**KAWA**

* **Arabica 100% mieszanka Brazylia, Etiopia, India**
* **Łódzka rzemieślnicza palarnia**
* **Orzechowo-owocowy smak, owocowo-kwiatowy aromat**

**Espresso** (malutka filiżanka, spodek, łyżeczka, 1 saszetka cukru, szklanka wody niegazowanej - okrągły short)

\*pojedyncza łyżka, pojedyncza porcja kawy

**Doppio** (malutka filiżanka, spodek, łyżeczka, 1 saszetka cukru, szklanka wody niegazowanej - okrągły short)

\*podwójna łyżka, podwójna porcja kawy

**Espresso Tonic** ( short kwadratowy)

\*robimy espresso w metalowym dzbanuszku

\*szklankę uzupełniamy lodem

\*wlewamy tonic i espresso

**Americano** (średnia filiżanka, spodek, łyżeczka, 1 saszetka cukru)

\*podwójna łyżka, pojedyncza porcja kawy

**Flat White** (średnia filiżanka, spodek, łyżeczka, 1 saszetka cukru)

\*doppio + spienione mleko

**Cappucino** (średnia filiżanka, spodek, łyżeczka, 1 saszetka cukru)

\*espresso + spienione mleko

**Latte Macchiato** (mały long, spodek, serwetka, długa łyżeczka, 1 saszetka cukru)

\*spienione mleko wlewamy do szklanki

\*robimy espresso w metalowym dzbanuszku, dodajemy odrobinkę gorącej wody z ekspresu

\*powoli wlewamy kawę do mleka, tworząc 3 warstwy

**Nitro** (short kwadrat)

\*kawa z kega

**HERBATA**

* **Informujemy, że czas zaparzenia herbat ok. 5-7min !**

**Herbata filiżanka** (duża filiżanka, spodek, łyżeczka, saszetka cukru)

\*do torebki do zaparzania wsypać 1/3 łyżki mieszanki, zwinąć, przekłuć wykałaczką, położyć na filiżankę, zalać wrzątkiem)

**Herbata dzbanek** ( dzbanek, czarki )

* **Pytamy czy goście życzą sobie cukier ! Jeżeli tak, to podajemy na spodku kilka saszetek.**

\*do sitka w dzbanku wrzucić póła (nawet delikatnie mniej) plastikowej dużej łyżki mieszanki, zalać wrzątkiem

**CZAJE**

* **Pytamy czy goście życzą sobie cukier ! Jeżeli tak, to podajemy na spodku kilka saszetek.**
* **Do każdego dzbanuszka podajemy podgrzane mleko**
* **Informujemy, że czas zaparzenia herbat ok. 7min !**

**Czaj na rano** (dzbanek, czarki, podgrzane mleko owsiane w dzbanuszku opcjonalnie)

\*do sitka w dzbanku wrzucić 1/3 plastikowej dużej łyżki mieszanki, zalać wrzątkiem

**Czaj na wieczór** (dzbanek, czarki, podgrzane mleko owsiane w dzbanuszku opcjonalnie)

\*do sitka w dzbanku wrzucić 1/3 plastikowej dużej łyżki mieszanki, zalać wrzątkiem

**MATCHA**

* **Podajemy na plastrze drewna :**

\*4g matchy (niecała plastikowa łyżeczka o pojemności 5ml) w białej małej miseczce

\*250ml wrzątku w misce-czarce

\*trzepaczka do matchy

\*plaster drewna dekorujemy płatkami róży

**MATCHA LATTE**

* **Podajemy na plastrze drewna**

\*w metalowym dzbanuszku podgrzewamy 250ml mleka

\*dodajemy 4g matchy (niecała plastikowa łyżeczka o pojemności 5ml) i mieszamy spieniaczem

\*całość przelewamy do miski-czarki

\*dekorujemy płatkami róży plaster drewna + kilka płatków do miseczki

**KAKAO CEREMONIALNE**

* **Obsługa informuje jakie obecnie mamy**

\*w metalowym dzbanku podgrzewamy 200ml mleka

\*wsypujemy 15g kakao (prawie dwie miarki 15ml), dodajemy troszeczkę cynamonu i kardamonu

\*dokładnie mieszamy spieniaczem i przelewamy do kubeczka

\*dekorujemy płatkami róż ( 3-4 szt)

**LEMONIADY**

**Ferment**

Składniki:

* kiszone cytryny 3 łyżki ( +-10szt)
* sweet 40ml
* sour 50ml
* mięta garść
* woda gazowana – top

Garnish: top z mięty, plasterek cytryny

\*do szklanki dajemy cytryny, syrop cukrowy, sour i miętę

\*dopełniamy lodem

\*dolewamy wodę gazowaną

\*mieszamy łyżką barmańską

\*dekorujemy miętą, cytryną +słomka

**Mniszek**

Składniki:

* limonka 4 cząstki
* syrop z mniszka 40ml
* syrop cykrowy 20ml
* napar senchy truskawkowej 100ml
* mięta garść
* woda gazowana – top

Garnish: top z mięty i cząstka limonki

\*do szklanki dajemy limonki ,syrop z mniszka i muddlerujemy

\*dodajemy miętę i senche

\*dopełniamy lodem

\*dolewamy wodę gazowaną

\*mieszamy łyżką barmańską

\*dekorujemy miętą i cząstką limonki + słomka

**Cytrynowa**

Składniki:

* cytryna 2 plasterki
* owoce sezonowe
* sour 50ml
* syrop cukrowy 40ml
* mięta garść
* woda gazowana – top

Garnish: plasterek cytryny + coś ładnego xD (np. kiść porzeczki)

\*do szklanki dajemy 2 plastry cytryny i owoce sezonowe, sour, syrop cukrowy i miętę

\*dopełniamy lodem

\*dolewamy wodę gazowaną

\*mieszamy łyżką barmańską

\*dekorujemy +słomka

**Porzeczkowa**

Składniki:

* rozmaryn
* cytryn 2 plasterki
* ferment z porzeczki 100ml
* woda gazowana – top

Garnish: gałązka rozmarynu i plasterek cytryny + słomka

\*do szklanki dajemy rozmaryn i dokładnie muddlerujemy, wrzucamy cytrynę i jeszcze raz delikatnie muddlerujemy

\*wlewamy ferment

\*dopełniamy lodem

\*powoli dolewamy wodę gazowaną, żeby utworzyła się warstwa

\*dekorujemy rozmarynem i plasterkiem cytryny

**GORĄCE LEMONIADY**

**Lemon Power** (kubek 360, spodek, serwetka, długa łyżeczka)

* trawa cytrynowa napar 100ml
* kurkuma 3 plasterki
* imbir 3 plasterki
* pomarańcza suszona 2 pasterki
* czarny pieprz 5 ziaren
* trawa cytrynowa 1 paleczka
* syrop ryżowy 30ml
* sour 20ml

\*syrop nalewamy do dzbanuszka

\*pozostałe składniki wrzucamy do kubka i zalewamy wrzątkiem

**Papierówka** ( kufel )

* rozmaryn napar 100ml
* jabłko kiszone 2 kawałki
* zalewa z jabłek 50ml
* cytryna suszona 2 szt
* liść dębu ze słoika 1szt
* syrop ryżowy 20ml
* sour 20ml

\* wszystkie składniki wrzucamy do kubka i zalewamy wrzątkiem

**MaliNowe** (kubek 420, plaster drewna, słoiczek, czarna łyżeczka)

* herbata Ceylon napar 100ml
* pomarańcza 1 plasterek (pokrojony na mniejsze kawałki)
* cynamon 1g
* kardamon 1g
* laska cynamonu 1szt
* malina mrożona 1 łyżka
* syrop malinowy 50ml

\*maliny i syrop malinowy dajemy do słoiczka

\*pozostałe składniki wrzucamy do kubka i zalewamy wrzątkiem do poziomu ucha

**RooiBEZ** (kubek 420, plaster drewna, słoiczek, czarna łyżeczka)

* herbata Rooibos napar
* pomarańcza 1 plaster
* goździki 7szt
* anyż 1szt
* sour 20ml
* mieszanka konfitury i syropu z czarnego bzu 50ml

\*mieszankę konfitury i syropu wlewamy do słoiczka

\*goździki wbijamy w gruby plaster pomarańczy i wrzucamy do kubka z pozostałymi składnikami

\*zalewamy wrzątkiem do poziomu ucha

**JESIENNA PROFILAKTYKA**

**Złote mleko** ( kubek biały )

* mleko owsiane lidl 290ml
* pasta z kurkumy 1 łyżeczka
* syrop daktylowy 1 łyżeczka
* anyż 1 szt
* kardamon 0,5 g
* cynamon 0,5 g
* gałka muszkatołowa 0,3 g
* cynamon laska 1 szt

\*wszystkie składniki wrzucamy do metalowego dzbanuszka, podgrzewamy i delikatnie spieniamy pod dyszą (nie zagotować!)

\*przelewamy do kubka i dekorujemy kurkumą

**Poncz marchewkowy** ( long pękaty )

* sok marchewkowy 250ml
* mleko kokosowe 60ml
* przyprawa piernikowa 1g

\*wszystkie składniki mieszamy w spieniaczu i przelewamy do szklanki

**SMOOTHIE**

**Jesienne** ( long duży )

* dynia pieczona 220g
* pomarańcza 0,5 szt
* daktyle 5szt
* kardamon 2g
* mleko owsiane lidl 200ml

Garnish: suszona dynia lub pomarańcza

\*dynie i pomarańcze obrać ze skórki

\*zblendować wszystkie składniki

\*dekorujemy + słomka

**Zielone** ( long duży )

Składniki:

* gruszka 0,5 szt
* jabłko 0,5 szt
* jarmuż 2 duże liście
* śliwka suszona 5szt
* woda 200ml
* sour 20ml

Garnish: liść jarmużu i suszone jabłko + słomka

**Proteinowe** ( long duży )

Składniki:

* banan 1szt
* otręby owsiane 0,5 dużej białej łyżki
* kakao 1 łyżeczka
* masło orzechowe 1 lyżka
* mleko owsiane lidl 250 ml

Garnish: suszony banan i daktyle + słomka

**Wycisk dynia-pomarańcza** ( long pękaty )

Składniki:

* pomarańcza 0,5 szt
* dynia

**KAWA**

**Pumpkin Latte** ( long pękaty, spodek, serwetka, długa łyżeczka) )

* mleko owsiane oatly 250ml
* espresso
* puree dyniowe 2 łyżki

Garnish: włosy karmelowe

\*nakładamy do szklanki puree i rozmazujemy po ściankach

\*dodajemy espresso

\*spieniamy mleko w dzbanku i przelewamy do szklanki

\*dekorujemy włosami karmelowymi

**Irish Coffee** ( pokal )

* americano 150ml
* Jameson 30ml
* karmel 20ml
* śmietanka kokosowa

\*do szklanki wlewamy kawę

\*dodajemy Jamesona i karmel

\*na góre dajemy bitą śmietankę

**GRZAŃCE**

**Cydr** ( pokal )

* puree gruszkowe 3 łyżki
* cydr jabłkowy 350 ml
* suszone owoce (jabłka, gruszki) 3-4 kawałki
* cynamon laska 1 szt

\*do szklanki wrzucamy puree i laskę cynamonu

\*cydr podgrzewamy w czajniku (temp 60°) i przelewamy do szklanki

\*dodajemy suszone owoce i wszystko mieszamy

**Wino** ( kubek 360 )

* wino czerwone 250ml
* kardamon 2 szt
* cynamon laska 1 szt
* goździki 3szt
* anyż 1szt
* pomarańcza 1 plasterek
* mieszanka syrop/konfitura aronia 40ml

\*aronię wlewamy do kubka, pozostałe składniki wrzucamy do czajnika

\*podgrzewamy (temp 60°) i przelewamy do kubka, mieszamy

**KOKTAJLE**

**Whisky Sour**

* 40ml Bulleit Bourbon
* 20ml sour
* 30ml syrop z pigwy
* 30ml aquafaba
* Dash agnostury

Szkło: short kwadratowy

Metoda: shake

Garnish: plasterek pigwy

Wszystkie składniki mocno shake’rujemy z lodem, przelewamy do szklanki z lodem za pomocą fine strainera. Dodajemy garnish.

**Boullevardier**

* 30ml Bulleit Bourbon
* 30ml Campari
* 30ml słodki czerwony vemuth

Szkło: short kwadrat

Metoda: stir

Garnish: zest z pomarańczy na wykałaczce

Wlewamy składniki do szklanicy (lód ile wlezie) i mieszamy łyżką barmańską. Przelewamy do szklanki pełnej lodu. Dodajemy garnish.

**Gin Basil Smash**

* 50ml Beefeater
* 30ml sok z cytryn
* 30ml syrop cukrowy
* 30ml napar pokrzywa
* 5-8 liści bazylii

Szkło: short okrągły

Metoda: blender

Garnish: top z bazylii

Wszystkie składniki blendujemy i przelewamy do szklanki pełnej lodu.

**Espresso Martini**

* 40ml Absolut
* 40ml Cold Brew Coffee
* 40ml Kahlua
* 2 łyżeczki syropu daktylowego
* Dasz Bitter Kakao

Szkło: koktajlówka (schładzamy szkło przed robieniem drinka, uzupełniając go lodem)

Metoda: shake

Garnish: ziarno kawy

Do shakera wlewamy wszystkie składniki i shake’rujemy. Przelewamy do koktajlówki za pomocą fine strainera. Dodajemy garnish.

**Daiquiri Maraschino**

* 40ml Plantation 3 Stars
* 20ml sok z limonki
* 15ml Likier Maraschino
* 1 maraska

Szkło: coupe (schładzamy szkło przed robieniem drinka, uzupełniając go lodem)

Metoda: shake

Garnish: maraska nabrana razem z syropem łyżką barmańską

Wlewamy składniki do shakera z lodem , shake’rujemy a następnie przelewamy, przy użyciu double straina do wcześniej schłodzonego szkła. Dodajemy wisienke na wykałaczce i 15ml likieru. Nie mieszamy!

**Pink Collins**

* 40ml Beefeater Pink
* 30ml sok z limonki
* 15ml syrop hibiskus
* Top Up Tonic czarny bez

Szkło: mały long (schładzamy szkło przed robieniem drinka, uzupełniając go lodem)

Metoda: shake

Garnish: suszona limonka

Pierwsze 3 składniki mieszamy w shakerze z lodem, przelewamy do wcześniej schłodzonego szkła za pomocą fine strainera i dopełniamy toniciem czarny bez. Dodajemy garnish.

**Las**

* 30ml Jagermeister
* 50ml ferment z porzeczki
* 20ml sour
* Top Up Tonic rozmaryn

Szkło: Coupe (schładzamy szkło przed robieniem drinka, uzupełniając go lodem)

Metoda: shake

Garnish: gałązka rozmarynu

Pierwsze 3 składniki mieszamy w shakerze z lodem, przelewamy do wcześniej schłodzonego szkła za pomocą fine strainera i sitka, dopełniamy toniciem. Dodajemy garnish.

**Pole**

* 40ml rum Plantation
* 20ml lawenda napar
* 20ml sour z limonki
* 10ml sweet
* 20ml aquafaba

Szkło: koktajlówka (schładzamy szkło przed robieniem drinka, uzupełniając go lodem)

Metoda: shake

Garnish: nitki papryki

Do shakera wlewamy wszystkie składniki i shake’rujemy. Przelewamy do koktajlówki za pomocą fine strainera. Dodajemy garnish.

**Uroczysko**

Składniki:

* 30ml Bulleit Bourbon
* 30ml Dalkowski wodka
* 30ml napar tymianek
* Top up OnLemon rabarbar \

Szkło: Old Fashioned

Metoda: shake

Garnish: gałązka tymianku

Pierwsze 3 składniki shake’rujemy z lodem, przelewamy do szklanki z lodem za pomocą fine strainera i dopełniamy OnLemonem. Dodajemy garnish.

**Zagajnik**

Składniki:

* 30ml Carpano Bianco
* 30ml Martini Fiero
* 30ml Cynar

Szkło: kieliszek Old nóżka xD

Metoda: Stir

Garnish: zest z grejpfruta na wykałaczce

Wlewamy składniki do szklanicy (lód ile wlezie) i mieszamy łyżką barmańską. Przelewamy do kieliszka z lodem za pomocą fine strainera. Dodajemy garnish.

**Mgła** (kieliszek pękaty)

* 50ml Beefeater
* 40ml syrop czarny bez
* Top Up Tonic imbirowy

Szkło: kieliszek pękaty

Metoda: shake

Garnish:

Pierwsze 2 składniki shake’rujemy z lodem, przelewamy do szklanki z lodem za pomocą fine strainera i dopełniamy OnLemonem. Dodajemy garnish.

**Sad**

* 40ml Remy Martin
* 40ml puree gruszka
* 100ml OnLemon śliwka

Szkło: koniakówka

Metoda: stir

Garnish: suszona śliwka i mięta na wykałaczce

Wlewamy składniki do szklanicy (lód ile wlezie) i mieszamy łyżką barmańską. Przelewamy do kieliszka za pomocą fine strainera. Dodajemy garnish.

**Lillet Spritz Bianco**

* 60ml Lillet Bianco
* 120ml Prosecco
* plasterek pomarańczy
* woda gazowana

Szkło: kieliszek do Lillet

Metoda: budowanie

Do kieliszka wrzucamy lód (ile wlezie) i wrzucamy plasterek pomarańczy. Wlewamy prosecco do połowy kieliszka, za pomocą jiggera wlewamy lillet. Dopełniamy wodą gazowaną. Jeżeli podajemy bez słomki, to delikatnie mieszamy.

**Lillet Spritz Rose**

* 60ml Lillet Rose
* 120ml Prosecco
* plasterek pomarańczy
* woda gazowana

Szkło: kieliszek do Lillet

Metoda: budowanie

Do kieliszka wrzucamy lód (ile wlezie) i wrzucamy plasterek pomarańczy. Wlewamy prosecco do połowy kieliszka, za pomocą jiggera wlewamy lillet. Dopełniamy wodą gazowaną. Jeżeli podajemy bez słomki, to delikatnie mieszamy.

**Negroni ( nie ma w karcie )**

* 30ml Beefeater
* 30ml Campari
* 30ml Słodki Czerwony Vermuth

Szkło: short kwadrat

Metoda: stir

Garnish: zest z pomarańczy na wykałaczce.

Wlewamy składniki do szklanicy (lód ile wlezie) i mieszamy łyżką barmańską. Przelewamy do szklanki pełnej lodu. Dodajemy garnish.

**Aperol Spritz ( nie ma w karcie)**

* 60ml Aperol
* 120ml Prosecco
* plasterek pomarańczy
* woda gazowana

Szkło: kieliszek do Aperol Spritz

Metoda: budowanie

Do kieliszka wrzucamy lód (ile wlezie) i wrzucamy plasterek pomarańczy. Wlewamy prosecco do połowy kieliszka, za pomocą jiggera wlewamy aperol. Dopełniamy wodą gazowaną. Jeżeli podajemy bez słomki, to delikatnie mieszamy.