

Технико-технологические карты
меню

Весна-лето 2024



КАПУЧИНО БАНАНОВЫЙ БИСКВИТ С КЛУБНИКОЙ



эспрессо
молоко 3,2%
топпинг “Банановый бисквит с клубникой”
паста “клубника”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко и добавляем топпинг “Банановый бисквит с клубникой”, предварительно встряхнув бутылку.
4. Добавляем эспрессо в стакан.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Украшаем напиток пастой “Клубника”.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	7,80	8,32	31,32	232,38
L	9,90	10,56	40,81	299,18
XL	12,75	13,60	51,47	380,98

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		кофе (г)	молоко (г)	топпинг “Бананово-клубничный бисквит” (г)	паста “клубника” (г)	сезонный стакан	крышка
М	max 72°C	9	260	30	0,5	1	1
L		18	330	40	0,5		
XL		27	425	50	0,5		

АЙС КАПУЧИНО БАНАНОВЫЙ БИСКВИТ С КЛУБНИКОЙ



эспрессо
молоко 3,2%
топпинг “Банановый бисквит с клубникой”
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в стакан, молоко и топпинг “Банановый бисквит с клубникой”, предварительно встряхнув бутылку.
4. Тщательно перемешиваем содержимое стакана, и добавляем лёд.
5. Переливаем эспрессо в стакан с ингредиентами.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	7,50	8,00	30,85	226,38
L	8,25	8,80	38,22	266,18
XL	11,10	11,84	48,89	347,98

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	топпинг “Бананово-клубничный бисквит” (г)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	9	250	30	90	1	1	1
L		18	275	40	120			
XL		27	370	50	150			

ЛАТТЕ КОКОСОВЫЙ ПЛОМБИР С МАНГО



эспрессо
молоко 3,2%
основа “Кокосовый пломбир с манго”
кокосовая стружка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко, и добавляем основу “Кокосовый пломбир с манго”.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Переливаем содержимое питчера в стакан.
6. Переливаем эспрессо в стакан.
7. Украшаем напиток кокосовой стружкой.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	7,98	11,30	33,37	267,98
L	10,15	14,73	44,92	353,98
XL	13,07	18,96	57,64	454,98

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		кофе (г)	молоко (г)	основа - раф “Кокосовый пломбир с манго” (г)	кокосовая стружка (г)	сезонный стакан	крышка
М	max 72°C	9	260	25	2	1	1
L		18	330	35	2		
XL		27	425	45	2		

АЙС ЛАТТЕ КОКОСОВЫЙ ПЛОМБИР С МАНГО



эспрессо
молоко 3,2%
основа “Кокосовый пломбир с манго”
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в стакан блендера молоко и основу “Кокосовый пломбир с манго”.
4. Взбиваем содержимое блендера до однородной массы.
5. Переливаем содержимое блендера в стакан.
6. Добавляем лёд в стакан.
7. Добавляем эспрессо в стакан.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	7,64	10,38	28,77	239,98
L	8,43	11,78	34,07	276,98
XL	11,35	16,01	46,80	377,98

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	основа - раф “Кокосовый пломбир с манго” (г)	лёд (г)	пластиковый стакан	купольная крышка	трубочка
M	10°C	9	250	25	90	1	1	1
L		18	275	35	120			
XL		27	370	45	150			

РАФ РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ПАПАЙЕЙ



эспрессо
молоко 3,2%
основа “Рисовый пудинг с папайей”
паста “Папайя”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко, эспрессо и добавляем основу “Рисовый пудинг с папайей”.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Вливаем содержимое питчера в стакан.
6. Украшаем напиток пастой “Папайя”.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	8,03	12,42	32,54	274,98
L	10,22	16,30	43,76	363,78
XL	13,16	20,98	56,16	467,58

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		кофе (г)	молоко (г)	основа - раф “Рисовый пудинг с папайей” (г)	паста Папайя(г)	сезонный стакан	крышка
M	max 72°C	9	260	25	0,5	1	1
L		18	330	35	0,5		
XL		27	425	45	0,5		

АЙС РАФ РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ПАПАЙЕЙ



эспрессо
молоко 3,2%
основа “Рисовый пудинг с папайей”
лёд

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в стакан блендера, молоко, основу “Рисовый пудинг с папайей” и лёд.
4. Взбиваем содержимое блендера до однородной массы.
5. Переливаем содержимое блендера в стакан.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
M	6,18	9,68	25,76	215,58
L	7,73	12,10	32,07	268,98
XL	9,41	16,98	50,28	392,58

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		кофе (г)	молоко (г)	основа - раф “Рисовый пудинг с папайей” (г)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
M	10°C	9	200	25	50	1	1	1
L		18	250	35	75			
XL		27	300	45	100			

ЛИМОНАД С АРБУЗОМ, АНАНАСОМ И РОЗОЙ



газированная вода
основа “Арбуз, ананас, роза”
глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Используя весы наливаем в стакан газированную воду и добавляем основу “Арбуз, ананас, роза” , предварительно встряхнув бутылку.
- Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
- Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
- Добавляем в стакан лёд.
- Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,08	0,04	22,40	90,40
L	0,11	0,06	30,80	124,30
XL	0,14	0,07	39,20	158,20

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		газированная вода (г)	основа “Ананас, арбуз, роза” (г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	200	40	1	90	1	1	1
L		250	55	2	120			
XL		350	70	2	150			

КОФЕЙНЫЙ ТОНИК С АРБУЗОМ, АНАНАСОМ И РОЗОЙ



эспрессо
газированная вода
основа “Арбуз, ананас, роза”
глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы наливаем в стакан газированную воду, добавляем основу “Арбуз, ананас, роза” , предварительно встряхнув бутылку.
4. Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
5. Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
6. Добавляем лёд, и переливаем эспрессо в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,07	0,04	19,60	79,10
L	0,10	0,05	28,00	113,00
XL	0,13	0,07	36,40	146,90

Объем	t°	Компоненты					Упаковка		
		кофе (г)	газированная вода (г)	основа “Ананас, арбуз, роза” (г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	9	175	35	1	90	1	1	1
L		9	225	50	2	120			
XL		18	275	65	2	150			

ЛИМОНАД С ПЕРСИКОМ, МАРАКУЙЕЙ И ЦВЕТАМИ АПЕЛЬСИНА



газированная вода
основа “Персик, маракуйя, цветы апельсина”
глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Используя весы наливаем в стакан газированную воду и добавляем основу “Персик, маракуйя, цветы апельсина” , предварительно встряхнув бутылку.
- Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
- Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
- Добавляем в стакан лёд.
- Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,12	0,12	22,40	90,80
L	0,17	0,17	30,80	124,85
XL	0,21	0,21	39,20	158,90

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		газированная вода (г)	основа “Персик, маракуйя, цветы апельсина”(г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	200	40	1	90	1	1	1
L		250	55	2	120			
XL		350	70	2	150			

КОФЕЙНЫЙ ТОНИК С ПЕРСИКОМ, МАРАКУЙЕЙ И ЦВЕТАМИ АПЕЛЬСИНА



эспрессо
газированная вода
основа “Персик, маракуйя, цветы апельсина” глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы наливаем в стакан газированную воду, добавляем основу “Персик, маракуйя, цветы апельсина” , предварительно встряхнув бутылку.
4. Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
5. Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
6. Добавляем лёд, и переливаем эспрессо в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,11	0,11	19,60	79,45
L	0,15	0,15	28,00	113,50
XL	0,20	0,20	36,40	147,55

Объем	t°	Компоненты					Упаковка		
		кофе (г)	газированная вода (г)	основа “Персик, маракуйя, цветы апельсина”(г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	9	175	35	1	90	1	1	1
L		9	225	50	2	120			
XL		18	275	65	2	150			

ЛИМОНАД С ВИНОГРАДОМ, АЛОЭ И ЛАВАНДОЙ



газированная вода
основа “Виноград, алоэ, лаванда”
глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Используя весы наливаем в стакан газированную воду и добавляем основу “Виноград, алоэ, лаванда” , предварительно встряхнув бутылку.
- Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
- Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
- Добавляем в стакан лёд.
- Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,08	0,04	22,80	92,00
L	0,11	0,06	31,35	126,50
XL	0,14	0,07	39,90	161,00

Объем	t°	Компоненты				Упаковка		
		газированная вода (г)	основа “Виноград, алоэ, лаванда” (г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	200	40	1	90	1	1	1
L		250	55	2	120			
XL		350	70	2	150			

КОФЕЙНЫЙ ТОНИК С ВИНОГРАДОМ, АЛОЭ И ЛАВАНДОЙ



эспрессо
газированная вода
основа “Виноград, алоэ, лаванда”
глиттер
лёд

Рекомендуемая вода для приготовления напитка - “Bona Aqua”

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы наливаем в стакан газированную воду, добавляем основу “Виноград, алоэ, лаванда” , предварительно встряхнув бутылку.
4. Добавляем содержимое пакетика с глиттером.
5. Аккуратно перемешиваем содержимое стакана с помощью барной ложки.
6. Добавляем лёд, и переливаем эспрессо в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
М	0,07	0,04	19,95	80,50
L	0,10	0,05	28,50	115,00
XL	0,13	0,07	37,05	149,50

Объем	t°	Компоненты					Упаковка		
		кофе (г)	газированная вода (г)	основа “Виноград, алоэ, лаванда” (г)	глиттер (шт)	лёд (г)	пластиковый стакан	крышка с фиксатором	трубочка
М	10°C	9	175	35	1	90	1	1	1
L		9	225	50	2	120			
XL		18	275	65	2	150			