

Allergens

	GLUTEN	HONEY	LACTOSE	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR
Rake	●	●	●	●		●	
Honey Cake (Smetannik)	●	●	●			●	
Baloo	●		●	●	●	●	●
Firmá	●		●	●	●	●	●
Vanilla Éclair	●		●		●	●	●
Panna Cotta			●		●		
Airy Cottage Cheese Pudding*	●		●	●		●	
Ketogenic Cheesecake			●	●	●	●	
French Cake			●	●			
Chateau			●		●	●	
Raspberry Tart				●			
Coconut Panna Cotta							
Gloria	●		●	●	●	●	●
Éclair Zayka	●		●		●	●	●

DESSERTS

* We can cook nut-free

The table shows the most common types of food allergens that are included in the recipe. If you have an individual intolerance to some components, check with the waiters for the full list of ingredients.

All prices are in AED and subject to 5% VAT

We create every detail of our desserts by hand, working on them as on small works of art. We use only the best ingredients from all over the world: from Madagascar vanilla to Swiss chocolate.

Elena Zheleznyakova
Pastry chef of Coffeemania

Rake 85
honey, caramel, prunes

Honey Cake (Smetannik) 80
thin honey and caramel biscuits with delicate sour cream

Baloo 74
rich chocolate and hazelnut flavor

Firmá 79
signature dessert — coffee meringue, hazelnut crunch and coffee-chocolate cream

Vanilla Éclair 69
original recipe with Bourbon vanilla

Panna Cotta 79
with wild strawberries

Airy Cottage Cheese Pudding 100
with blackcurrant jam, sour cream and pistachios

sugar and gluten free

Ketogenic Cheesecake 80
blueberries, blackberries, strawberries

gluten free

French Cake 74
baked apples, almond biscuit

Chateau 75
chocolate and raspberries

vegan

Raspberry Tart 85
coconut cream with raspberry and fig coulis

Coconut Panna Cotta 79

for kids

Zayka 69
vanilla éclair

Gloria 75
chocolate, bananas, caramel

Аллергены

	ГЛЮТЕН	МЕД	ЛАКТОЗА	ОРЕХИ	ЖЕЛАТИН	ЯЙЦА	КРАСИТЕЛИ
Рейк	●	●	●	●		●	
Сметанник	●	●	●			●	
Балу	●		●	●	●	●	●
Фирма	●		●	●	●	●	●
Ванильный эклер	●		●		●	●	●
Панна Котта			●		●		
Воздушная творожная запеканка*	●		●	●		●	
Кето чизкейк			●	●	●	●	
Французский торт			●	●			
Шато			●		●	●	
Тарт с малиной				●			
Кокосовая Панна Котта							
Глория	●		●	●	●	●	●
Эклер Зайка	●		●		●	●	●

ДЕСЕРТЫ

* Возможно приготовить без орехов

В таблице приведены самые распространённые виды пищевых аллергенов, которые входят в состав рецептуры. Если у вас есть индивидуальная непереносимость некоторых компонентов, уточняйте полный список ингредиентов у официантов.

Цены указаны в дирхамах ОАЭ и облагаются НДС в размере 5%

Каждую деталь наших десертов мы создаём вручную, работая над ними, как над произведениями искусства. Мы используем только лучшие ингредиенты со всего мира: от мадагаскарской ванили до швейцарского шоколада.

Елена Железнякова
Шеф-кондитер ресторанов
«Кофемания»

Рейк 85

мёд, карамель, чернослив

Сметанник 80

тонкие медовые коржи со сметанным кремом

Балу 74

любимый вкус шоколада и лесных орехов

Фирма́ 79

фирменный десерт — кофейная меренга, фундучная хрустяшка и кофейно-шоколадный крем

Ванильный эклер 69

оригинальный рецепт с бурбонской ванилью

Панна Котта 79

с земляникой

Воздушная творожная запеканка 100

с вареньем из чёрной смородины, сметаной и фисташками

без сахара и глютена

Кето чизкейк 80

с ягодами голубики, ежевики, клубники

без глютена

Французский торт 74

печёные яблоки, миндальный бисквит

Шато 75

шоколад и малина

веган

Тарт с малиной 85

кокосовый крем и кули с малиной и инжиром

Кокосовая Панна Котта 79

для детей

Зайка 69

ванильный эклер

Глория 75

шоколад, бананы, карамель