

# KÁVA

pražímé pro Vás

## PERU – oblast El Palomar – 100% ARRABICA – BIO

V PERU, oblasti El Palomar, v nadmořské výšce 1 400 až 1 900 m, jsou nejlepší podmínky pro pěstování vysoce kvalitní kávy. Odrůdy kávy Arrabica (Bourbon, Caturra a Pache) jsou nejkvalitnější na světě a mají úžasně aromatické vlastnosti. Káva je pěstovaná ekologickým způsobem bez použití umělých hnojiv. Káva EL Palomar je zpracovávána tradiční mokrou metodou.

espresso	39,-
espresso double	65,-
espresso macchiato	45,-
cappuccino	55,-
café latté	59,-
americano	65,-
café amaretto se šlehačkou	79,-
irská káva se šlehačkou	79,-
vídeňská káva	60,-
alžírská káva se šlehačkou	79,-
káva se zmrzlinou a šlehačkou	79,-
frapé	49,-
CHOCO CAFÉ (espresso, čokoláda, mléčná pěna)	65,-
CHOCO CAFÉ Speciál (kávový likér, espresso, čokoláda, mléčná pěna)	89,-
CAFÉ Bombardino (espresso, 1 dcl horký vaječný likér, 2 cl bílý rum, šlehačka)	95,-

## NĚCO MALÉHO KE KÁVĚ

croissant	30,-
croissant s čokoládou/jahodovým džemem	45,-
vanilkový muffin s kousky hořké čokolády	45,-
cookies (čerstvé domácí máslové sušenky):	30,-
burský oříšek s kakaem	
vlašský oříšek	
máslová s kousky hořké čokolády	
original Hořické trubičky 2ks (plněné šlehačkou s kalíškem horké čokolády)	75,-

## MAKRONKY 25,-/ks

Křehké, vláčné korpusy z mandlové mouky plněné čokoládou. Všechny makronky jsou bezpečné. Vybírejte z více než 13 druhů. Pro objednání sledujte prosím naši aktuální nabídku ve vitrině.

čokoláda	pomeranč-skořice
malina	slaný karamel
kokos	vlašský ořech
maracuja	vanilka
lesní směs	mango
pistácie	cappuccino
banán	

## PRALINKY 15,-/ks

Ochutnejte naše exkluzivní pralinky vyráběné metodou potahování vysokoprocenní čokoládou, plněné těmi nejlepšími ingrediencemi. Naše pralinky jsou bezpečné. Sledujte aktuální denní nabídku.

# DEZERTY

Vychutnejte si ke kávě denně pro Vás připravované čerstvé dorty, vyráběné pouze z čerstvých ingrediencí.

Pro objednání sledujte prosím aktuální denní nabídku

1ks	75,-
<b>ČOKOLÁDOVÝ DORT</b> Lehký kakaový piškot plněný šlehačkovým krémem s čokoládou, sypaný hořkým kakaem.	
<b>OŘECHOVÝ DORT</b> Lehký kakaový piškot plněný šlehačkovým krémem s praženými ořechy a karamellem.	
<b>MALINOVÝ DORT</b> Lehký vanilkový korpus plněný šlehačkovým krémem a jahodami, pokrytý malinami, sypaný praženými mandlemi.	
<b>MARICIPÁNOVÝ DORT</b> Lehký kakaový piškot plněný čokoládovo-šlehačkovým krémem, potažený pravým marcipánem z mandlí.	
<b>ČERNORYBÍZOVÝ DORT</b> Lehký vanilkový korpus plněný tvarohovo-šlehačkovým krémem, pokrytý černým rybízem, sypaný kokosem.	
<b>RED VELVET</b> Tradiční americký dort s kakaovým červeným korpusem, krémem ze smetany a mascarpone s pravou vanilkou.	
<b>TIRAMISU</b> Cukrářské Savoirdi piškoty máčené v naší čerstvě pražené kávě, krém s likérem Amaretto.	
<b>BORŮVKOVÉ TIRAMISU</b> Cukrářské Savoirdi piškoty máčené v rumu, krém s českými borůvkami.	
<b>ECLAIRE SLANÝ KAMEL</b> Odpalované těsto plněné karamelovým krémem s polevou z bílé čokolády a slaného karamelu.	
<b>RICOTTA LESNÍ SMĚS</b> Sladká ricotta zapečená na světlém lineckém korpusu, zdobená lesním ovocem.	
<b>MASCARPONE S MALINAMI</b> Jemné mascarpone zapečené s malinami na světlém lineckém těstě.	
<b>ČOKOLÁDOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z jemného krémového syra a čokolády na korpusu z karamelových sušenek.	
<b>CITRONOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z čerstvého tvarohu a smetany s citronem, pečený v kakaovém korpusu.	
<b>JAHODOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z čerstvého tvarohu a smetany pečený ve světlém korpusu zdobený jahodami.	
<b>VIŠŇOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z čerstvého tvarohu a smetany se zapečenými višněmi, pečený v kakaovém korpusu zdobený višněmi.	
<b>BORŮVKOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z čerstvého tvarohu a smetany se zapečenými borůvkami, pečený ve vanilkovém korpusu zdobený borůvkami.	
<b>DÝŇOVÝ CHEESECAKE</b> Cheesecake z pečené dýně, mascarpone se zázvorem a skořicí, pečený v kakaovém korpusu.	
<b>JABLEČNÝ KOLÁČ</b> Jablka se skořicí zapečená v lineckém těstě.	
<b>LIMETKOVÝ KOLÁČ</b> Vláčné těsto s mandlemi, jablky, skořicí a limetkou, plněné a polité bílou čokoládou s limetkou.	
<b>MRKVOVÝ KOLÁČ</b> Vláčné těsto s mrkví, ořechy, skořicí a pomerančem, plněné a polité bílou čokoládou s griliásem.	
<b>SICILSKÝ POMERANČOVÝ</b> Vláčné jogurtové těsto s kakaem, jablky a pomerančovou cukrovou polevou.	
<b>TORTA DELLA NONNA</b> Tradiční toskánský koláč se žloutkovým krémem s vanilkou a citronem na lineckém těstě, sypaný piniovými oříšky.	

## ZMRZLINOVÉ POHÁRY

3 kopečky vanilkové zmrzliny se šlehačkou

jahoda – banán	120,-
horké maliny	125,-
horké višně	120,-
karamel s ořechy	115,-

## QUICHE

teplý slaný domácí koláč dle denní nabídky

slaninový se slaninou, sýrem a cibulí	79,-
mozzarella s mozzarellou a rajčaty	79,-
špenátový se špenátem a sýrem	79,-
tuňákový s tuňákem, sýrem a cibulí	79,-

## OLIVY

černé olivy konfitované černé olivy, zakápnuté extra panenským olivovým olejem Picual	75,-
zelené olivy Hojiblanca marinované se středomořskými bylinkami, zakápnuté extra panenským olivovým olejem Picual	75,-



**CHOCO CAFÉ**  
Rodinná čokoládovna

Přáním naší rodinné čokoládovny je rozdávat radost v podobě té nejlepší čokolády, kterou vyrábíme s láskou a trpělivostí. Záleží nám na tom, aby pečlivě vybrané ingredience té nejvyšší kvality spojené v hrnku naší horké čokolády, v tabulce, pralince či makronce, ve Vás vždy vytvářely zážitky, na které nezapomenete.  
Vaše Choco Café

*Čokoláda je vášně.....*