



KAFFEMENY



Kenya AA

”En fruktig och blommig Single Origin med fylliga toner av svarta vinbär”

Kenyakaffe är specialkaffevärldens största klassiker. Vi kan kalla det för kaffets Cabernet Sauvignon – både balanserat och komplext. Kaffet är mycket fylligt, men har en frisk och markant syrlighet, och de världsberömda tonerna av svarta vinbär.

AVEC

En lagrad rom är den bästa kombinationen med detta fylliga kaffe. Kaffet accentuerar romens frukttoner och arraken kommer trivsamt fram i eftersmaken.

Gayo Mountain

”Friska och fruktiga kaffeböner från norra Sumatra”

Bönorna odlas av indonesiska småbönder i kooperativ som ligger upp till 1800 m över havet. Klimatet är tropiskt och jorden vulkanisk, vilket är hemligheten bakom den originella smaken. Gayo Mountain karaktäriseras av hög fyllighet och friska, fruktiga aromer samt inslag av mörka skogsbär och fin choklad i eftersmaken.

AVEC

En calvados eller en lagrad rom får fram kaffets chokladtoner på ett läckert sätt. En cognac får fram eleganta toner av riktigt mörk choklad med hög kakaohalt. Punschens sötma fungerar bra mot kaffets kraft och ger en delikat helhet.

Power Espresso

”Extremt kraftfull, mustig och lätt rödig med intensivt syrlig och fruktig eftersmak”

Bönorna i Power är en blandning mellan den lagrade Moonsoon Malabar från Indien och dess motsats, en böna från Huehuetenango i Guatemala. Dessa två komponenter ger kaffet dess mycket speciella och kraftfulla karaktär.

AVEC

Denna kraftiga men ändå inte tunga espresso gör sig bäst i kombination med en lagrad rom. Sockerrörssötman förstärks och gifter sig med de tydliga tonerna av mörk choklad. Även en likör i fruktig, elegant stil kan kombineras med Power Espresso. Sötman och frukten i likören mjukar upp kaffets kraftiga toner.

Carnival Espresso



”Kaffeböner med klassisk brasiliansk sötma och toner av nougat och marsipan”

För att skapa en originell och modern espresso har vi satt samman en blandning av tre böner. Brasilianska kaffeböner med sin typiska sötma, Sidamoböner från Etiopien för sin friska touch av blommighet och Mandhelingböner från Sumatra för ett inslag av kryddighet. Resultatet är en syltsöt, mjuk och fyllig espresso med låg syrlighet och aromer av marsipan och nougat.

AVEC

Även här är det den lagrade romen som ger den bästa kombinationen för en riktig smaksymfoni. Kaffet frammanar en elegant eldighet och piggar upp smakföreningen. Choklad- och arrakstoner varvas i eftersmaken. Då det är en mjuk espresso med lite söta toner, fungerar även likören på ett härligt sätt med frukt och sötma. Varför inte ta likören till kaffet istället för socker?

Prezzokaffe, liten kanna	35 kr
Prezzokaffe, stor kanna	75 kr
Enkel espresso 3–3,5 cl kaffe gjort på 7–8 g espressoböner	20 kr
Dubbel espresso 6–7 cl kaffe gjort på 14–16 g espressoböner	23 kr
Caffè latte Dubbel espresso serverad i ett högt glas med varm mjölk och lite skummad mjölk på toppen	28 kr
Cappuccino Enkel espresso serverad i cappuccinokopp med varm och skummad mjölk	28 kr
Caffè macchiato Enkel espresso med en skvätt skummad mjölk	28 kr
Latte macchiato Varm skummad mjölk i ett högt glas i vilket man försiktigt häller en enkel espresso	28 kr
Calvados Château du Breuil Nyanserad, balanserad, fruktig smak med fatkaraktär. Inslag av röda äpplen, mandelmassa, vanilj och örter	26 kr/cl
Rum Plantation Old Reserve Jamaica Balanserad, smakrik rom med fatkaraktär. Inslag av tropisk frukt, arrak, vanilj och mörk choklad	24 kr/cl
Facile Punsch Söt, mycket fyllig arrakssmak. Smakrik, med lång eftersmak	17 kr/cl
Xanté Poire au Cognac Söt, eldig och med utpräglad smak av mogna päron	17 kr/cl



Löfbergs Lila