочешь выпить ещё
одну чашку кофе, который так хорош в @
coffeechoco.ru



Панкейки NEW

АМЕРИКАНСКИЕ БЛИНЧИКИ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

180 Р
250 г



Делится секретами вкуснейших панкейков

ЕЛЕНА НИКУШИНА

Шеф-повар сети кофеен
«Кофе и Шоколад»

ТЕСТО:

1. Мука - 50 гр
2. Кефир - 125 гр
3. Яйцо - 20 гр
4. Масло растительное - 10 гр
5. Сахар - 25 гр
6. Соль - 1 гр
7. Разрыхлитель - 2 гр
8. Любовь - по вкусу

СОУС:

1. Черная смородина - 50 гр
2. Сахар - 50 гр

КРЕМ ИЗ МАСКАРПОНЕ:

1. Сыр маскарпоне - 40 гр
2. Сахар - 20 гр
3. Сливки 33% - 10 гр

ПОДАЧА:

1. Сахарная пудра - 5 гр
2. Мята - 2 гр

Смешать муку, сахар, разрыхлитель и соль. Отдельно смешать молоко с маслом и яйцом. Соединить обе смеси, добавить любовь по вкусу, хорошо перемешать и дать постоять 5-7 минут, разрыхлитель начнет работать, а тем временем прогрейте сковороду на максимум. Выпекать блинчики следует круглыми и на сухой сковороде с антипригарным покрытием.

Для соуса берем черную смородину и сахар провариваем до растворения сахара.

Крем из маскарпоне, все ингредиенты взбиваем в блендере до пышной массы.

Подаем стопкой из блинчиков, политой соусом из черной смородины, сверху выкладываем крем из маскарпоне, посыпаем сахарной пудрой, украшаем веточкой мяты.

Приятного аппетита!



АМЕРИКАНСКИЕ БЛИНЧИКИ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

КРЕПЫ

С ТВОРОГОМ

Соус на Ваш выбор: вишнёвый или малиновый

300 г 190 Р

С БАНАНОМ И КАРАМЕЛЬЮ

Подаётся с шариком мороженого, солёной карамелью, арахисом и хрустящими хлопьями

320 г 190 Р

«ЯБЛОЧНО-ВИШНЁВЫЙ СТРУДЕЛЬ»

Яблоко, вишня и банан, томлёные в сливочно-ванильном соусе, с шариком мороженого

320 г 190 Р

С ТВОРОГОМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, БАЗИЛИКОМ, КИНЗОЙ, ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

230 г 210 Р

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

210 г 210 Р

С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И СЫРОМ

185 г 210 Р



КРЕП С БАНАНОМ
И КАРАМЕЛЬЮ



КРЕП «ЯБЛОЧНО-
ВИШНЕВЫЙ СТРУДЕЛЬ»



КРЕП С ЯЙЦОМ,
БЕКОНОМ И СЫРОМ

Круассаны

ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ	80 г	150 Р
С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ, СЫРОМ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	220 г	270 Р
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ	220 г	250 Р
С КРЕМ-СЫРОМ И СЕМГОЙ	200 г	300 Р



ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН
С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



@pretty_dafna Радость этого сезона – круассаны. Путешествуя по миру, мне очень нравится зайти в уютную кофейню и устроившись поудобнее у окна наслаждаться кофе со свежим круассаном. И я всегда удивлялась – а почему же нельзя этого делать в Саратове? И вселенная услышала меня и все получилось! Любимый @coffechoco.ru радует

КРУАССАН
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

КРУАССАН
С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ,
СЫРОМ И ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ

КРУАССАН С КРЕМ-СЫРОМ
И СЕМГОЙ

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ
ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ
НАМ ОБ ЭТОМ.

Десерты

Предлагаем вашему вниманию линейку авторских десертов из нашей кондитерской «Pêche Mignon», которые изготавливаются только из натуральных продуктов без использования пищевых добавок, красителей и консервантов.
Ассортимент уточняйте у официанта

«КРАСНЫЙ БАРХАТ» ХИТ	130 г	185 Р
Мягкая текстура кремового сыра в сочетании с нежным ярким бисквитом и малиновым джемом		
«ВЕНЕЦИЯ-ТИРАМИСУ»	100 г	185 Р
Сливочный крем из мягкого сыра «Маскарпоне» с воздушными слоями бисквита, пропитанного кофейным сиропом с ликером «Амаретто»		
«РУЖ Э НУАР»	120 г	180 Р
Шоколадный бисквит, пропитанный малиновым сиропом, с малиной и насыщенным муссом из темного шоколада		
«ДЕЗИР»	90 г	180 Р
Нежный малиновый мусс с добавлением сливок в сочетании с земляничным желе на тонком миндальном бисквите		
«ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ»	105/40 г	160 Р
Тончайшее тесто и нежная начинка из кисло-сладких яблок, вишни и миндального ореха. Подается с шариком мороженого		
«ДВА ШОКОЛАДА»	160 г	160 Р
Сочетание двух муссов из темного и белого шоколада с бисквитом, пропитанным ромовым сиропом. Украшен физалисом		
«ТАРТ ОВСЯНЫЙ С ЧЕРНИКОЙ»	100 г	185 Р
Изысканное сочетание питательного овсяного теста и легкого творожного крема под слоем сочной черники. Подарит Вам удовольствие от полезного и вкусного завтрака		
«ТАРТАЛЕТКА БАНАНОВАЯ»	130 г	160 Р
Насыщенный вкус свежего банана в сочетании с темным шоколадом, карамелью и сливками		
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» NEW	100 г	185 Р
Нежный сливочный чизкейк, украшен бананом и горячим шоколадом		
«ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ» NEW	100 г	185 Р
Неординарное сочетание заварного бисквита с вкуснейшими прослойками фисташкового крема		
«ШОКОЛАДНОЕ КУВЕ» NEW	100 г	185 Р
Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, мусс из темного шоколада, соус из лесных ягод и желе манго		

* В связи с использованием натурального сырья в изделия могут присутствовать косточки ягод и частички перегородок орехов. Просим Вас быть внимательными!

Мороженое

ПЛОМБИР	50 г	50 Р
ЧЁРНОСМОРОДИНОВОЕ	50 г	70 Р
ФИСТАШКОВОЕ	50 г	70 Р
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	50 г	70 Р

Дополните Ваше мороженое:	
Сироп / тёртый шоколад	+30 Р
Кедровый орех / грецкий орех	+50 Р



«ДВА ШОКОЛАДА»

«ТАРТ ОВСЯНЫЙ С ЧЕРНИКОЙ»

ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

«ШОКОЛАДНОЕ КУВЕ»

«ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ»

PAPA'S IRISH PUB

ДЕЛОВАЯ ВСТРЕЧА,
КОНФЕРЕНЦИЯ
ИЛИ ПРОСТО
ХОРОШАЯ
КОМПАНИЯ?



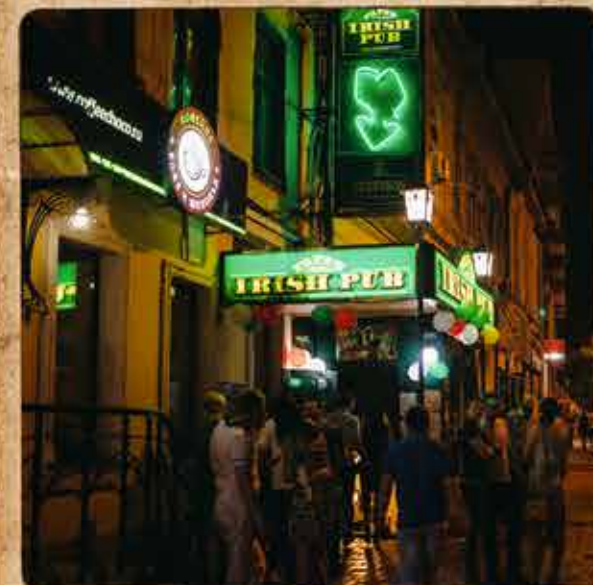
ПОВОД
СОБРАТЬСЯ!



ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
СЕБЯ ЛЮБИМОГО
ИЛИ ПРАЗДНИК,
КОТОРЫЙ
НЕВОЗМОЖНО
ОБОЙТИ СТОРОНОЙ?



СОСКУЧИЛИСЬ ПО ПРАЗДНИКУ?
ТОГДА ВАМ К НАМ!



ВЕДЬ
IRISH PAPA'S PUB - ЭТО
ПОВОД
СОБРАТЬСЯ!



А ЕЩЕ ЭТО
ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ PAPA'S PARTY,
ЗАЖИГАТЕЛЬНЫЕ ТАНЦЫ
И ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРИНКИ.

Кирова, 20
Московская, 9
тел.: 255-002

BOSS
HUGO BOSS

Соборная пл., 11
Тел. 28 63 48

MaxMara

Соборная пл., 11
Тел. 28 62 88

NB
NICOLE BOUTIQUE

«Тау Галерея», 1 эт.
Тел. 75 99 75

MARELLA

Соборная пл., 11
Тел. 23 40 94

PENNYBLACK

ТРЦ «Триумф Молл», 2 эт.
Тел. 74 69 23





ЗАКАЖИТЕ В КОФЕЙНЕ ТОРТЫ С ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ДИЗАЙНОМ



*от французской
кондитерской
«Pêche Mignon»*

WWW.COFFEECHOCO.RU

  COFFEECHOCOLAD
 COFFEECHOCO.RU

ОТМЕЧАЙТЕ НАС НА СВОИХ
ФОТОГРАФИЯХ И СТАВЬТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ ХЕШТЕГ:
#КОФЕИШОКОЛАД

