

## Allergens

	GLUTEN	HONEY	LACTOSE	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR
Airy Cottage Cheese Pudding*	●		●	●		●	
Alaska	●		●	●	●	●	
Rake	●	●	●	●		●	
Honey Cake (Smetannik)	●	●	●			●	
Baloo	●		●	●	●	●	●
Cheesecake with Berries	●		●			●	
Gloria	●		●	●	●	●	●
Pecan	●	●	●	●	●	●	●
Firmá	●		●	●	●	●	●
Vanilla Éclair	●		●		●	●	●
Panna Cotta			●		●		
Sahha	●		●	●	●	●	●
French Cake			●	●			
Raspberry Tart				●			
Coconut Panna Cotta							
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 Coffeemia

**Alaska** 85  
marshmallow, “ice cream” mousse, and vanilla-orange cream

**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

**Cheesecake with Berries** 80

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

**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 free

**Sahha** 69  
coconut, pineapple, tarragon, lime

gluten free

**French Cake** 74  
baked apples, almond biscuit

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
Аляска	●		●	●	●	●	
Балу	●		●	●	●	●	●
Ванильный эклер	●		●		●	●	●
Воздушная творожная запеканка*	●		●	●		●	
Глория	●		●	●	●	●	●
Кокосовая Панна Котта							
Пекан	●	●	●	●	●	●	●
Панна Котта			●		●		
Рейк	●	●	●	●		●	
Сахха	●		●	●	●	●	●
Сметанник	●	●	●			●	
Тарт с малиной				●			
Фирма	●		●	●	●	●	●
Французский торт			●	●			
Чизкейк с ягодами	●		●			●	
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»

**Аляска** 85  
маршмеллоу, мусс «пломбир»  
и ванильно-апельсиновый крем

**Рейк** 85  
мёд, карамель, чернослив

**Сметанник** 80  
тонкие медовые коржи со сметанным кремом

**Балу** 74  
любимый вкус шоколада и лесных орехов

**Чизкейк с ягодами** 80

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

**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

**Сахха** 69  
кокос, ананас, тархун, лайм

без глютена

**Французский торт** 74  
печёные яблоки, миндальный бисквит

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