



Кофе – только повод!

Кофе

Классический кофе

	Классик	Стандарт	Двойной
Эспрессо	70	80	120
	30 мл	60 мл	60 мл
Эспрессо кон панна <i>эспрессо со взбитыми сливками</i>		100	
		75 мл	
Гляссе <i>эспрессо с мороженым и ванильным сиропом</i>		120	140
		210 мл	310 мл
Американо		95	120
		150 мл	350 мл

Напитки на основе молока и эспрессо

	Малый	Стандарт	Мega
Капучино* <i>непревзойденная классика</i>	110	130	160
	190 мл	320 мл	400 мл
Капучино «Шоколадница»* <i>наш фирменный рецепт с молочным или черным шоколадом</i>		150	
		270 мл	
Капучино Light** <i>приготовлен на обезжиренном молоке</i>	100	120	150
	190 мл	320 мл	400 мл
Капучино Strong*** <i>крепкий кофе, известен как Флэт Уайт в Австралии и Европе</i>	140	160	180
	190 мл	320 мл	400 мл
Капучино «Карамель»* <i>с карамельным топпингом и ванильным сиропом</i>		150	180
		320 мл	400 мл
Мокко* <i>мягкое сочетание эспрессо, горячего шоколада и молока</i>		170	190
		270 мл	400 мл
Сливочный кофе* <i>сладкий кофе со сливками и ванильным сахаром, также известный как Раф-кофе</i>		150	
		400 мл	

* Напитки молочные с содержанием молока более 40% (в соответствии с ОНП РФ)

** Легкий капучино (0% жирности). Напиток молочный с содержанием молока более 40% (в соответствии с ОНП РФ)

*** Крепкий капучино. Напиток молочный с содержанием молока более 40% (в соответствии с ОНП РФ)

Любой кофейный напиток
мы можем приготовить для Вас
на обезжиренном молоке

Пирог шоколадно-вишневый
и Капучино Strong



Добавь любимый вкус!

Ванильный, миндальный, карамельный, банановый, черничный, кокосовый

20
10 мл

**Добавь порцию эспрессо
в любой напиток!**

30
30 мл

Для приготовления нашего какао,
напитков и десертов мы используем
настоящий швейцарский шоколад

Любое какао мы можем приготовить
для Вас без взбитых сливок



Латте и какао

Латте*

	Стандарт	Мega
Латте классический <i>эспрессо с молоком и молочной пеной</i>	120 270 мл	140 400 мл
Латте «Миндальный» <i>с миндальным сиропом и миндальной стружкой</i>	130 270 мл	160 400 мл
Латте «Халва» <i>со вкусом халвы и семечками кунжута</i>	130 270 мл	160 400 мл
Латте «Карамельный» <i>с карамельным сиропом, украшен карамелью</i>	130 270 мл	160 400 мл
Латте «Банановая карамель» <i>с банановым сиропом, украшен карамельным топplingом</i>	140 270 мл	160 400 мл

Какао*

	Стандарт	Мega
Какао домашнее <i>горячий шоколад, молоко</i>	130 240 мл	180 400 мл
Какао «Венское» <i>украшено взбитыми сливками, фирменным шоколадом и мятой</i>	150 200 мл	210 360 мл
Какао «Банановое» <i>с банановым сиропом, украшено взбитыми сливками, кусочками банана и мятой</i>	150 200 мл	210 360 мл
Какао с маршмеллоу <i>с воздушными пастилками</i>	150 240 мл	210 400 мл

* Напитки молочные с содержанием молока более 40% (в соответствии с ОНП РФ)

Горячие напитки с ягодами

Хиты сезона

Зимний мохито <i>безалкогольный</i>	140 186 мл
Зимний клубничный мохито <i>безалкогольный</i>	180 206 мл
Зеленый чай с имбирем <i>чай с медом, шмбирным соком, лимоном, сиропом гренадин и мятой - источник здоровья и хорошего настроения</i>	160 205 мл
Глинтвейн безалкогольный <i>классический согревающий напиток на основе виноградного сока с яблоном, апельсином, корицей, гвоздикой и лимоном</i>	180 160 мл

Чай во френч-прессе

Шиповник с мятой и апельсиновой цедрой <i>богатый витамином «С», чай с ягодами шиповника и цедрой апельсина</i>	190 350 мл
Чай клубнично-малиновый <i>черный чай с ягодным морсом, ягодами клубники, малины и клубничным сиропом</i>	190 350 мл
Чай облепиховый <i>идеальное сочетание ягод облепихи, меда и лимонного сока, придает бодрость</i>	190 350 мл
Чай землянично-облепиховый <i>ягоды земляники и облепихи с земляничным сиропом, медом и мятой</i>	190 350 мл

Способ заваривания чая во френч-прессе позволяет насладиться максимально насыщенным вкусом напитка, сохранившего полезные свойства свежих фруктов и ягод

Зимний клубничный мохито



Зимний мохито

Горячие напитки из шоколада

Горячие напитки приготовлены
на основе фирменного
швейцарского шоколада



Шоколадные напитки

«Ля Фантаж»

со вкусом банана

180

160 мл

«Карамелла»

со вкусом карамели

180

152 мл

«Болисе»

со вкусом марангуйи

180

150 мл

«Кармен»

со вкусом клубники

180

160 мл

Классический шоколад

Фирменный горячий шоколад

напиток из швейцарского шоколада,
подаётся с бокалом воды со льдом

Малый	Стандарт	Мег
110	160	210
50 г	100 г	150 г

Шоколадное фондю (десерт на двоих)

320

150 / 220 г

лучший десерт для романтической
или дружеской встречи: горячий
шоколад, банан, клубника, бисквит,
marshmallow



Холодные напитки

Смусси

Яркий микс свежих фруктов и ягод – мощный заряд витаминов в каждом коктейле

«Малина & базилик»

неожиданное, но удивительно вкусное сочетание сладкой малины, ароматного базилика с апельсиновым фрешем, малиновым сиропом и льдом

Стандарт	Mega
160	210
350 мл	565 мл

«Витаминный заряд»

наш фирменный хит из клубники, малины и банана с апельсиновым фрешем, сиропом гренадин и льдом

160	210
310 мл	520 мл

«Черничная страсть»

страстный микс черники и банана, свежевыжатый лимонный сок, черничный сироп, ягодный морс и лед

160	210
330 мл	545 мл

Хиты сезона

Лимонад классический

напиток, любимый с детства

Стандарт	Mega
110	170
335 мл	560 мл

Мохито

безалкогольный

160	220
340 мл	505 мл

Мохито клубничный

безалкогольный

200	250
340 мл	505 мл

«Милкшейк»*

сливочный, клубничный, шоколадный, ванильный

190	250
305 мл	450 мл

Айс ти

Айс ти классический

классический напиток, изобретенный в Америке и популярный по всему миру. Холодный черный чай с сиропом гренадин и лимонным соком

Стандарт	Mega
170	240
370 мл	540 мл

Айс ти «Малина со сливками»

нежное сочетание малины, клубничного сиропа, холодного черного чая и натуральных сливок

180	220
355 мл	550 мл

«Черничная страсть»

«Витаминный заряд»

«Малина & базилик»

Холодные напитки из шоколада и кофе



Шоколадные напитки

«Ля Фантаж»

со вкусом банана

180

260 мл

«Карамелла»

со вкусом карамели

180

252 мл

«Болисе»

со вкусом марангуйи

180

250 мл

«Кармен»

со вкусом клубники

180

260 мл

Фрапетто

Кофейно-карамельный

охлаждающий напиток на основе эспрессо и льда.
Украшен взбитыми сливками

Стандарт

210

355 мл

Мега

250

565 мл

Айс кофе

Айс капучино классический

капучино с густой молочной пенкой со льдом, украшен шоколадной стружкой

Стандарт

210

310 мл

Мега

250

525 мл

Айс капучино «Шоколадница»

наш фирменный айс капучино с шоколадом, украшен шоколадной стружкой

180

310 мл

260

525 мл

Айс капучино карамельный

сладкий кофе с карамельным сиропом, украшен шоколадной стружкой

180

310 мл

260

525 мл



Кофе во френч-прессе

Способ заваривания во френч-прессе позволяет раскрыть и сохранить глубокие вкусовые качества самых разнообразных сортов кофе



«Шоколадница»

наш фирменный кофе с винными нотками и ароматом вяленых фруктов, миндаля и цукатов

170
350 мл

«Кения Фенси»

кофе с мягким глубоким вкусом и уникальной цитрусовой кислотной

150
350 мл

«Эфиопия Мокка Сидамо»

вкус этого сорта кофе содержит нежные винные нотки и фруктово-цветочные оттенки

150
350 мл

«Танзания Килиманджаро»

насыщенный кофе со сложным фруктовым ароматом и ореховыми нотками, с выраженными вкусовыми оттенками бренди и миндаля, остывая, приобретает вкус сладковатого жасмина

150
350 мл

«Бразилия Сантос Декаф»

для тех, кто ценит вкус кофе, но предпочитает кофе без кофеина

150
350 мл

Возьми с собой ароматный зерновой кофе

Цену за 100 гр развесного кофе уточняйте у официанта



Кофе во френч-прессе

Чайная коллекция

Зеленый чай

«Жасминовые жемчужины»

жасминовый чай с нотками земляники и тропических фруктов

140 180
350 мл 700 мл

«Молочный улун»

бирюзовый чай с нотками молочного аромата и легким ванильно-миндальным послевкусием, укрепляет сосуды и иммунитет

140 180
350 мл 700 мл

«Колодец дракона»

знаменитый китайский чай с нотками ореха и сладковатым послевкусием, содержит рекордное количество аминокислот и витаминов

140 180
350 мл 700 мл

«Марокканская мята»

успокаивающий зеленый чай, ароматизированный марокканской мятой «Нана»

140 180
350 мл 700 мл

Фруктовый чай

«Шоколадница»

наш фирменный черный чай с лесными ягодами, лепестками роз и нотками шоколада, освежающий и бодрящий

150 200
350 мл 700 мл

Ройбуш «Корзина с ягодами»

экзотический ройбуш с композицией из сушеных ягод

150 200
350 мл 700 мл

Возьми с собой любой сорт чая из нашей коллекции

Цену за 100 гр развесного чая уточняйте у официанта

Черный чай

«Пу эр»

черный чай с глубоким сладковатым вкусом и легким древесным ароматом, понижает содержание сахара в крови, способствует похудению и выводит токсины из организма

130 190
350 мл 700 мл

«Цейлон»

классический черный чай

130 190
350 мл 700 мл

«Эрл грей»

черный чай с неповторимым ароматом бергамота

130 190
350 мл 700 мл

Травяной чай

«Имбирный лимонник»

освежающий травяной напиток с имбирем, созданный в традициях Аюрведы, дарит заряд сил и жизненной энергии

130 180
350 мл 700 мл

Чай с чабрецом

тонизирующий чай, помогает пищеварению

130 190
350 мл 700 мл

Рекомендуем к чаю

Мед

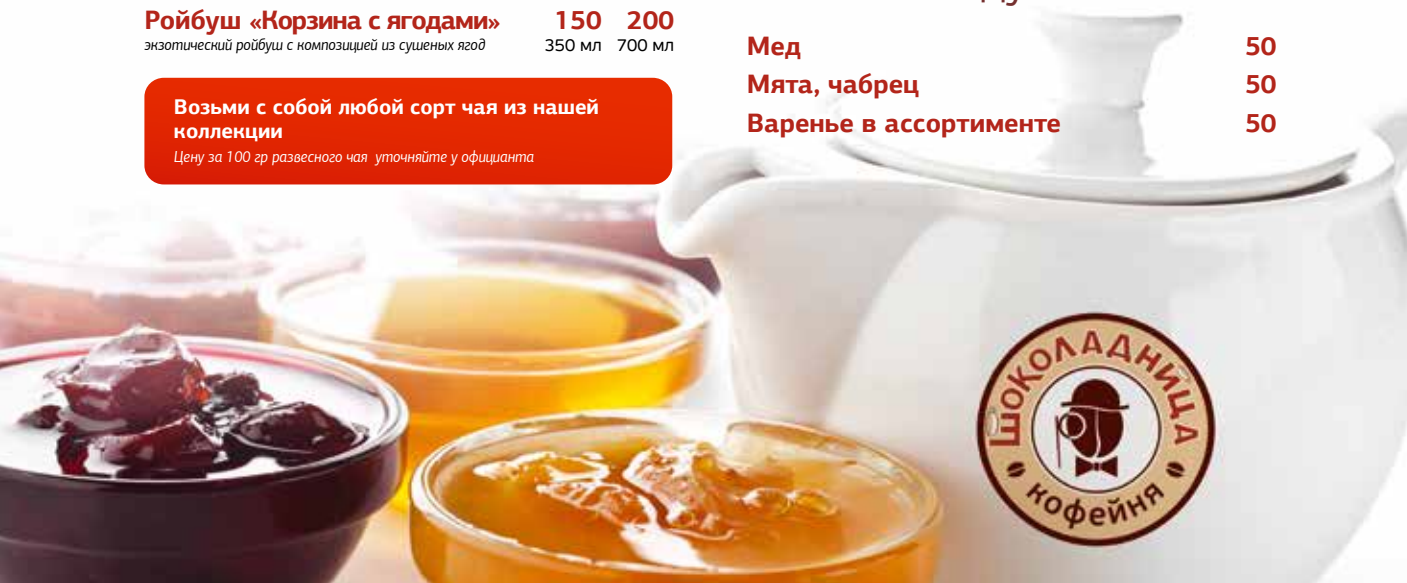
50

Мята, чабрец

50

Варенье в ассортименте

50



Блинчики*

Посытнее

NEW **Блинный пирог с семгой и шпинатом** 260
170/5 г

слоеный блинный пирог с начинкой из слабосоленой семги, шпината и сыра «Эдам». Украшен красной икрой

NEW **Блинный пирог с курицей и индейкой** 250
180 г

слоеный блинный пирог с начинкой из куриного филе, индейки, сыра «Эдам», вяленых помидоров, трюфельного соуса и жареных недровых орешков. Украшен сыром

Блинчики с мясом 180
с сочным фаршем из говядины, подаются со сметаной 180/30 г

Блинчики с красной икрой 190
100/25/10 г

Блинчики с семгой 190
100/30/10 г

Блинчики с сыром и ветчиной 150
160/10 г

Послаще

Блинчики с творогом и свежими ягодами 200
200/30/30/30 г
подаются со сметаной, малиновым соусом и свежими ягодами клубники, малины и голубики

Блинчики «Шоколадница» 150
180/15 г
по неизменному рецепту легендарных блинчиков из меню первой «Шоколадницы» 1964 года с начинкой из шоколада, изюма и фундука

Блинчики «Малиновые» 170
160/62 г
с начинкой из взбитых сливок и малинового джема, подаются с малиновым соусом, свежей малиной и мятой

Блинчики с маком 150
180/30 г
с начинкой из мака и меда, с ванильными и шоколадным соусами

Блинчики с творогом 150
200/30/30 г
подаются со сметаной и малиновым соусом

Блинчики (3 шт.) 80
150 г

Рекомендуем к блинчикам: 50 г

свежая клубника	60
свежая малина	90
свежая голубика	90
сметана	50
мед	50
домашнее варенье (в ассортименте)	50

По домашнему рецепту*

Сырники со свежими ягодами 180
150/30/30/30 г
подаются со сметаной, малиновым соусом и свежими ягодами клубники, малины и голубики

Сырники со сметаной и малиновым соусом 160
150/30/30 г



Сырники со свежими ягодами

* В соответствии с ОКП РФ



Блинный пирог
с семгой и шпинатом

Блинный пирог
с курицей и индейкой



Блинчики «Шоколадница»



Блинчики с маком



Блинчики «Малиновые»

Салаты

Салат «Римская охота»

салат по итальянскому рецепту с ростбифом, салатом «Романо» и грибами. Пикантность салату придает сочетание фисташкового и клюквенного соусов

260

170 г

Салат «Цезарь» с креветками

ваш любимый «Цезарь» с тигровым креветками

280

275 г

Салат «Капрезе»

традиционный итальянский салат с помидорами «Черри» и мини-моцареллой, заправлен оливковым маслом с томатами и орегано

250

215 г

Салат «Ницца»

знаменитый французский салат с тунцом родом из одноименного города на Лазурном побережье

250

220 г

Салат «Цезарь»

классическая версия знаменитого салата

260

260 г

Салат «Греческий»

визитная карточка греческой кухни в интерпретации нашего бренд-шефа

220

220 г



Салат «Ницца»



Салат «Цезарь»
с креветками



Салат
«Римская охота»

Основные блюда

Супы

NEW

Солянка мясная

солянка на мясном бульоне, приготовленная по традиционному рецепту

170
200 г

Сливочный крем «Крем-суп с шампиньонами»*

легендарный крем-суп из свежих грибов по рецепту нашего бренд-шефа

170
200/10 г

Суп сезона

спрашивайте у Вашего официанта

140
200 г

Пельмени

NEW

Пельмени домашние с говядиной и свиной

пельмени с говядиной и свиной, подаются с бульоном и сметаной

260
220/50 г

Лазанья*

Блинная мясная лазанья

250
250 г

Паста*

Паста с томатами

нежная паста тортильоне третче с томатами и сыром «Пармезан»

260
260/10 г

Паста с грибами и сливочным соусом

идеальное сочетание пасты фарфалле с грибами и сливочным соусом, подается с сыром «Пармезан»

260
260/10 г

Паста «Карбонара»

паста феттучини в сливочном соусе с беконом и сыром «Пармезан»

250
260/10 г

Паста «Болоньезе»

паста феттучини с густым соусом из говядины, томатов, ароматных трав и сыром «Пармезан»

250
260/10 г



Пельмени с домашние

Паста с грибами
и сливочным соусом



Паста «Болоньезе»



Рекомендуем к пасте
добавить бекон

50



Сэндвичи

Сэндвичи*

NEW

Клаб-сэндвич

идеальное сочетание куриного филе, колбасы «Фелино», сыра «Маасдам», корнишонов, свежих помидоров и салата «Айсберг»

230

300 г

Классический круассан с пармской ветчиной и сыром

воздушный круассан с пармской ветчиной, сыром и оригинальным соусом из вяленых помидоров

200

110 г

Тост с ветчиной и сыром

нежно поджаренные ломтики белого хлеба с ветчиной и сыром

160

240 г

Бейгл с семгой

классическая канадская круглая булочка с семгой, нежным сливочным сыром и салатом «Айсберг»

190

200 г

Панини с курицей

нежное поджаренное куриное филе на листьях салата «Айсберг» под майонезом в теплом деревенском хлебе

180

170 г

Роллы*

Ролл «Мексиканский»

пикантный ролл с курицей, сыром «Эдам» и традиционными мексиканскими ингредиентами: сладкой кукурузой и сладким перцем, заправлен оригинальным соусом в пшеничной лепешке

190

200 г

Ролл «Говядина Гриль»

сочная говядина с сыром «Чечил» и салатом «Оаклиф» в пшеничной лепешке

210

190 г

Ролл «Цезарь»

ваш любимый «Цезарь», только в ролле

190

230 г

Ролл «Филадельфия»

кусочки семги, нежный сливочный сыр и листья салата «Айсберг» в пшеничной лепешке

190

180 г



Классический круассан с пармской ветчиной и сыром

* В соответствии с ОКП РФ



Клуб-сэндвич



Ролл «Говядина Гриль»



Ролл «Мексиканский»



Ролл «Цезарь»

Десерты

Фирменные десерты

Десерт «Маракуйя & клубника»

нежный десерт из крема «Тирамису» с экзотическим желе из маракуйи с медом, бананом и густым клубничным соусом

200

220 г

Фруктовый салат

легкий и полезный микс свежих фруктов с апельсиновым фрешем

220

240 г

Ягодный десерт*

нежный йогурт с пюре из свежей клубники и легким творожным кремом, украшен свежими ягодами

180

130 г

Желе «Лесная ягода»

малина и голубика в ягодном желе с прослойкой из нежного клубничного йогурта

190

295 г

Бельгийская вафля

подается со сливками, ягодным соусом и шариком мороженого

210

230 г

На основе натуральных сливок **

«Малина со сливками»

один из любимых десертов наших Гостей

280

155 г

«Клубника со сливками»

классика ягодных десертов

260

155 г

Мороженое ***

Десерт из мороженого «Снежная королева»

три шарика мороженого, взбитые сливки, клубника, малина, красная смородина, шоколадная стружка, мята

200

210 г

Мороженое Mövenpick в ассортименте

уточняйте у Вашего официанта

MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM

80

50 г

Наши десерты мы
готовим на основе 100%
натуральных сливок

Десерт «Маракуйя
& клубника»

* Десерт творожно-молочный в соответствии с ОКП РФ

** Десерт на основе сливок в соответствии с ОКП РФ

*** В соответствии с ОКП РФ



Бельгийская вафля

«Клубника со сливками»



«Малина со сливками»



Ягодный десерт



Торты и пирожные

NEW	Пирог шоколадно-вишневый сливочно-шоколадный крем с вишней на песочной шоколадной основе. Украшен дроблеными фисташками и кубиками швейцарского шоколада	200 140 г
NEW	Торт «Шоколадный принц» шоколадный бисквит, пропитанный пряным сиропом, с прослойками из шоколадного ганаша, клубничного джема и орехов кешью. Украшен шоколадной глазурью и свежей клубникой в шоколаде	220 135 г
	Торт «Прага» от «Шоколадницы» знаменитый торт, приготовленный по рецепту нашего бренд-шефа	200 105 г
	Торт «Опера» классика французского кулинарного искусства в интерпретации нашего бренд-шефа	200 110 г
NEW	Клубничное суфле «Мираж» с ягодами нежное суфле из клубники, сливок и йогурта на шоколадном бисквите, пропитанном пряным сиропом, покрыт белым глянцем. Подается с клубничным и ванильным соусами, свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой	240 85/60/30 г
	Пирожное «Манго-маракуйя» нежный мусс из манго и маракуйи с малиновым желе на воздушной бисквитной основе, подается со свежей малиной и густым малиновым соусом	200 100 г
	Пирожное «Тирамису Дольче Вита»* традиционный итальянский десерт из нежного крема из сыра «Маскарпоне» и бисквитов «Савоярди», пропитанных эспрессо с ликером «Амаретто». Подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой	260 160/30 г
	Штрудель яблочный знаменитый австрийский десерт в интерпретации нашего бренд-шефа. Традиционно подается с ванильным соусом и шариком мороженого	180 150/50/50 г
	Черничный чизкейк*	220 135 г
	Чизкейк с ежевикой*	220 150 г
	Эклер с кремом и ягодами с вишневым ликером и свежими ягодами	160 110 г
	Эклер шоколадный с заварным шоколадным кремом	120 80 г
	Эклер ванильный с заварным ванильным кремом	120 80 г

* В соответствии с ОНП РФ



Клубничное суфле «Мираж»
с ягодами

Торт «Шоколадный принц»



Пирог шоколадно-вишневый



Торт «Прага» от «Шоколадницы»



Пирожное «Манго-маракуйя»



Торт «Опера»

Торты и пирожные

NEW **Торт «Крем-брюле» с миндалем и ягодами** **240**
100/30 г

воздушный ореховый бисквит с прослойками из крем-брюле, миндального крема, кусочков печенья и бразильского миндаля в карамели. Подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

Торт «Наполеон Гурмэ» **220**
130/30 г

традиционный торт «Наполеон», приготовленный по нашему фирменному рецепту: поджаренное слоеное тесто и заварной крем с натуральной ванилью. Подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

Торт клубнично-йогуртовый «Перфетто»* **250**
140/30 г

воздушный торт из крема из сыра «Маскарпоне», взбитых сливок и ягодно-фруктового пюре на нежном бисквите, пропитанном клубничным сиропом, украшен свежими ягодами клубники, малины, голубики и красной смородины. Подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

Чизкейк с ежевикой «Беллиссимо»* **250**
150/30 г

подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

NEW **Черничный чизкейк с ягодами*** **270**
135/30 г

подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

Чизкейк «Нью-Йорк Де Люкс» с клубничным соусом* **240**
110/50/30 г

подается со свежей клубникой, малиной, голубикой и мятой

NEW **Клубничное суфле «Мираж»** **200**
85/60 г

NEW **Торт «Кафе Льежуа»** **210**
100 г

кофейный бисквит, прослоенный карамельно-кофейным кремом, покрыт велюром. Украшен ванильным кремом с белым шоколадом и шоколадным денором

Торт «Наполеон» **220**
130 г

NEW **Торт «Крем-брюле» с миндалем** **210**
100 г

Торт клубнично-йогуртовый* **220**
140 г

Чизкейк «Нью-Йорк» с клубничным соусом* **230**
110/50 г

Пирожное «Тирамису»* **210**
160 г

Пирожное «Картошка» **110**
100 г

Маффин черничный **90**
110 г

Маффин месяца **80**
130 г

вкус месяца уточняйте у Вашего официанта



Торт клубнично-йогуртовый «Перфетто»



Чизкейк с ежевикой «Беллиссимо»



Черничный чизкейк с ягодами

* В соответствии с ОНП РФ



Торт «Кафе Льежу»

Торт «Крем-брюле» с миндалем
и ягодами



Вы также можете
заказать целые торты
в любой удобной для
Вас кофейне или
в нашей вкусной
Службе Доставки:
8 495 755 65 65

По Вашему желанию мы
сделаем на торте любую
надпись из черного или
белого шоколада



*НДС в цену включен. Оплата в рублях и основными кредитными картами.
С ценой за бутылку алкогольных напитков, за 100 г кофе и чая, а также полного ассортимента
меню кофейни, можно ознакомиться в меню, расположенном на доске потребителя*

www.shoko.ru



Торт «Кафе Льежу»



Торт «Крем-брюле» с миндалем и ягодами



Вы также можете
заказать целые торты
в любой удобной для
Вас кофейне или
в нашей вкусной
Службе Доставки:
8 495 755 65 65

По Вашему желанию мы
сделаем на торте любую
надпись из черного или
белого шоколада