

THE CHÓCO

by Daria Lavrova

КОФЕ

Классика

Эспрессо	30/60 мл	95/190
Американо	150/300 мл	160/210
Классический латте	300/500 мл	280/340
Капучино	150/300 мл	230/270
Флэт	150 мл	250
Раф	300 мл	270

Спешл

Оранж капучино	280 мл	290
Латте солёная карамель	390 мл	350
Латте роза-голубика	350 мл	360
Golden Капучино	260 мл	360
Амели	280 мл	290
Четумаль	280 мл	290
Лавандовый раф	350 мл	290
Медовый раф	350 мл	290
Пряный раф	250 мл	330

МАТЧА

Матча-латте	250 мл	310
Матча-тоник	350 мл	390

СМУЗИ

Алые паруса вишня, клубника, яблочный сок, сироп	350 мл	380
Тропический пюре манго, яблочный сок, лимонный фреш, ананас, сироп	350 мл	380
Клубнично-банановый твист клубника, банан, яблочный сок, сироп	350 мл	380
Кивито-Минт киви, яблочный сок, банан, мята, сироп	350 мл	380

ФРЕШИ

яблоко / апельсин / грейпфрут / лимон / морковь	200/300 мл	290/350
---	------------	---------

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ваниль / клубника / шоколад / бабл гам / рафаэлло / манго / фисташка	350 мл	370
--	--------	-----

КАКАО

Классический	350 мл	270
Victoria's secret	350 мл	340
Чили	350 мл	290
Unicorn	350 мл	340
Какао бомба	350 мл	360
Ruby	350 мл	390

ДОМАШНИЕ ЧАИ

Облепиха-мандарин	500 мл	450
Пряный фрукт	500 мл	450

ЧАЙ

Ассам, Эрл Грей, Земляника со сливками, Ройбуш, Жасминовый, Молочный улун, Сенча	500 мл	350
Добавить лимон, мяту, чабрец или мёд		+70

ДОБАВИТЬ

Сироп/Топинг	70	Растительное молоко	90
Молоко/Сливки	70	Лимон/Мята/Чабрец	70

Если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа

Собери свой шокомикс из свежих сочных фруктов, джелато и теплого шоколада

1 ВЫБЕРИ РАЗМЕР:

* в каждом шокомиксе мы уже собрали для вас сезонные фрукты с бельгийским шоколадом и джелато

Мини (140гр)	290
Макс (300гр)	390

2 ДОБАВЬ ЛЮБИМЫЕ ТОППИНГИ:

* в каждом шокомиксе мы уже собрали для вас сезонные фрукты с бельгийским шоколадом и джелато

Еще больше шоколада (молочный или темный) 30гр	60
Еще больше сезонных фруктов (апельсин, грейпфрут, киви, виноград, банан) 30гр	60

3 СДЕЛАЙ СВОЙ ШОКОМИКС БОЛЕЕ ИЗЫСКАННЫМ:

* для тех, кто хочет больше эксклюзивности

Ягоды и экзотические фрукты (клубника, голубика, манго, ананас, дыня) 30гр	100
Сладкие соусы (соленая карамель, шоколад, банан, клубника, малина) 30гр	50

4 ДОБАВЬ ЕЩЕ НЕМНОГО ПРАЗДНИКА:

* создай уникальный любимый вкус только для себя

Цветная сахарная посыпка 10гр	50
Печенье Орео 10гр	50
Мармеладные мишки 10гр	50
Машмеллоу 10гр	50

Если не хочешь выбирать топпинги, то для тебя мы приготовили 2 суперских фирменных варианта:

2 ШАРИКА ДЖЕЛАТО: 550
бабл гам и бабл блю, кусочки свежей дыни, виноград, клубника и мармеладные мишки

2 ШАРИКА ДЖЕЛАТО: 550
кокос и печенье-карамель, кусочки киви, банана, свежая голубика и хрустящий арахис

ШОКОМИКС

ПОПРОБУЙТЕ ТАК ЖЕ ДРУГИЕ ПОЗИЦИИ С СНОСО!

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

*мы подадим вам теплый шоколад и отдельно топпинги к нему со шпажками

ФОНДЮ 250гр 690
30гр шоколада с жареным маршмеллоу, бельгийской вафлей, печеньем огео и сезонными фруктами

ФОНДЮ ДВА ШОКОЛАДА 280гр 790
60гр шоколада с жареным маршмеллоу, бельгийской вафлей, печеньем огео и сезонными фруктами

ФОНДЮ НА КОМПАНИЮ 340гр 1090
60гр шоколада и еще больше маршмеллоу, вафель и сезонных фруктов

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Классический 180мл 350

Оранджино 180мл 350

С пеной из пармезана и маршмеллоу 180мл 350

Черничный 180мл 350

Ореховый с кремом из манго 180мл 350

Тобаско 180мл 350

Если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа

THE CHOCO

by Daria Lavrova

ЗАВТРАКИ

Овсянка с карамелизированным бананом, голубикой и грецким орехом	350
Зеленая греча с лесными грибами и яйцом	450
Рикотники со сметаной и свежими ягодами	490
Оладьи из цуккини с лососем слабой соли и яйцом	550
Омлет с кремом из лесных грибов	460
Скрэмбл с авокадо, лососем и страчателлой можем приготовить глазунью или омлет	620
Английский завтрак	550

САЛАТЫ

Салат Цезарь с курицей	450
Салат с креветками, страчателлой и клубникой	490
Салат с лососем и сливочным кремом	590

СЫТНЫЕ ВАФЛИ

Вафля с телячьими щечками и грибами	490
Вафля с креветками и кремом из зеленого горошка и мяты	590
Вафля с курицей и кремом Морне	450

ГОРЯЧЕЕ

Тыквенный суп с креветками	470
Стейк из лосося со шпинатом, томатом и горгонзолой	780
Паста с лесными грибами и страчателлой	550
Паста с лососем и сливочным песто из локальных трав	720
Телячьи щечки с орзо в перечном соусе	690

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

The CHOCO две бельгийские вафли, 2 вида шоколада, 2 шарика джелато: пломбир и шоколад, печенье ogeo	550	С кофейным кремом и шоколадной бомбочкой	530
С малиновым кремом и фисташкой	550	С карамелизированным бананом и печеньем	490
Bubble waffle	530		
Waffle Бургер	590		

*каждый день на нашей витрине представлены свежие десерты от нашего кондитерского цеха. об актуальном наличии уточняйте у официантов

Если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа