Allergens

	GLUTEN	HONEY	LACTOSE	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR
Rake	●	●	●	●		●	
Honey Cake (Smetannik)	●	●	●		●	●	
Onyx	●	●	●		●	●	●
Éclair	●		●		●	●	●
Pecan	●	●	●	●	●	●	●
Coffeemania Grand Cru	●		●	●	●	●	●
Panna Cotta			●		●		
Airy Cottage Cheese Pudding*	●		●	●		●	
Matcha & Blueberry Chia Pudding							
Keto Luxe				●			
Ketogenic Cheesecake			●	●	●	●	
French Cake			●	●		●	
Chateau			●		●	●	
Raspberry Tart				●			
Gloria	●		●	●	●	●	●
Éclair Zayka	●		●		●	●	●

* 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

DESSERTS

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 biscuits with delicate sour cream

Onyx 79
white chocolate and aloe

Vanilla Éclair 69
original recipe with Bourbon vanilla

Pecan 74
vanilla ganache, creamy caramel, crustilant, and pecan biscuit

Coffeemania Grand Cru 80
dark chocolate, coffee-nut Gianduja mousse, and coffee dacquoise

Panna Cotta 79
with wild strawberries

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

for kids

Zayka 69
vanilla éclair

Gloria 75
chocolate, bananas, caramel

A collection of desserts enriched with antioxidants, a prebiotic complex, and superfoods, created by pastry chef Elena Zheleznyakova in collaboration with preventive medicine physician, gastroenterologist, and nutritionist Victoria Zimina to support balanced energy and mindful self-care.

gluten, sugar and lactose free, vegan

Matcha & Blueberry Chia Pudding 85
Natural beauty starts from within. Coconut and oat milk, chia superfood, a prebiotic complex, and fresh berries help support gut microbiota, promote a feeling of lightness, and keep you feeling satisfied without excess calories

Keto Luxe 79
A low-carb choice to support your fitness goals and energy levels. Coconut flour sponge cake with potato protein, chocolate mousse with turmeric and chicory, and keto cashew glaze offer satisfying indulgence without feeling heavy, helping maintain stable blood sugar levels and gently supporting metabolic function.

---

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

Аллергены

	ГЛЮТЕН	МЁД	ЛАКТОЗА	ОРЕХИ	ЖЕЛАТИН	ЯЙЦА	КРАСИТЕЛИ
Рейк	●	●	●	●		●	
Сметанник	●	●	●		●	●	
Оникс	●	●	●		●	●	●
Эклер	●		●		●	●	●
Пекан	●	●	●	●	●	●	●
Кофемания Grand Cru	●		●	●	●	●	●
Панна Котта			●		●		
Воздушная творожная запеканка*	●		●	●		●	
Чиа-пудинг «Матча-Черника»							
Кетолюкс				●			
Кето чизкейк			●	●	●	●	
Французский торт			●	●		●	
Шато			●		●	●	
Тарт с малиной				●			
Глория	●		●	●	●	●	●
Эклер Зайка	●		●		●	●	●

* 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%

ДЕСЕРТЫ

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

Оникс 79
белый шоколад и алоэ

Эклер 69
оригинальный рецепт с бурбонской ванилью

Пекан 74
ванильный ганаш, сливочная карамель, крустилант и бисквит из пекана

Кофемания Grand Cru 80
тёмный шоколад, кофейно-ореховый мусс Джандуйя и кофейный дакуаз

Панна Котта 79
с земляникой

Воздушная творожная запеканка 100
с вареньем из чёрной смородины, сметаной и фисташками

для детей

Зайка 69
ванильный эклер

Глория 75
шоколад, бананы, карамель

Коллекция десертов с антиоксидантами, комплексом пребиотиков и суперфудами создана шеф-кондитером Еленой Железняковой в сотрудничестве с врачом превентивной медицины, гастроэнтерологом-диетологом Викторией Зиминой для ровной энергии и бережного отношения к себе.

без глютена, сахара и лактозы. веган

Чиа-пудинг «Матча-Черника» 85
Естественная красота начинается изнутри. Кокосовое и овсяное молоко, суперфуд чиа, комплекс пребиотиков и свежие ягоды бережно поддерживают микробиоту, дарят чувство лёгкости и насыщения без лишних калорий.

Кетолюкс 79
Низкоуглеводное решение для поддержания формы и высокого уровня энергии. Бисквит из кокосовой муки с картофельным протеином, шоколадный мусс с куркумой и цикорием, кето-глазурь с кешью: насыщение без тяжести, стабильный уровень сахара и мягкая поддержка метаболических процессов.

без сахара и глютена

Кето чизкейк 80
с ягодами голубики, ежевики, клубники

без глютена

Французский торт 74
печёные яблоки, миндальный бисквит

Шато шоколад и малина 75

веган

Тарт с малиной 85
кокосовый крем и кули с малиной и инжиром