

MODERN & SLEEK

With over 25 years of culinary excellence, Coffeemanía brings its signature blend of sophistication and warmth from Moscow and New York to Dubai. Our philosophy is simple: daily luxury through exceptional taste, craftsmanship, and comfort.

From delicate pâtisserie to award-winning coffee and refined cuisine, every experience is designed to delight — any time of day. We serve breakfast on weekdays until 12pm, weekends until 2pm.

We serve breakfast on weekdays until 12pm, weekends until 2pm

MORNING AT COFFEEMANIA

yolks & whites	Potato Omelette with Salmon	85
	with truffle sour cream	
	Scrambled Egg	79
	with tomatoes, avocado, spinach, and Gruyere cheese	
	Egg Benedict with Salmon / Veal Ham	95
	Fried Eggs / Omelette	50
	Fried Eggs with Chanterelles	75
	and turkey meatballs with pesto sauce	
	Shakshuka	95
	Dranik with Kamchatka Crab	140
	with poached egg	
	Draniki with Salmon and Green Mix	130
fillings for fried eggs and omelet	mushrooms	20
	bell pepper spinach	10
	tomatoes cheese	20
	marbled beef bacon veal ham	30
toasts	Avo Solo	65
	all genius is simple: whole grain bread and avocado	
	Swedish Toast with Salmon	and cream cheese with herbs 95
	Avo-toast	with a mix of salads and feta cheese mousse 90
croissants	Toast with Red Caviar	110
	With Lightly Salted Salmon	75
	With Veal Ham, Tomatoes and Gruyere Cheese	69
	Almond	29
cottage cheese & milk	Plain	23
	Classic Vanilla Syrniki	90
	Airy Cottage Cheese Pudding	100
	with blackcurrant jam, sour cream and pistachios	
	Stracciatella	with wild strawberries mashed with sugar 90
	Yogurt	
	• strawberry & raspberry 62	
	• granola 62	
caviar	Sturgeon	410
blini (crepes)	Plain with Butter	48
	Lightly Salted Salmon with Cream Cheese	85
	Red Caviar and Cream Cheese	110
	Minced Beef and Eggs	79
porridges	Cottage Cheese and Fresh Berries	79
	with mango sauce and raspberry crumble	
	Green Buckwheat with Poached Egg and Parmesan	70
	Oatmeal	60
toppings and sauces	pecan	20
	dried fruits apple banana sour cream	15
	strained berries with sugar:	
	raspberries, strawberries wild strawberries	20 / 40
fresh berries	blueberries strawberries	25
	raspberries	30

STARTERS

- Sturgeon Caviar 410
- Burrata with Juicy Tomatoes 95
- Swedish Toast with Salmon 95
and cream cheese with herbs

- Bluefin Tuna Tartare 150

- Onze 140
salmon and avocado tartare

- Beef Tartare 150
Parisian brasseries style, with quail egg yolk and french fries,
Australian Tenderloin Cut

SALADS

- Spring Salad 70
with poached egg, radish, cucumbers and sour cream

- Eggplant & Stracciatella with Tomato Sauce 85

- Big Green Salad 120
with avocado, almonds and Asian dressing

- Lady Beetroot 79
with feta cheese, cherry sauce and hazelnuts

- Khabyurza 120
an all-time “Coffeemania” classic: watermelon,
feta cheese, and pumpkin seeds

- Greko Salad 100

- Hummus with Baked Tomato 79
with a roti flatbread

- Bora-Bora avocado, shrimp, cucumber 120

- Kamchatka Crab, Avocado
and Yuzu & Aioli 170

- Olivier with quails / kamchatka crab 110 / 160

- Caesar 100
with chicken breast and fried egg

SOUPS

- Borsch 79
with beef, giant white beans and herbs

- Chicken Noodle Soup 75
with rich Spanish chicken broth and homemade noodles

- Mushrooms 79
with porcini mushrooms and sour cream

- Okroshka with kvas / kefir 79

MAIN COURSES

- meat Bibimbap 170
One of the most iconic Korean dishes worldwide.
Our version feature filet mignon, kimchi, pickled cucumbers,
and an omelet

- Ribeye Cross Wagyu price per 100 g 120

- Filet Mignon 230

- Beef Stroganoff with Mashed Potatoes 200
and lightly salted cucumbers

- Buckwheat Noodles 90
with beef and vegetables

- Berlin-Style Liver 110
with sauteed spinach and apples

- cutlets Big Beef 130
with lingonberry sauce and mashed potatoes

- Homemade Turkey 120
with mashed potatoes and freshly made lecho

- Chicken Kiev 250
juicy chicken cutlet from poultry with truffle oil;
served with mashed potatoes and iceberg lettuce
with gruyère cheese sauce

- poultry Schnitzel Milanese 150
with arugula, celery, apples and tomatoes

- Chicken with Rice and Green Curry 140

- Steamed Turkey 120
with potato and curry sauce

- fish & seafood Akami Tuna Fillet with Eggplant 170
and Spinach in Chia Seed Crust

- Buckwheat Noodles 110
with shrimps and vegetables

- Fried Rice with Seafood 150

- Kamchatka Crab Cutlets 200
with wild rice, pine nuts, and chanterelle mushrooms

- Salmon Poke 150
according to your choice: with quinoa, wild rice
or Japanese Takumi rice

- Grilled Salmon 130

- Grilled Teriyaki Salmon with Broccoli 190

BURGERS and more

we can serve burgers on iceberg lettuce instead
of a bun upon request

- Captain Barashek 160
lamb burger with tomatoes, cheddar, and red onion;
served with potato wedges or french fries

- Afonya 160
beef cutlet with Cross Wagyu meat, cheddar, tomatoes,
slightly-salted cucumbers;
served with potato wedges or french fries

- Chicken Quesadilla 100

PASTA

- Spaghetti con Pomodoro 79

freshly made pasta, pelmeni and vareniki

- Carbonara 90
with marbled beef bacon and veal ham

- Pelmeni with Meat 90

- Vareniki with Cherry 90

- Shrimp and Asparagus Risotto 130
in tomato sauce

SIDE DISHES

- Potatoes — at your choice:
french fries, mashed potato 35
french fries with truffle oil or parmesan 40

- Japanese Takumi Rice 35

- Grilled Vegetables 40
eggplants, bell pepper, zucchini, baked tomato

- Buckwheat with Onion 35

- Grilled Broccoli 40

- Quinoa with Herbs 35

- Wild Rice 85
with pine nuts and chanterelle mushrooms

- Bowl with a Mix of Green Salads 40

- Spinach 33

MODERN & SLEEK

Более четверти века «Кофемания» задаёт стандарты современной гастрономии, объединяя динамику и эстетику Москвы. Теперь этот узнаваемый почерк есть и в Дубае. В основе нашей философии — ежедневное стремление к совершенству, воплощённое в неизменном качестве, эталонном сервисе и внимании к каждой детали. От первоклассных десертов и отмеченного наградами кофе до изысканных блюд — всё создано, чтобы дарить положительные впечатления в любое время дня. Завтраки сервируются по будням до 12:00, по выходным — до 14:00.

Завтраки подаются по будням до 12:00, в выходные до 14:00

УТРО В КОФЕМАНИИ

желтки и белки	Картофельный омлет с лососем 85	
	с трюфельной сметаной	
	Скрэмбл 79	
	с томатами, авокадо, шпинатом и сыром грюйер	
	Яйцо Бенедикт с лососем / ветчиной из говядины 95	
	Яичница / Омлет 50	
	Яичница с лисичками 75	
	и фрикадельками из индейки	
	Шакшука 95	
	Картофельный драник с камчатским крабом 140	
	с яйцом пашот	
	Лосось с драниками и зелёным миксом 130	
начинки для яичницы и омлета	грибы 20	сладкий перец шпинат 10
	помидоры сыр 20	
тосты	бекон из мраморной говядины ветчина из говядины 30	
	Аво соло 65	
	всё гениальное просто: зерновой хлеб и авокадо	
	Шведский тост с лососем и крем-сыром с зеленью 95	
	Аво-тост с миксом салатов и муссом из феты 90	
	Тост с красной икрой 110	
круассаны	С лососем 75	
	С ветчиной из говядины, помидорами и сыром грюйер 69	
	С миндалём 29	
	Классический 23	
творог и молоко	Ванильные сырники классические 90	
	Воздушная творожная запеканка 100	
	с вареньем из чёрной смородины, сметаной и фисташками	
	Страчателла с земляникой, протёртой с сахаром 90	
	Йогурт	
	• клубника & малина 62	
икра	• гранола 62	
	Осетровая 410	
блины	Классический с маслом 48	
	Лосось с крем-сыром 85	
	Красная икра и крем-сыр 110	
	С фаршем из говядины и яйцом 79	
	Творог и свежие ягоды 79	
	с манговым соусом и малиновым крамблом	
каши	Из зелёной гречки с яйцом пашот и пармезаном 70	
	Овсяная 60	
начинки и соусы	пекан 20	сухофрукты яблоки бананы сметана 15
	ягоды, протёртые с сахаром: малина, клубника земляника 20 / 40	
свежие ягоды	голубика клубника 25	малина 30

ЗАКУСКИ

Икра осетровая 410

Буррата с сочными помидорами 95

Шведский тост с лососем 95
и крем-сыром с зеленью

Тартар из тунца блюфин 150

Onze 140
тартар из лосося и авокадо

Тартар из говядины 150
в стиле парижских брассери, с перепелиным желтком и картофелем фри из австралийской вырезки

САЛАТЫ

Весенний салат 70
с яйцом пашот, редисом и огурцами со сметаной

Баклажан & страчателла с томатным соусом 85

Большой зелёный салат 120
с авокадо, миндалём и азиатским соусом

Барыня Свёкла 79
с сыром фета, соусом из вишни и фундуком

Хабюрза 120
неизменная классика «Кофемании»: арбуз, фета и тыквенные семечки

Греко салат 100

Хумус с запечённым помидором 79
с лепёшкой роти

Бора-Бора авокадо, креветки, огурец 120

С Камчатским крабом, авокадо и юдзу & айоли 170

Оливье с перепёлкой / с камчатским крабом 110 / 160

Цезарь 100
с куриной грудкой и яичницей-глазуньей

СУПЫ

Борщ 79
с говядиной, крупной белой фасолью и зеленью

Домашняя лапша 75

Грибной 79
из белых грибов со сметаной

Окрошка на квасе / на кефире 79

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пибимпаб 170
Одно из самых известных корейских блюд в мире. В нашем варианте — с филе-миньон, кимчи, маринованными огурцами и омлетом

Рибай кросс вагю цена за 100 г 120

Филе миньон цена за 100 г 230

Бефстроганов с картофельным пюре 200
и малосольными огурцами

Гречневая лапша с телятиной 90
и овощами

Печень по-берлински 110
с припущенным шпинатом и яблоками

Котлеты **Большая котлета из говядины** 130
с соусом из брусники и картофельным пюре

Домашние котлетки из индейки 120
с картофельным пюре и домашним лечо

По-киевски 250
сочная котлета из курицы с трюфельным маслом; подаём с картофельным пюре и салатом айсберг с соусом из сыра грюйер

птица **Шницель по-милански** 150
с салатом из руколы, сельдерея, яблок и помидоров

Курица с рисом и зелёным карри 140

Индейка на пару 120
с картофелем и соусом карри

рыба и морепродукты **Филе тунца аками с баклажанами и шпинатом** 170
готовим тунца в панировке из семян чиа

Гречневая лапша с тигровыми креветками 110
и овощами

Жареный рис с морепродуктами 150

Крабовые котлетки 200
и дикий рис с кедровыми орешками и лисичками

Поке с лососем 150
по вашему выбору приготовим с киноа, диким или японским рисом Такуми

Лосось на гриле 130

Лосось терияки на гриле с брокколи 190

БУРГЕРЫ и не только
по желанию бургеры подаются на салате айсберг вместо булочки

Капитан Барашек 160
котлета из ягнёнка, помидоры, чеддер и красный лук; подаётся с картофелем по-деревенски или фри

Афоня 160
котлета из говядины кросс вагю, чеддер, помидоры, малосольные огурцы; подаётся с картофелем фри или по-деревенски

Кесадилья с курицей 100

ПАСТА

Спагетти Кон Помодоро 79

паста, пельмени и вареники собственного приготовления

Карбонара 90
с беконом из мраморной говядины и ветчиной из говядины

Пельмени с мясом 90

Вареники с вишней 90

Ризотто с креветками и спаржей 130
в томатном соусе

ГАРНИРЫ

Картофель — приготовим по вашему выбору:
фри, пюре 35
фри с трюфельным маслом или с пармезаном 40

Японский рис Такуми 35

Овощи 40
баклажаны, перец, цукини, запечённый помидор

Гречка с луком 35

Брокколи на гриле 40

Киноа с травами и луком 35

Дикий рис 85
с кедровыми орешками и лисичками

Боул с миксом зелёных салатов 40

Шпинат 33

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