

Аллергены

	ГЛЮТЕН	МЕД	ЛАКТОЗА	АЛКОГОЛЬ	ОРЕХИ	ЖЕЛАТИН	ЯЙЦА	КРАСИТЕЛИ
5 минут	●		●		●	●	●	●
Воздушная творожная запеканка*	●		●		●		●	
Глория**	●		●		●	●	●	●
Дед Мороз	●		●		●	●	●	●
Дос Потатос	●		●	●			●	●
Кето-чизкейк			●		●		●	
Кокосовая Панна Котта								
Мандарин	●		●		●	●	●	●
Мешок с подарками	●		●		●	●	●	●
Панна Котта			●			●		
Рейк	●	●	●	●	●		●	
Сметаник	●	●	●				●	
Снеговик	●		●			●	●	●
Снегурочка	●		●		●	●	●	●
Сноумэн			●		●	●	●	●
Французский торт			●	●	●		●	
Шато			●			●	●	
Эклер ванильный	●		●			●	●	●

ДЕСЕРТЫ

* Возможно приготовить без орехов

** Доступны к заказу в выходные и праздничные дни

В таблице приведены самые распространённые виды пищевых аллергенов, которые входят в состав рецептуры. Если у вас есть индивидуальная непереносимость некоторых компонентов, уточняйте полный список ингредиентов у официантов.

Цены указаны в рублях.

Каждую деталь наших десертов мы создаём вручную, работая над ними, как над маленькими произведениями искусства. Мы используем только лучшие ингредиенты со всего мира: от мадагаскарской ванили до швейцарского шоколада.

Елена Железнякова
Шеф-кондитер ресторанов
«Кофемания»

новогодняя коллекция

Снеговик 850
с ванильным кремом и взбитыми сливками

5 минут 650
фундучный мусс с каштаном и тонкий миндальный рулет с пралине и карамелью на ореховом сабле

Сноумэн 650
ванильный мусс шантильи на основе пломбира, кокосовый дакуаз и клубнично-земляничное кули

Мандарин 650
мандариновый мусс, лимонно-мандариновый конфитюр и мандариновая начинка с юдзу

Дед Мороз 650
пряный бисквит с апельсиновой цедрой, цитрусовый конфитюр, клюквенно-брусничный мусс

Снегурочка 650
апельсиновый бисквит с муссом «сливочный пломбир» и малиновым конфи

Мешок с подарками 650
шоколадный бисквит с миндально-фундучным пралине и карамельным муссом



Рейк мёд, карамель, чернослив 790

Сметанник 690

Воздушная творожная запеканка 950

Панна Котта с земляникой 790

Эклер ванильный 530

Дос Потатос пирожное «картошка» 650

без сахара и глютена

Кето-чизкейк 690
с ягодами голубики, ежевики, клубники

без глютена

Французский торт 670
печёные яблоки, миндальный бисквит

Шато шоколад и малина 650

веган

Кокосовая Панна Котта 790

мороженое

Ванильное 250

Allergens

	GLUTEN	HONEY	LACTOSE	ALCOHOL	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR
5 minutes	●		●		●	●	●	●
Airy Cottage Cheese Pudding*	●		●		●		●	
Bag of gifts	●		●		●	●	●	●
Chateau			●			●	●	
Coconut Panna Cotta								
Ded Moroz	●		●		●	●	●	●
Dos Potatos	●		●	●			●	●
French Cake			●	●	●		●	
Gloria**	●		●		●	●	●	●
Ketogenic Cheesecake			●		●		●	
Panna Cotta			●			●		
Rake	●	●	●	●	●		●	
Smetannyk	●	●	●				●	
Snegovik	●		●			●	●	●
Snegurochka	●		●		●	●	●	●
Snowman			●		●	●	●	●
Tangerine	●		●		●	●	●	●
Vanilla Éclair	●		●			●	●	●

DESSERTS

* We can cook nut-free

** Available to order on weekends and holidays

The table shows the most common types of food allergens that are included in the recipe. If you have an individual intolerance to some components, check with the waiters for the full list of ingredients.

All prices are given in rubles.

We create every detail of our desserts by hand, working on them as on small works of art. We use only the best ingredients from all over the world: from Madagascar vanilla to Swiss chocolate.

Elena Zheleznyakova
Pastry chef of Coffeemia

new year collection

Snegovik 850
with vanilla filling and whipped cream

5 minutes 650
hazelnut mousse with chestnut and almond thin biscuite with praline and caramel on a walnut sable

Snowman 650
vanilla chantilly mousse with ice cream, coconut dacquoise and wild strawberry coulis

Tangerine 650
tangerine mousse, lemon-tangerine confiture and tangerine filling with yuzu

Ded Moroz 650
spicy biscuit with orange peel, citrus confiture, cranberry and lingonberry mousse

Snegurochka 650
orange biscuit with Plombières mousse and raspberry confit

Bag of gifts 650
chocolate biscuit with almond-hazelnut praline and caramel mousse



Rake honey and caramel 790

Smetannik pie made from sour cream 690

Airy Cottage Cheese Pudding 950

Panna Cotta with wild strawberries 790

Éclair with bourbon vanilla 530

Dos Potatos rum balls by Coffeemia 650

sugar and gluten free

Ketogenic Cheesecake 690
blueberries, blackberries, strawberries

gluten free

French Cake 670
baked apples in almond sponge-cake

Chateau chocolate and raspberries 650

vegan

Coconut Panna Cotta 790

ice cream

Vanilla 250