

# Живи ярче с Traveler's Coffee



КОФЕ

# фирменный капучино



Двойной эспрессо, молоко и плотная  
молочная пена

# /кофе

## классика

◇ Эспрессо	109Р	139Р	30 мл	60 мл
Крепкий напиток с балансом горечи и кислотности. Подается с бокалом воды				
◇ Американо	145Р	145Р	150 мл	250 мл
Двойной эспрессо с добавлением горячей воды				
◇ Глясе	189Р		220 мл	
Эспрессо с молоком, мороженым и карамельным сиропом				
◇ Мокко	189Р		350 мл	
Кофейный коктейль на основе молока с горячим шоколадом				
◇ Флэт Уайт	159Р		140 мл	
Двойной ристретто с подогретым молоком				
◇ Капучино	149Р	189Р	180 мл	340 мл
Двойной эспрессо, молоко и плотная молочная пена				
◇ Капучино Крим	169Р	219Р	180 мл	340 мл
Приготовлен на сливках				
◇ Латте	159Р	215Р	250 мл	450 мл
Классический эспрессо, молоко и небольшое количество молочной пены				

## какао и горячий шоколад

◇ Какао с маршмеллоу	189Р	
Напиток на основе молока, горячего шоколада с маршмеллоу		350 мл
◇ Фирменный горячий шоколад	149Р	

### Добавьте:

Сироп (карамельный, ванильный, ореховый или сироп, рекомендованный бариста)

Молоко/молоко растительное

Порцию эспрессо в любой напиток

40Р  
20 мл

20Р  
50Р  
50 мл

109Р  
30 мл



Кофе можно приготовить на соевом, миндальном или кокосовом молоке и без кофеина (кроме авторских напитков и альтернативного способа заваривания)

\*Цену уточняйте у официанта

## авторские напитки

◇ Латте «Сингапур»	209Р	300 мл
С добавлением карамельно-лимонникового соуса		
◇ Латте «Халва»	209Р	300 мл
С фирменным соусом на основе халвы		
◇ Латте «Чизи»	209Р	300 мл
Плотный молочный напиток с чаемными нотками сыра и ванили		
◇ Латте «Арахис»	209Р	300 мл
С нежным карамельно-ореховым соусом		
◇ Бамбл кофе	169Р	300 мл
Холодный напиток с добавлением апельсинового сока и карамельного сиропа		
◇ Карамельный фраппучино	169Р	350 мл
Холодный кофейный напиток с добавлением молока, льда, карамели и взбитых сливок		
◇ Кокосовый фраппучино	169Р	350 мл
Холодный кофейный напиток с добавлением молока, льда, кокосового сиропа и взбитых сливок		
◇ Раф классический	209Р	350 мл
Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и ванили		
◇ Раф цитрусовый	209Р	350 мл
Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и цитрусового сахара		
◇ Раф цветочный	209Р	350 мл
Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и цветочного сиропа		
◇ Раф «Солёная карамель»	209Р	350 мл
Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и солёной карамели		

TRAVELER'S COFFEE

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ

organic  
specialty



Аэропресс

# /альтернативный кофе

## кемекс

Кофе заваривается путём пролива горячей воды через бумажный фильтр в колбу под названием «кемекс», даёт нежный, лишенный горечи вкус



### ◇ Отборный кофе

Кофе высшего сорта

**239Р**

500 мл

### ◇ Элитный кофе

Моносорт с очень высокими, даже для класса specialty, оценками вкуса и качества

**от 469Р**

500 мл

Кофе заваривается путём пролива горячей воды через воронку с бумажным фильтром, даёт чистый вкус кофе, в котором раскрываются самые тонкие оттенки



### ◇ Отборный кофе

Кофе высшего сорта

**189Р**

250 мл

### ◇ Элитный кофе

Моносорт с очень высокими, даже для класса specialty, оценками вкуса и качества

**от 359Р**

250 мл

## аэропресс

При заваривании горячая вода подаётся на фильтр с молотым кофе под давлением, что даёт плотный и насыщенный вкус и яркий аромат



### ◇ Отборный кофе

Кофе высшего сорта

**189Р**

250 мл

### ◇ Элитный кофе

Моносорт с очень высокими, даже для класса specialty, оценками вкуса и качества

**от 359Р**

250 мл

Кофе заваривается иммерсионным методом, путём полного погружения молотого кофе в воду и настаивания его, кофе получается особенно плотным



### ◇ Отборный кофе

Кофе высшего сорта

**189Р 229Р**

350 мл 500 мл

### ◇ Элитный кофе

Моносорт с очень высокими, даже для класса specialty, оценками вкуса и качества

**от 249Р от 379Р**

350 мл 500 мл

## фильтр-кофе



Фильтр-кофе приготовленный с помощью капельной кофеварки

**169Р**

250 мл

## ◇ Отборный кофе в зёрнах — specialty класса

**от 599Р**

250 г

Бариста может подобрать помол для Вашего любимого способа заваривания.

ЧАЙ

## малиновый чай



Ягодный чай на основе каркадэ  
с малиновым пюре и карамелью

# /чай

## чёрный

◊ Эрл Грей	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Чёрный крупнолистовой чай с бергамотом		
◊ Ассам	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Классический чёрный крупнолистовой чай		
◊ Оранж Блесс	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Чёрный крупнолистовой чай с цедрой апельсина, корицей, календулой		

## зелёный

◊ Сенча	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Классический зелёный чай с мягким сбалансированным вкусом		
◊ Молочный Улун	199₽ 239₽	350 мл 500 мл
Обладает неповторимым сливочным послевкусием		
◊ Имбирный лимон	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Зелёный чай с лимонником и корнем имбиря		

## травяной и цветочный

◊ Минти	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Травяная смесь с мятным ароматом		
◊ Бора-бора	179₽ 209₽	350 мл 500 мл
Фруктовый чай с клубникой, смородиной, бузиной, кусочками яблока и лепестками роз		

## авторские чаи

◊ Облепиховый чай	249₽	500 мл
Согревающий чай на основе облепихи, корня имбиря и перца чили		
◊ Малиновый чай	249₽	500 мл
Ягодный чай на основе каркадэ с малиновым пюре и карамелью		
◊ Марокканский чай	249₽	500 мл
Насыщенный и пряный чай с мяты и специями		
◊ Грейпфрутовый чай	249₽	500 мл
Ароматный чай со вкусом сочного грейпфрута и пряного розмарина		



Классический зелёный чай с мягким сбалансированным вкусом

◊ Добавьте к чаю: чабрец, цветы жасмина, ромашка, лаванда, мята, лимон, мёд, имбирь

от 15₽

2/2/2/2/10/40/20 гр



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

## айсдри姆 «киви»



Прохладительный коктейль  
на основе яблочного фреша,  
киви,  
с сиропом и взбитыми сливками

# /холодные напитки

## смузи

❖ Фруктовый микс	249₽	350 мл
Яркий фруктово-ягодный микс с бананом, апельсиновым фрешем и клубникой		
❖ Манго-Облепиха	275₽	350мл
На основе апельсинового фреша, пюре манго, ягод облепихи и пряными нотками имбиря		
❖ Смородина	199₽	350 мл
На основе яблочного фреша, банана и ягод чёрной смородины		

## коктейли

❖ Мохито	229₽	470 мл
Освежающий напиток с мяты, лаймом и содовой		
❖ Айсдрам «Киви»	199₽	310 мл
Прохладительный коктейль на основе яблочного фреша, киви, с сиропом и взбитыми сливками		
❖ Айсдрам «Шоколад»	199₽	310 мл
Холодный коктейль с шоколадом, ванильным мороженым, эспрессо и взбитыми сливками		

## лимонады

❖ Домашний лимонад	179₽	350 мл
Цитрусовый лимонад приготовленный по классическому рецепту		
❖ Смородина	179₽	350 мл
Лимонад со вкусом чёрной смородины		

## молочные коктейли

❖ Классический, Клубничный, Банановый, Шоколадный	199₽	350 мл
---	------	--------

## морс

❖ Клюквенный Морс	89₽	250 мл
-------------------	-----	--------

## соки

❖ Свежевыжатые соки	199₽	299₽	200 мл	300 мл
Апельсин, яблоко, грейпфрут, морковь				
❖ Соки и нектары «Рич»	115₽		200 мл	
Яблоко, вишня, персик, апельсин				

❖ Вода Traveler's Coffee (без газа)	135₽	330 мл
-------------------------------------	------	--------

❖ Вода ВопАqua (с газом/без газа)	105₽	330 мл
-----------------------------------	------	--------

❖ Coca-Cola	125₽	330 мл
-------------	------	--------

❖ Coca-Cola без сахара	125₽	330 мл
------------------------	------	--------

❖ Sprite	125₽	250 мл
----------	------	--------

❖ Fanta	125₽	250 мл
---------	------	--------

❖ Schweppes	125₽	250 мл
-------------	------	--------

❖ Burn	139₽	330 мл
--------	------	--------

TRAVELER'S COFFEE

# норвежский омлет с лососем



Воздушный омлет со слабосолёным лососем, помидорами, сыром и зеленью.  
Подается с американскими тостами и сливочным маслом

# /завтраки

◇ Каши мы можем приготовить на воде или растительном молоке (соевом, кокосовом, миндальном). Подаются на выбор с мёдом или ягодным соусом

◇ Каша овсяная / Каша пшеничная      139Р  
210/40 гр



Панкейки с грибами в сливках, помидорами, яйцом и беконом

◇ Боул с черникой, бананом и гранолой	399Р 435 гр
Полезный и натуральный завтрак с фруктами, ягодами, мёдом и мюсли. Готовится на выбор (на кокосовом молоке/ йогурте)	
◇ Королевский омлет	229Р 220/40/25 гр
Нежный омлет с куриным филе, шампиньонами и сыром. Подается с американскими тостами и соусом «Барбекю»	
◇ Баварский завтрак	249Р 360/25 гр
Глазунья из двух яиц с поджаренными на гриле баварскими сосисками. Подается с американскими тостами, маринованными огурцами, соусом «Барбекю» и консервированной фасолью	
◇ Деревенский завтрак	229Р 250/45 гр
Глазунья из трёх яиц, обжаренная с картофелем, беконом, шампиньонами, томатным соусом и свежей зеленью. Подается с французским багетом	
◇ Норвежский омлет с лососем	369Р 340/30/20 гр
Воздушный омлет со слабосолёным лососем, помидорами, сыром и зеленью. Подается с американскими тостами и сливочным маслом	
◇ Сырники домашние	189Р 160/40 гр
Традиционные творожные сырники с ягодным соусом	
◇ Блины с творогом	159Р 210/40 гр
Подаются с лёгким ягодным соусом	
◇ Блины с курицей и грибами	269Р 260 гр
Блины в сливочном соусе с шампиньонами, обжаренной курицей и сыром	
◇ Блин с лососем	339Р 240/15 гр
Блины со сливочным сыром и нежным слабосоленым лососем	
◇ Круассан с яйцом «Бенедикт»	199Р 220 гр
Свежеиспечённый круассан с яйцом пашот, сливочным сыром, помидорами, огурцами и редисом	
◇ Панкейки с беконом / лососем	239/329Р 220/30 гр 220/40 гр
Панкейки с грибами в сливках, помидорами, яйцом и на выбор беконом или лососем	

TRAVELER'S COFFEE

ДЕСЕРТЫ



## торты



*Красный бархат, Медовик*

# десерты

## эклеры

◊ <b>Ваниль</b>	<b>119Р</b>	80 гр
с ванильным заварным кремом		
◊ <b>Шоколад</b>	<b>119Р</b>	80 гр
с шоколадным заварным кремом		
◊ <b>Фисташка</b>	<b>119Р</b>	80 гр
с фисташковым заварным кремом		
◊ <b>Черника</b>	<b>119Р</b>	85 гр
с кремом из черники		

## тарталетки

◊ <b>Солёная Карамель</b>	<b>149Р</b>	90 гр
песочная основа с карамелью и фундуком		
◊ <b>Лимонная</b>	<b>149Р</b>	90 гр
с начинкой из лимонного крема и ягодного конфитюра		

## макарони

◊ <b>Пина Колада</b>	<b>99Р</b>	50 гр
с кокосово-ванильным кремом и ананасовым конфитюром		
◊ <b>Черника</b>	<b>99Р</b>	50 гр
на основе белого шоколада и ягод черники		
◊ <b>Шоколад</b>	<b>99Р</b>	50 гр
из молочного шоколада		
◊ <b>Клубничный чизкейк</b>	<b>99Р</b>	50 гр
из творожного сыра и клубничного конфитюра		
◊ <b>Фисташка</b>	<b>99Р</b>	50 гр
на основе белого шоколада и фисташковой пасты		
◊ <b>Малина</b>	<b>99Р</b>	50 гр
на основе тёмного шоколада и малиновым конфитюром		
◊ <b>Солёная карамель</b>	<b>99Р</b>	50 гр
на основе карамели с солью		

## —печенье и выпечка

◊ <b>Кукис с миндалем и горьким шоколадом</b>	<b>75Р</b>	60 гр
◊ <b>Печенье «Брауни»</b>	<b>75Р</b>	60 гр
◊ <b>Печенье «Красный Бархат»</b>	<b>75Р</b>	60 гр
◊ <b>Банановый кекс</b>	<b>149Р</b>	150 гр
на гречневой муке		
◊ <b>Круассан</b>	<b>95Р</b>	60 гр
◊ <b>Смородина</b>	<b>50Р</b>	40 гр

## чизкейки

◊ <b>«Нью-Йорк»</b>	<b>199Р</b>	140 гр
классический чизкейк из сливочного сыра		
◊ <b>Нутелла</b>	<b>199Р</b>	155 гр
ванильный чизкейк с орехово-мятным вкусом		
◊ <b>Шоколад-Карамель</b>	<b>199Р</b>	135 гр
с тёмным шоколадом и карамельным муссом		
◊ <b>Клубника-Маракуйя</b>	<b>199Р</b>	150 гр
чизкейк холодного приготовления с клубникой и желе из маракуйи		

## торты

◊ <b>Медовик</b>	<b>179Р</b>	130 гр
со сметанным кремом		
◊ <b>Наполеон</b>	<b>199Р</b>	175 гр
с классическим заварным кремом		
◊ <b>Два Шоколада</b>	<b>219Р</b>	160 гр
бисквитный торт с молочным и тёмным шоколадом		
◊ <b>Морковный</b>	<b>199Р</b>	160 гр
бисквитные коржи с орехом, цедрой апельсина на основе сливочного сыра		
◊ <b>Ягодный блинный торт</b>	<b>189Р</b>	175 гр
со сметанным кремом и ягодным джемом		
◊ <b>Красный бархат</b>	<b>199Р</b>	170 гр
бисквитный торт на основе какао с прослойкой из сливочного сыра		
◊ <b>Банан-Кокос</b>	<b>219Р</b>	160 гр
кокосовый мусс с банановым желе на миндальном бисквите		
◊ <b>Ягодный</b>	<b>199Р</b>	170 гр
бисквитный торт с ежевикой, кремом на основе черники и творожного сыра		
◊ <b>Вишня-Рикотта</b>	<b>189Р</b>	120 гр
шоколадный бисквит на рисовой муке и фруктозе с вишнёвым желе		
◊ <b>Яблочный пирог</b>	<b>199Р</b>	160 гр
открытый пирог с яблочной начинкой и миндалем		

## пирожные

◊ <b>Черника</b>	<b>219Р</b>	125 гр
черничный мусс с прослойкой медового крема на миндальном бисквите		
◊ <b>Пекан</b>	<b>219Р</b>	140 гр
шоколадный мусс с карамелью на шоколадном бисквите		
◊ <b>Клубника-Манго</b>	<b>219Р</b>	130 гр
клубничный мусс с манго на лимонном бисквите		
◊ <b>Тiramису</b>	<b>199Р</b>	120 гр
Классический итальянский десерт на основе сыра маскарпоне		

## зефир

◊ <b>Смородина</b>	<b>50Р</b>	40 гр
◊ <b>Маракуйя</b>	<b>50Р</b>	40 гр

# цезарь с креветками



Листья салата с чесночными гренками,  
помидорами черри, креветками,  
заправленные классическим соусом «Цезарь»

# /салаты

## ◇ Греческий

Классический салат из свежих овощей и фетаксы

**269Р**

220 гр

## ◇ «Цезарь» с курицей

Листья салата с чесночными гренками, помидорами черри, куриной грудкой, заправленные классическим соусом «Цезарь»

**329Р**

240 гр

## ◇ «Цезарь» с креветками

Листья салата с чесночными гренками, помидорами черри, креветками, заправленные классическим соусом «Цезарь»

**389Р**

200 гр

## ◇ Салат с печенью трески

Обжаренные дольки картофеля, красная фасоль, мякоть помидоров, маринованные огурцы с печенью трески, яйцом пашот и оригинальной растительной заправкой

**349Р**

250 гр

## ◇ Салат с ростбифом

Листья салата с битыми огурцами, помидорами, сладким перцем, запечённым ростбифом и соусом «Релиш»

**349Р**

275 гр

## ◇ Салат с морепродуктами

Листья салата, сыр, обжаренный картофель с помидорами черри, кальмаром и тигровыми креветками, заправленный оливковым маслом

**459Р**

245 гр

## ◇ Салат из свежих овощей с печёной свеклой

Лёгкий салат с творожным сыром, запечённой свеклой, сладким перцем, помидорами и огурцами, заправленный оливковым маслом, зернистой горчицей и мёдом

**289Р**

275 гр

## ◇ Добавьте: креветки, лосось, филе куриное, ростбиф

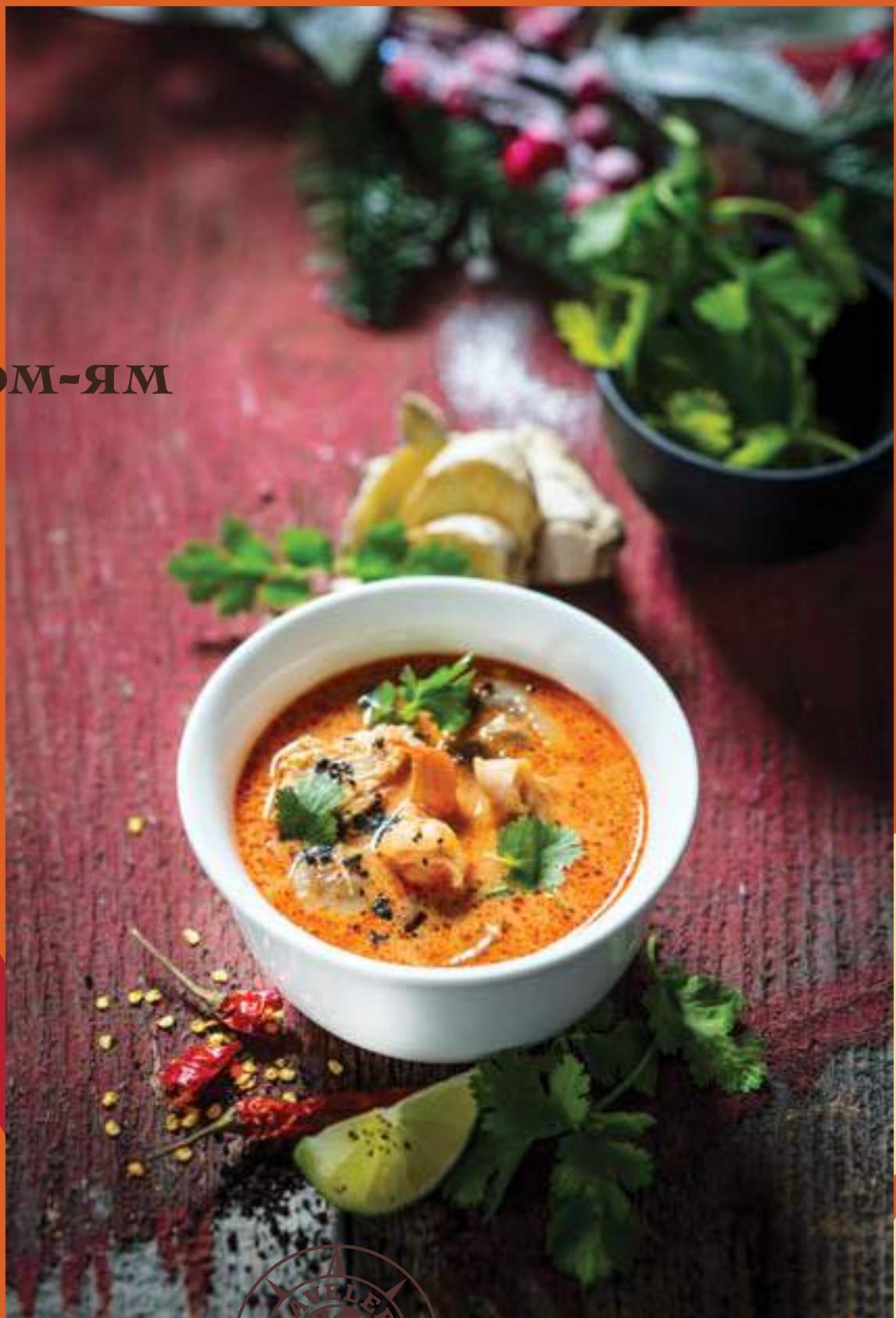
с печёной  
свеклой



Лёгкий салат с творожным сыром, запечённой свеклой, сладким перцем, помидорами и огурцами, заправленный оливковым маслом, зернистой горчицей и мёдом

**TRAVELER'S COFFEE**

## ТОМ-ЯМ



Кисло-острый суп на основе  
куриного бульона с морепродуктами  
и курицей

# /супы

## ◇ Сырный крем-суп

На основе куриного бульона с пикантным вкусом копчёной куриной грудки. Подаётся с чесночными гренками

**179Р**

200/10 гр

## ◇ Куриный суп с лапшой

Домашний наваристый куриный бульон с лапшой, нежным куринным филе и овощами. Подаётся с чесночными гренками

**179Р**

220/10 гр

## ◇ Грибной крем-суп

Сливочный крем-суп из белых грибов и шампиньонов. Подаётся с чесночными гренками

**179Р**

190/10 гр

## ◇ Том-Ям

Кисло-острый суп на основе куриного бульона с морепродуктами и курицей

**399Р**

310 гр

## ◇ Добавьте хлеб: тост американский, багет французский, чиабатта, чесночные гренки

**25Р**

25/90/105/10 гр

грибной  
крем-суп



Сливочный крем-суп из белых грибов и шампиньонов.  
Подается с чесночными гренками

**TRAVELER'S COFFEE**

СЭНДВИЧИ И ЗАКУСКИ

сэндвич-клаб  
+  
Coca Cola/Coca Cola  
без сахара 0,33

~~484 ₽~~  
388 ₽

Coca-Cola и контурная бутылка являются зарегистрированными товарными знаками The Coca-Cola Company. © 2019 The Coca-Cola Company.



Американский двойной тост с фирменным соусом, ветчиной, помидорами, сыром, жареной курицей и беконом, свежими огурцами и глазуньей

# /сэндвичи и закуски

## роллы

### ◊ Ролл с лососем и овощами

Листья салата, свежие помидоры, огурцы и зелень, укропно-горчичный соус, слабосолёный лосось в тёплой мексиканской лепёшке

**339Р**

210 гр

### ◊ Ролл с овощами и тунцом

Листья салата, свежие помидоры и огурцы, консервированный тунец, варёное яйцо с фирменным соусом в тёплой мексиканской лепёшке

**249Р**

240 гр

### ◊ Ролл с цыплёнком

Листья салата, помидоры, медово-горчичный и соус «Цезарь», обжаренное куриное филе в тёплой мексиканской лепёшке

**239Р**

200 гр

### ◊ Ролл с ростбифом

Листья салата, помидоры, маринованный красный лук и огурцы, запечённый ростбиф с заправкой из соуса «Тартар» в тёплой мексиканской лепёшке

**299Р**

200 гр

### ◊ Ролл овощной

Фасоль в томатном соусе, помидорами, шампиньонами, сладким перцем и соусом «Релиш» в тёплой мексиканской лепёшке

**209Р**

200 гр

### ◊ Ролл с омлетом и беконом

Воздушный омлет с обжаренным беконом, помидорами и сыром, соусом «Ремулад» в тёплой мексиканской лепёшке

**249Р**

260 гр

### ◊ Кесадилья с цыплёнком и овощами

Мексиканская лепёшка с начинкой из обжаренного филе курицы, соусом «Релиш», сыра, помидоров, фасоли в томатном соусе и кукурузы.  
Подается со сметаной и соусом «Сальса»

**249Р**

230/25/25 гр

## сэндвичи

### ◊ Сэндвич с ветчиной и сыром

**189Р**

220 гр

### ◊ Сэндвич с лососем на ржаном хлебе

**299Р**

230 гр

### ◊ Горячий сэндвич с ростбифом

**319Р**

250 гр

### ◊ Сэндвич-Клаб

**359Р**

320/80/40 гр

### ◊ Сэндвич с копчёной куриной грудкой

**239Р**

250 гр

### ◊ Сэндвич с печёным перцем и сыром

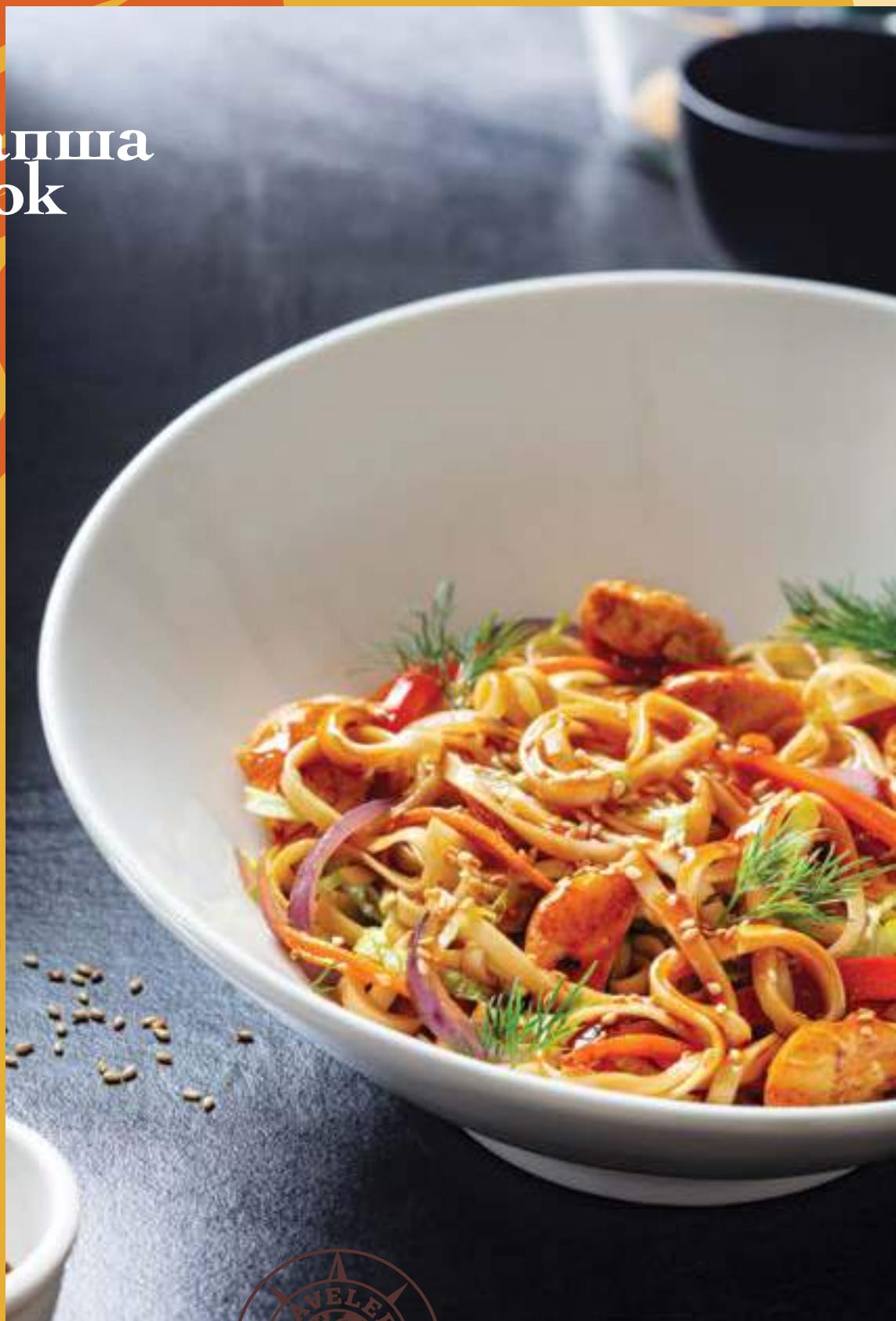
**289Р**

275 гр

Листья салата, помидоры, маринованный огурец и запечённый перец со свеклой, соус «Релиш» и творожный сыр на чиабатте

ПАСТА И ВОК

лапша  
wok



Азиатская пшеничная лапша  
с ингредиентами на выбор

# /паста и вок

## паста

### ◇ Паста «Карбонара»

С обжаренным беконом, сыром «Пармезан» в нежном сливочном соусе, смешанным с желтком

**309Р**

300 гр

### ◇ Паста с курицей и грибами

С обжаренным куриным филе, сыром «Пармезан» в сливочно-грибном соусе

**339Р**

300 гр

### ◇ Паста с морепродуктами

С обжаренными в оливковом масле тигровыми креветками и кальмаром, сыром «Пармезан» в сливочно-томатном соусе

**439Р**

300 гр

◇ Вид пасты на выбор:  
спагетти, фарфалле  
или пенне

## лапша wok

### Азиатская пшеничная лапша с ингредиентами на выбор:

#### ◇ С овощами

**299Р**

230 гр

#### ◇ С курицей

**299Р**

230 гр

#### ◇ С морепродуктами

**299Р**

230 гр



С обжаренным беконом, сыром «Пармезан» в нежном сливочном соусе, смешанным с желтком

**TRAVELER'S COFFEE**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## куриная грудка на гриле



Обжаренная на гриле куриная  
грудка. Подается с грибным соусом

# /горячие блюда

## ◆ Куриная грудка на гриле

Обжаренная на гриле куриная грудка.  
Подаётся с грибным соусом

**319Р**

100/40 гр

## ◆ Стейк из свинины

Подаётся с перечным соусом

**459Р**

180/40 гр

## ◆ Медальоны из говядины

Подаётся с перечным соусом

**599Р**

150/40 гр

## ◆ Красный окунь с травами

Запечённый в оливковом масле морской  
окунь. Подаётся с пряным соусом

**529Р**

180/30 гр

## гарниры на выбор

### ◆ картофель фри

**79Р** 100 гр

### ◆ картофельное пюре

**79Р** 150 гр

### ◆ гречка, обжаренная с грибами

**79Р** 150 гр

### ◆ цветная капуста с овощами

**99Р** 150 гр

### ◆ картофель жареный с травами

**79Р** 170 гр

### ◆ овощи гриль

**139Р** 120 гр

**красный  
окунь  
с травами**



Запечённый в оливковом масле морской  
окунь. Подаётся с пряным соусом

**TRAVELER'S COFFEE**

# В кофейне можно приобрести:

- ◆ Кофе в зёрнах или молотый
- ◆ Чайную коллекцию
- ◆ Сиропы в ассортименте



По любым вопросам и предложениям  
о сотрудничестве: +7(495)909-82-05  
[u franchise@travelers-coffee.com](mailto:u franchise@travelers-coffee.com)

Изображения могут не полностью соответствовать внешнему виду блюд и напитков, приготовленных в кофейне. Все цены указаны в рублях, НДС в цену включён. Оплата наличными в рублях и основными банковскими картами. С полным ассортиментом меню кофейни, информацией о весе/объёме порций готовых блюд, их составе, данными о пищевой ценности продукции можно ознакомиться в прейскуранте, расположенном в уголке потребителя.