

KÁVA

pražíme 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 úžasné 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 bezlepkové. Vybírejte z více než 13 druhů. Pro objednání sledujte prosím naši aktuální nabídku ve vitrině.

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

PRALINKY 15,-/ks

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

ZMRZLINOVÉ POHÁRY

3 kopečky vanilkové zmrzliny se šlehačkou

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

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

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,-

BRUSCHETTE

tradiční italský opečený chleba s česnekem a olivovým olejem

Tomato 2ks opečeného chleba, česnek, pesto, olivový olej, sekaná rajčata, sušená rajčata, kapary, parmezan, olivy, rukola	135,-
Prosciutto 2ks opečeného chleba, česnek, pesto, olivový olej, sušená šunka, sekaná rajčata, sušená rajčata, kapary, parmezan, olivy, rukola	155,-
Gorgonzola 2ks opečeného chleba, česnek, pesto, olivový olej, gorgonzola, sušená rajčata, olivy, rukola	145,-
Caprese 2ks opečeného chleba, česnek, olivový olej, rajčata, mozzarella, bazalka, balsamický ocet, rukola	135,-

SALÁTY

Lososový 500g uzený losos, ledový salát, rajčata, okurka, paprika, olivový olej, balsamický ocet, 3ks opečeného chleba s česnekem a olivovým olejem	165,-
Řecký 500g ledový salát, rajčata, okurka, paprika, olivový olej, balkánský sýr, balsamický ocet, červená cibulka, olivy, 3ks opečeného chleba s česnekem a olivovým olejem	165,-



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.....