



La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

*La Terrasse в Enavlion Boutique hotel е семейният ресторант
на семейство Batagianni.*

*Отворихме врати през юни 2010 с очакванията да задоволим и
най-високите Ви изисквания и със своите услуги да допринесем за Вашето
неповторимо преживяване!*

*Семейство Batagianni се занимава с хотелиерство и ресторантьорство
повече от 40 години. Ние вярваме, че добрата храна може да
направи деня Ви по-добър и е неразделна част от идеалната почивка, която всеки
чака повече от година.*

*Ние имаме страстта, знанието и опита да Ви обслужим по най-добрия
възможен начин!*

*Бихме искали да Ви приветстваме и да Ви пожелаем
„Добър апетит“.*

Семейство Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

In case you have any allergies please notify the waiter during your order.

In salads we use extra virgin olive oil.

Potatoes are fresh and fried in sunflower oil.

Products with * are frozen.

You can find a complaint box inside the restaurant.

Prices are in Euros and include VAT, and all legal charges.

Person in charge: Boukoutsou Eleni

Chef's Signature Menu

Appetizer

Прясно изпечена багета с домашно приготвени разядки, направени от натурални местни съставки и билки.

Първо предястие (изберете от)

Зеленчукова супа Veloute с внимателно подбрани пресни зеленчуци и сметана.

Салата La Terrasse с комбинация от свежи зеленчуци, хапки крема сирене, смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет.

Сирене Камамбер в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове

Второ предястие (изберете от)

Скариди в хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат, сервирани с картофено пюре.

Филе от ципура (Sea-Bream Fillet) с хрупкава коричка от сушени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре.

*Следва плодово сорбе преди основното ястие.

Основно (изберете от)

Агнешко бутче (Lamb Special), бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка и чесън, поднесено с картофено пюре и сос велвет.

Филе Порто от фино говеждо месо под нежна коричка от пушено сирене с уникален сос, приготвен от сладкото вино Porto, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури и пюре от сладки картофи.

Карамелизирани свински гърди във винено-меден и портокалов сос, бавно изпечени и поднесени с гладко пюре от корен от целина.

Десерт (изберете от)

Шоколадово суфле, прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед и кадифено бял шоколадов сос.

Mille-feuille от тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед.

Домашно приготвено лимончело

39,00 €

Закуска & Snacks

Закуска на богат бюфет от американски тип, на който се предлагат поне 30 различни вида ястия между 08:00ч. и 11:00ч.сутринта. 13,00 €

Брънч менюто се предлага всеки ден до 13.00 часа. Моля, попитайте за подходящото меню.

Хляб (за един човек) придружен от домашно приготвени разядки. 1,70 €
(В случай, че не желаете хляб, моля уведомете ни при своята поръчка).

Детско меню

- ✔ **Спагети наполитен** с пресен доматиен сос и пармезан. 7,50 €
- Спагети Болонезе** с кайма, доматиен сос и пармезан. 8,50 €
- ✔ **Пене Куатро Формаджи** с богат сос от четири вида сирена. 8,80 €
- Chicken fingers** от сочно пилешко филе с хрупкава зърнена коричка, сервирани с пържени картофки и сос горчица.. 8,90 €
- Шницел** (Schnitzel) от пилешко тендер филе, с пържени картофки. 9,20 €
- Филе от морски език** (Sole fish fillet) в хрупкава коричка with fried potatoes. 9,20 €
- Филе от ципура** с картофено пюре. 11,80 €

Супи

- Рибена супа** (Fish Soup) с прясна риба на деня и зеленчуци. 10,80 €
- Супа от скариди veloute** (Shrimp Soup) със скариди, пресни зеленчуци и сметана. 11,80 €
- ✔ **Зеленчукова супа Veloute** (Vegetable Soup) с внимателно подбрани пресни зеленчуци и сметана. 8,90 €
- ✔ **Гъбена супа Veloute** (Mushrooms Soup) с гъби, масло от трюфел, крутони и хрупкаво прошуто. 10,20 €

Вкусотии от Сирена

- ✔ **Фета в хрупкава панировка с мед от Тасос** (Feta in honey), орехи, сусам и аромат на узо. 8,60 €
- ✔ **Сирене Манури** с кайсии, сливи и смокини, панирани с боровинки и поднесени със салата и портокалов сос. 8,80 €
- ✔ **Сирене Халуми от Кипър** (Halloumi Cheese) изпечено на скара и поднесено с печени резени домати и песто от босилек. 7,90 €
- Сирене Талагани** с уникален сос от сушени плодове, бекон, кедрови ядки и прясна мащерка. 8,90 €
- ✔ **Сирене Камамбер** в панировка с черен сусам, поднесено с малини и горски плодове. 9,40 €
- ✔ **Традиционна гръцка фета** (Greek feta) със зехтин, риган и маслини от Тасос. 5,00 €

Салати

нормална порция малка порция

- La Terrasse** с комбинация от свежи зеленчуци, хапки крема сирене, смокини, ядки, стафиди, хрупкаво прошуто, чипс от пармезан и беконов винегрет. 15,90 €/11,20 €
- ✓ **Primavera** с листа от рукола и маруля, пържено сирене „халуми“, бейби и сушени домати, кедрови ядки, хрупкав бекон и уникален дресинг от отлежало балсамико, поднесена с арабска питка. 14,50 €/10,50 €
- Enavlion** с асортимент от различни зеленчуци, парченца пилешко филе, мариновани в портокалово-джинджифилов дресинг, ядки, сусам и екзотичен дресинг от цитрусови плодове. 14,90 €/11,00 €
- Цезър** (Cesar's) със свежа зелена салата, пилешко филе, бекон, царевица, хрупкав крутон, настърган пармезан и богат дресинг „Цезър“. 10,80 €
- ✓ **Гръцка салата** (Greek Salad) със сирене фета, домати, краставици, чушки, лук, маслини от Тасос, каперси и сухари, поръсени със зехтин екстра върджин. 8,80 €
- ✓ **Рукола** с листа от рукола и маруля в комбинация със сушени и пресни домати, „galotyri“ (гръцки специалитет с фета сирене като основа), сусам, настърган пармезан и балсамови перли. 9,00 €

Предястия

- ✓ **Брускетата с моцарела** (Bruschetta with Mozzarella) от бяла и кафява багета с аромат на чесън, моцарела, пресни домати, босилек и риган. 7,20 €
- ✓ **Пълнено авокадо** (Stuffed Avocado) със сирене фета, домати, магданоз, маслини, цветни чушки и зехтин от Тасос. 9,60 €
- Кебаб на скара** (Kebab on the Grill) с три вида месо, изпечен бавно на скара и поднесен с печени домати, пържени картопки и сос от йогурт. 10,90 €
- Пилешки бутчета в сладко-кисел сос Хойсин** с карамелизирано шпоре от корен от целина. 11,50 €
- ✓ **Гъби кладница (фина селекция)** (Grilled Mushrooms) гриловани на скара с кадифена заливка от лимон, чесън и мед, поднесени със салата рукола, настърган пармезан и балсамов дресинг с аромат на розмарин. 9,60 €
- Пълнени гъби** (Stuffed Mushrooms) с различни видове сирена и бекон, запечени на скара с фино смлян на прах магданоз. 8,40 €/6,20 €
- Ролца от патладжан** (Aubergine Rolls), пълнени с пилешко, бекон, гъби, сирене и доматиен сос, приготвени на фурна. 8,90 €/6,80 €
- ✓ **Хрупкави пръчици от тиквички** (Pumpkin Sticks) поднесени с пухкав мус от чеснов йогурт. 7,20 €
- ✓ **Пържени пресни картофи** (Hand-cut potatoes fried). 5,80 €
- ✓ **Тирокафтери** 5,20 €
- ✓ **Дзадзики** 5,20 €

Средиземноморски изкушения

- Маринована съомга** с копър и узо в стил “Gyavlax” и сос от кисело мляко с лайм. 14,80 €
- Домашни макарони** с меко крема сирене и пушена съомга. 10,80 €
- Миди, запечени на фурна** (Mussels Baked in Oven) с различни сирена и чеснов аромат. 9,20 €
- Морски черупки** (Stuffed Shells) пълнени с миди, скариди, калмари, филе от риба, запечени на фурна с крема сирене с шафран. 10,50 €
- Пълнен патладжан** (Stuffed Aubergine with Shrimps) със скариди и фета сирене в пикантен доматиен сос, запечен на фурна. (време за приготвяне 15-20 мин.) 11,80 €
- Октопод на скара** (Octopus Grilled) поднесен с традиционна гръцка фава, карамелизирани лукчета и свеж дресинг от зехтин, лимон и пресен риган. 16,80 €

*Потърсете още деликатеси от морски дарове и риба на следващите страници

✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

Паста & Ризото

- ✓ **Горско ризото** (Risotto) с разнообразие от пресни гъби и бяло трюфелово масло. 14,20 €
- Лингуини със скариди** (Linguini with Shrimps) в сметанов сос и рокфор. 17,80 €
- Лингуини Маринара** със скариди, миди и калмари в доматиен сос с босилек. 16,80 €
- ✓ **Равиоли** с рикота и гъби порчини в кадифен доматиен сос. 14,80 €
- ✓ **Папардели Строганов** с нежни филенца говежно месо, бекон, гъби и сметана. 17,80 €
- ✓ **Спагети Карбонара** с бекон, гъби и сметана. 11,80 €
- Спагети Лобстер** с вкусен сос от пресни домати и босилек. 110,00 €/kg
*Поръчва се поне един ден предварително. (Включени са спагети за 2-ма. Цената за допълнителни спагети е 10 € на човек)

Пица

- ✓ **Enavlion** с доматиен сос, кашкавал, моцарела, прошуто, гъби, чушки и пресни домати. 16,80 €
- ✓ **Гръцка** (Greek) с доматиен сос, кашкавал, сирене фета, лук, чушки, пресни домати, маслини и риган. 14,50 €
- ✓ **Маргарита** с доматиен сос, кашкавал и пресни домати. 11,80 €
- Салами** с доматиен сос, кашкавал, „салами“ и лук. 13,60 €
(Вместо „салами“ може да изберете шунка, пуешко или бекон)
- ✓ **Формаджи** с доматиен сос и четири вида сирена. 13,60 €

Мама Готви

- Агнешко Special** (Lamb Special) бавно изпечено на фурна с ароматни подправки, розмарин, мащерка, чесън, поднесено с картофено пюре и velvet сос. 16,50 €
- Телешко с пълнена паста** (Beef with Pasta) в доматиен сос и масло от трюфел. 15,40 €
- Телешко Hunkar** (Beef Hunkar), приготвено в касерола и сервирано под кадифен доматиен сос с пюре от пушен патладжан. 13,80 €
- Традиционна Мусака** приготвена на фурна с кайма, редуващи се пластове патладжан и картофи и покрита с богат сос бешамел. (време за приготвяне 20'-30') 10,80 €
- ✓ **Вегетарианска Мусака** прясно изпечена на фурна с редуващи се пластове патладжан, картофи, тиквички, чушки, сирене фета, доматиен сос и покрита с богат сос бешамел. (Поръчва се поне един ден предварително). 10,80 €

✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци ✓ : Ястие, подходящо за вегетарианци с някои изменения

Телешки Prime Cuts

Tomahawk Steak 75,00 €/kg

Picanha Steak 65,00 €/kg

* Подається с деревенским картофелем, ароматным маслом и соусом барбекю

За повече удоволствие добавете

Карамелен сос от оцет Xeres (5.00 €)

Jack Daniels Сос (5.00 €)

Шатобриан (400гр.) (2 души) телешки тендер филета, 49,00 €
пригответени на скара с няколко вида ароматно масло и подправки.
Поднася се с две топли соса и разнообразие от допълнителни ястия.

"Maitre d'hôtel" от фино телешко месо, пригответено на скара, 19,80 €
подправено с ароматно масло и поднесено с карамелизирани лукчета
и гладко пюре от корен от целина. (Добавете сос Jack Daniels за 5,00€)

Филе в сос Порто с нежна коричка от пушено сирене, 24,80 €
поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, чипс от сладки
картофи и карамелизирани моркови.

Tagliata в Медено-Винен сос от фино телешко филе, меден сос с 22,40 €
гъби, печени чушки и сладко картофено пюре.

Сервира се сувлаки от телешко филе на скара (Beef Souvlaki), 18,20 €
с пържени картофи и сос BBQ.

Entrecote (300гр.) в пикантна коричка с бадеми върху канане 28,80 €
от сотирани гъби и рукола под мек сос бренди. Сервира се с
картофено пюре.

Рибай стек (300гр.) с карамелен винегрет от Xeres, пюре от 28,00 €
сладки картофи и хрупкаво прошуто.

Jack Daniels Rib-Steak (400-500 гр. на кост) с класически сос 24,50 €
Jack Daniels. Сервира се с картофено пюре и карамелизирани
лукчета.

Mountainous Rib-Steak (400-500 гр. на кост) на скара, сервиран с 19,50 €
хрупкав чипс от лук, пържени картофи и сос BBQ.

Гарнитури 3,00 €
Избирам от:

- Домашно пюре от

i) картофи ii) сладки картофи iii) корен от целина iv) патладжан

- пържени картофи

- Пържени селски картофи с билки

Meat Lovers

- Асорти „Enavlion” (за 1 човек)** 19,40 €
Специална селекция от свинско сувлаки, агнешки ребърца, пълнен бифтек, покрит с разтопено сирене фета и печен домати, свински гърди в меден сос и мариновано в подправки пилешко сувлаки. Сервира се с пържени картофи, гръцка пита и дзадзики.
- Местни агнешки ребърца (400гр.) (Local Lamb chops)** приготвени на скара и поднесени с домашни пържени картофи, и салата сандвич от патладжан със сирене фета и домати. 16,50 €
- Карамелизирани свински гърди (Pork Belly)** във винено-меден и портокалов сос, бавно изпечени и поднесени с гладко пюре от корен от целина. 15,40 €
- Гръцки бифтек (Greek Burger)** пълнен с кашкавал и покрит с пластове разтопено сирене фета и резени домати, върху зелена салата с йогурт и мед. Сервира се с лимонов винегрет с билки и печен картоф с домашно приготвено масло. 13,80 €

Свински Контра Филе

- Свинско контра филе (Pork Steak Fillet)** на скара, овкусено с ароматно домашно приготвено масло с печени картофи огретен. (Добавете сос от различни видове сирена за 4.00 €) 14,40 €
- Свинско филе “Velvet”**, пълнено със сливи, кайсии и ядки в сладко-кисел сос от сливи, поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, пюре от сладки картофи с печено прошуто, и свежа салата. 15,90 €
- Пълнено свинско филе на скара (Stuffed Pork Steak)** с кашкавал, бекон и гъби соте върху резени печен домати, поднесено с картофено пюре. 15,60 €

Пилешки Специалитети

- Мариновано в ароматни билки пилешко филе на скара (Chicken fillet)**, овкусено с домашно приготвено масло и поднесено върху уникален зехтиново-лимонен сос. Сервира се с картофено пюре. 11,80 €
- Пилешко сувлаки с ананас (Chicken Souvlaki and Pineapple)** поднесено с ароматен ориз с три зърнени култури, пюре от цвекло, карамелизирани моркови и джинджифилово-ананасов сос. 14,20 €
- Пилешко филе в сладко-кисел сос (Sweet and Sour Chicken)** с горски плодове и сусам, поднесено с ароматен ориз и зеленчукови спагети. 14,90 €
- Chicken fingers** от сочно пилешко филе с хрупкава зърнена коричка, сервирани с пържени картопки и сос горчица. 12,40 €
- Шницел (Schnitzel)** от пилешко тендер филе в уникална хрупкава коричка от галета и ядки със сос a la crème с гъби. Сервира се с ароматен ориз и свежа зелена салата. 14,90 €

Селекция Морски Дарове

Морски дарове на скара (Seafood Variety Grilled) асортимент от маринованискарриди, октопод, калмари, сувлаки от риба меч, филе от риба, сувлаки от скариди с бекон и мид огретен. Сервира се с домашни пържени картофи и салата.	24,80 €
Пържени морски дарове (Seafood Variety Fried) съчетание от пържени калмари, миди, скариди, филе от морски език и крокети от октопод. Сервира се със „скордаля“ (гръцки традиционен гъст сос с чеснова основа), сос тартар, картофени кубчета и свежа салатае.	18,20 €
Скариди с хрупкава коричка (Shrimps in Crust), изпечени на фурна с чеснов аромат и поднесени с картофено пюре, зеленчукови спагети и сладък чили сос.	16,80 €
Морски дарове "Saganaki" със скариди и миди в пикантен доматен сос с гауда и сирене фета, поднесено с ароматен ориз.	15,80 €
Морски дарове в сос от сирене с шафран (Seafood in Cheese Blend) от различни сирена със скариди и миди в богат сос. Сервира се с лингуини с масло.	16,80 €
Пресен калмар на скара (Squid Grilled) поднесен върху свеж лимонов винегрет с домати и билки. Сервира се с пюре от цвекло и картофено пюре	16,50 €
Пържени калмари (Fried Squid Rolls) поднесени с домашни пържени картофи, зелена салата и лимонова майонеза	13,40 €
Lobster Butterfly на скара с домашно приготвено ароматно масло, сос от майонеза и лимонов винегрет. Сервира се с разнообразие от различни ястия и салати. *Поръчва се поне един ден предварително. (Мин. порция лобстер за 4 души – 1 кг.)	110,00€ / kg

** За повече морски деликатеси вижте раздел
" Средиземноморски изкушения " на страница 3 от менюто.*

Разнообразие от Риби

Риба на деня (ципура 350гр.) (Fish of the day) приготвена на скара и поднесена с печен картоф с масло, пюре от цвекло, и дресинг от зехтин и лимон.	15,80 €
Филе от фагри (500+ гр) (Red Snapper fillet) приготвено на скара. Сервира се със спанак соте и сос Beurre Blanc.	26,00 €
Филе от риба меч (Sword fish fillet) мариновано и приготвено на скара, поднесено със сос от босилек и печени чушки върху лимонов винегрет с билки. Сервира се с картофени кубчета, пюре от патладжан с печени домати.	14,60 €
Филе от ципура в хрупкава коричка (Sea-Bream fillet) от супени домати, бадеми, билки и подправки, поднесено с картофено пюре, зеленчукови спагети.	22,80 €
Морски език "Normand" в богат сос от сирена със скариди, миди и гъби. Сервира се с талиатели с масло.	16,80 €
Филе от морски език в хрупкава зърнена коричка (Sole Fish fillet) поднесено с карамелизирани лучени кръгчета, гъби соте с бекон, картофени кубчета и сос тартар.	14,60 €
Милокопи (Риба Готвара) , изпечена под дебел слой сол и поднесена с кадифе Сос Beurre Blanc, пържени картофи и тиквени пръчици. (Поръчайте предварително поне един ден предварително)	80,00/kg

Сладки истории by @LoveatFirstBite.eb

- Macarons Palette** | Влезте във вълшебния свят на френските макарони, потопете се в нашите приказни вкусове (лимон | манго | жасмин | боровинки | кафе | орео) и се влюбете от първата хапка. 10,50 €
- Pavlova** | Почувствайте свежестта на една възхитителна комбинация от прасковено сорбе и хладен ментов крем и усетете гръцкия летен бриз. 7,80 €
- Mille-feuille** | Тънки пластове бутер тесто, редуващи се с нежен сладкарски крем, поднесен с ванилов сладолед. 7,40 €
- Чийзкейк** | Открийте най-изчестния десерт в Ню Йорк и се насладете на всяка съставка. 7,00 €
- Шоколадово суфле** | прясно изпечено и сервирано горещо с ванилов сладолед и кадифено бял шоколадов сос. (10'-15' мин). 7,80 €
- Vanoffee** | Отдайте се на тази уникална версия на известния английски десерт и се потопете във вълшебна комбинация от бял и млечен шоколад, лешник и карамелизиран банан 8,00 €
- Exotic Paradise** | Опознайте Карибските острови и опитайте техните богати екзотични плодове в комбинация със замразен сандвич от кокос. 8,40 €
- Шоколадово фондю (за двама)** | Отдайте се на божествената наслада на шоколадовото фондю, потапяйки в горещия гъст шоколад пресни плодове, парченца кейк и маршмелоу. 16,20 €
- Палачинки Choco Lovers** | Прясно изпечени палачинки с богата лешникова пралина, бисквити, сметана и сироп шоколад. *За повече удоволствие добавете резени банани (+1,00 €) или 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €). 6,00 €
- Баклава** | Пренесете се назад във времето, наслаждавайки се на един традиционен гръцки сиропиран десерт, поднесен с ванилов сладолед. 5,50 €

Гофрети (за 2)

- Black Forest** | Прясно изпечена гофрета, покрита с нежна пралина, сметана, сладко от вишни и карамелизирани бадеми. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €). 8,40 €
- Stracciatella Vs Caramel** | Прясно изпечена гофрета с карамелизирана пралина в комбинация със сладолед карамел и страчатела, карамелени перли, сметана и ядки. 9,20 €
- Choco Banana** | Една силна комбинация от прясно изпечена гофрета, покрита с лешникова пралина, парченца пресен банан и натрушени бисквити. *За повече удоволствие добавете 2 топки сладолед ванилия (+2,50 €). 8,60 €

Сладоледи

- Special** | Приятна комбинация от сладолед с вкус на шоколад, ванилия, карамел и страчатела със сметана, бисквити и шоколадов сироп. 7,50 €
- Caramelomania** | Карамелов сладолед с бисквити и бадеми, сметана и карамелов сироп. 7,80 €
- Mixed** | Изберете три топки сладолед по ваш вкус и допълнете. Изберете от ванилия, шоколад, банан, ягода, карамел, страциетала. 6,90 €

Чай и Специални Напитки

Ароматен чай

Черен чай с етерично масло от Бергамот (Earl Grey) - Шри Ланка	4,20 €
Ърл Грей е най-известният ароматен черен чай, съдържащ естествено етерично масло, и предлагащ уникален вкус с аромат на Бергамот.	
Черен чай с етерично масло от портокал и различни билки – Шри Ланка	4,20 €
Цейлонски черен чай с етерично масло от портокал и различни билки.	
Зелен чай с етерично масло от лимон – Шри Ланка (Green Tea Lemon)	4,20 €
Зелен чай в комбинация с натурално етерично масло от лимон.	
Чай от лайка (Chamomile)	4,20 €
Чай от лайка в пакетче, подходящ за разпускане и успокоение.	
Зелен чай с жасмин – Китай (Green Tea Jasmine)	4,90 €
Китайски зелен чай с цвят от жасмин	
White Monkey Paw – Китай	4,90 €
Един неповторим зелен чай със зелено-бял цвят и уникален лек вкус	
Adam's Peak – Шри Ланка	4,90 €
Носи името си от най-високия връх в Шри Ланка. Този необикновен чай съчетава вкус от лек черен чай с парченца от Silver Tip. Пие се строго без маяко и с малко захар по желание.	

Специални напитки без кофеин

Горски плодове (Fruits of the forest)	5,00 €
Листа от ягоди и капини, цвят от Хибискус, парченца от ябълка, боровинки, касис и ядки от бъз. Една вкусна следобедна напитка.	
Еуфория (Euphoria)	5,00 €
Парченца от ябълки, ягоди, боровинки, ананас и папая, цвят от Хибискус, розов цвят, стафида и лимонови корички	

Кафе и Шоколадови Напитки

Топло кафе		Студено кафе		Special Coffee	
Гръцко кафе	3,00 €	Нескафе Фрапе	3,50 €	Irish Coffee	7,00 €
Двойно гръцко кафе	4,00 €	Нескафе Фрапе с ванилов сладолед	5,50 €	Irish whiskey, бита сметана	
Еспресо	3,00 €	Фредо Еспресо	3,50 €	Boozy Coffee	7,00 €
Двойно еспресо	4,00 €	Фредо Капучино	4,00 €	Kalhua, Baileys, бита сметана	
Капучино	3,50 €			Cappuccino Regal	7,00 €
Двойно капучино	4,50 €	Шоколадови	5,50 €	Baileys, Tia Maria	
Лате	4,00 €	Praline Gianduja		Caribbean Coffee	7,00 €
Нескафе	3,50 €	Bueno		Rum, бита сметана	
Нормално или безкофеиново		Caramel and Sea-salt		Calypso Coffee	7,00 €
Шварц кафе	3,80 €	Dark with coconut		Tia Maria, бита сметана,	
		0% Zero		шоколадови пръчици	
		Viennois (+1,00 €)			



Bulgarian menu