

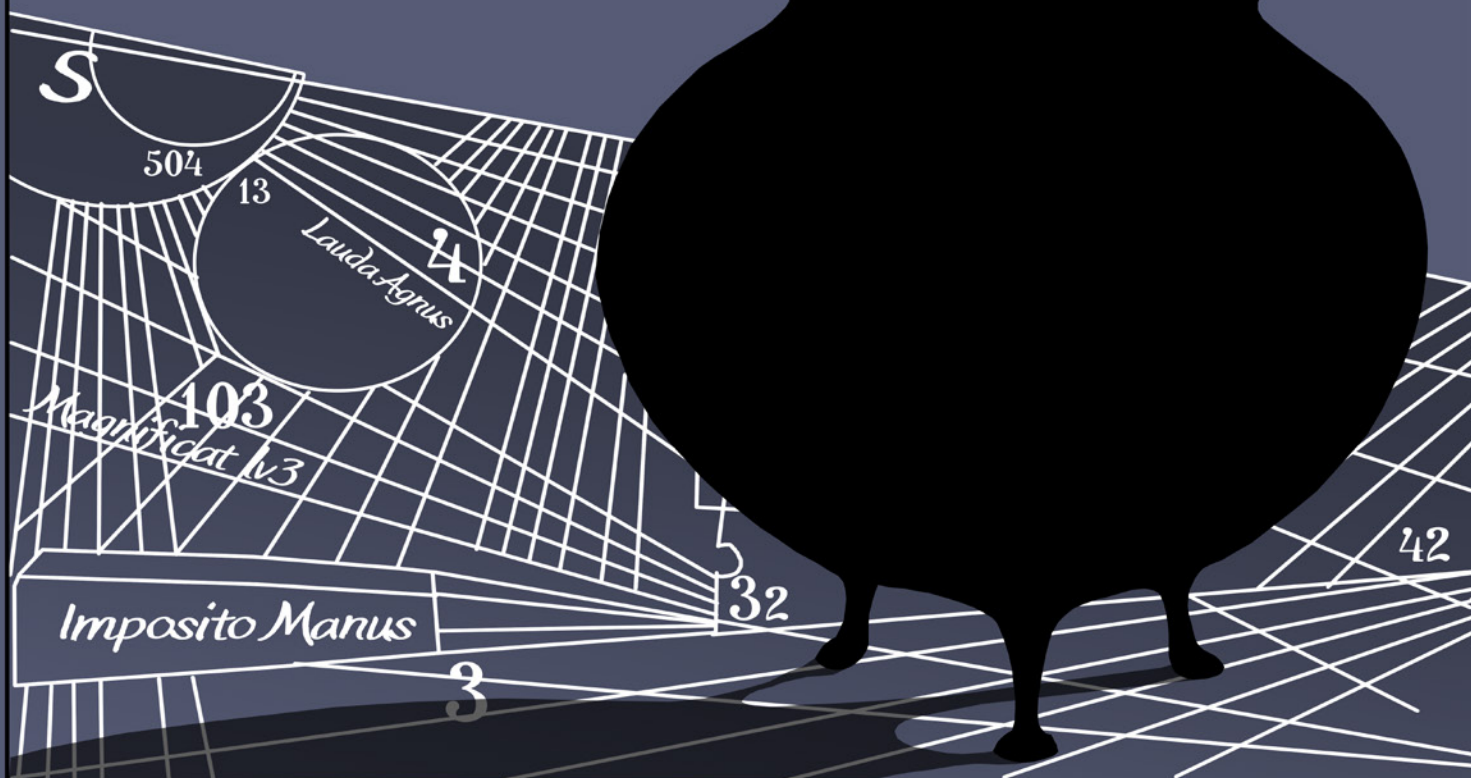
Либациус Бораго

ПРОДВИНУТОЕ

Зелье-варение

Меню кафе Косой Переулок
во втором издании

Меню представлено для ознакомления
ЗАКАЗ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА БАРЕ



*Эта книга является
личной собственностью
Принца-Полукровки*

ПРОДВИНУТОЕ

Зелье- варение

Продвинутое Зельеварение
Третье издание
Меню кафе Косой Переулок

Представлено для ознакомления
Заказ производится на баре

©04-2024



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 6 Завтраки *Весь день!*
- 10 Пироги и выпечка
- 13 Десерты
- 19 Мороженое
- 21 Сливочное пиво
- Кофейное
 - Сливочное
- 25 Кофейная классика
- 28 Авторский кофе
- 32 НЕкофе *Большая коллекция матча
и напитки на бельгийском шоколаде*
- 36 Чай
- Пунши
- 39 Лимонады
- Зельеварение

ГЛАВА ПЕРВАЯ

—

ЗАВТРАКИ



Иллюстрация 1. Завтрак «Всегда»

Глава 1. Завтраки *Всегда!*



Шармбатонский завтрак

Классический французский завтрак. 400 мл капучино с нежной пенкой и круассан «Флер Делакур». *на масле! никакого маргарина!* Воздушный круассан с ярким сливочным вкусом подается с топпингом из белого шоколада, фиалки и чая анчан. Украшается сухоцветами клитории.

440 руб



Рис. 2 «Шармбатонский завтрак»

Завтрак «Всегда»

рекомендовано Принцем-Полукровкой!

Латте «Северус Снейп» 400 мл и сырнички «Лили Поттер» - идеальная пара по мнению всех, кроме Джеймса Поттера. Латте «Северус Снейп» со вкусом табака и ежевики, украшен сухоцветами лилии. Сырнички подаются со свежей клубникой и сочным слайсом манго.

660 руб

Завтрак в Норе

Капучино Джинни 400 мл и оладушки Молли Уизли. Домашний завтрак со вкусом уюта и тепла. Капучино со вкусом имбирного пряника и оладьи с карамелью и сметаной.

470 руб

Завтрак Гриффиндорца

Капучино «Гарри Поттер» 400 мл и кусочек свежего пирога. Классический капучино со вкусом корицы и ванили. А на витрине вы можете выбрать любой понравившийся пирог.

500 руб



Оладушки Миссис Уизли

Воздушные домашние оладушки (2 штучки) на карамельном сиропе со сметанкой.

Украшается сухоцветом розы.

240 руб



Сырники Лилли Поттер

Очень творожные и сытные сырнички (2 штучки) с сочным слайсом манго и свежей клубникой.

420 руб

ГЛАВА ВТОРАЯ

—

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА

Глава 2. Пироги и выпечка

Наши эльфы каждый день готовят свежие домашние пироги - именно это блюдо чаще всего упоминается на страницах поттерианы.

Нам важно, чтобы выпечка была вкусной и качественной.

Поэтому используем муку первого сорта (она менее вредная, чем мука высшего сорта) и только сливочное масло - никакого маргарина. И, конечно, много начинки из свежих и натуральных продуктов.





Круассан «Флёр Делакур»
Классический французский круассан с нежным сливочным вкусом, соусом из белого шоколада, анчана и фиалки. Украшается цветами клитории.

240 руб



Слоёные письма из Хогwartса
Выпечка для всех, кто всё ещё ждёт заветное письмо из Хогwartса!

какие начинки сегодня — спрашивайте у эльфов!

220 руб



Пастуший пирог

Один из любимых пирогов Гарри, который часто подавали в Хогwartсе. На самом деле это "пирог" только по названию - а по сути это мясо с овощами и картофелем. Подаётся в котле.

280 руб

Большая порция - 480 руб

👉 Домашние пироги

Любимая еда студентов Хогwartса - свежие пироги! Каждый день наши эльфы готовят для вас пироги с разными начинками.

спрашивайте у эльфов!

К любому пирогу можно добавить топпинг:

- Сметана
- Взбитые сливки
- Шарик ванильного мороженого
- Сироп

1 топпинг - бесплатно

Дополнительные: **+50 руб/порция**

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

—

ДЕСЕРТЫ

Глава 3. Десерты

В нашем ассортименте свежие авторские десерты нашего приготовления. Мы готовим только из муки первого сорта и с минимальным содержанием сахара. Поэтому наши десерты менее вредные, чем десерты из муки высшего сорта, и не приторные.





 Тирамису Снитч

Классический тирамису, украшенный конфетой в виде Золотого Снитча

520 руб



 **Тирамису Философский камень**

Тирамису с пюре из свежей клубники - у этого десерта любимый с детства вкус клубники со сливками. Украшен клубничным желе в форме Философского камня.

420 руб



👉 Тортик Хагрида

Тот самый торт, который Хагрид испёк для Гарри на его одиннадцатый день рождения. Не волнуйтесь - на наши тортики не садился полувеликан. Мы сделали его в удобном формате торт-в-стакане. Фисташковый бисквит, мусс из свежей малины и крем-чиз.

Если вы заказываете торт заранее минимум за 7 дней, надпись можно персонализировать, заменив имя "Гарри" на имя вашего именинника.

Один торт - 520 руб

Два торта - 920 руб



👉 Тортик в котле

Шоколадный бисквит и нежный ганаш из белого бельгийского шоколада. В ассортименте тортики с ганашем разных вкусов:

- Черничный
- Матча
- Персиковый

котелок кушать не нужно

320 руб

Забрать котелок - 60 руб

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

—

МОРОЖЕНОЕ

Глава 4. Мороженое

☞ Десерт «Дымящийся котёл»

Ингредиенты:

- Три шарика ванильного мороженого с сиропом «Сливочное пиво»
- Сахарная вата
- Взбитые сливки
- Печенье
- Вафли
- Ириски
- Меренги
- Маршмеллоу



Подача:

Десерт подается в керамическом котелке ручной работы

560 руб

☞ Мороженое «Сливочное пиво»

Ванильное мороженое, подается в креманке с сиропом «Сливочное пиво». Сироп можно заменить на любой из сиропов в наличии на ваш вкус. В нашем ассортименте есть множество вкусов сиропов:

- Цветочные
- Ореховые
- Карамельные
- Шоколадные
- Ягодные

☞ Кстати

Дополнительно вы можете заказать любой топпинг: взбитые сливки, печенье, меренги, маршмеллоу
+ 50 руб

ГЛАВА ПЯТАЯ

—

СЛИВОЧНОЕ ПИВО



☞ Сливочное пиво (Супершейк)

Глава 5. Сливочное пиво

Описание *Безалкогольное,
как и в книге!*

*готовим
сами!*

Наш фирменный коктейль на основе классического английского сиропа Butterscotch (именно из-за этого сиропа со вкусом сливочной ириски и появилось название *Butterbeer* – Сливочное пиво). При его создании мы опирались на описания из книг и интервью Джоан Роулинг.



Супершейк

Выберите основу:

НА СЛИВОЧНОМ
ЛИМОНАДЕ

КОФЕЙНАЯ

Выберите вариацию:

СУПЕРШЕЙК

ПОДАЁТСЯ В ФИРМЕННОЙ
КРУЖКЕ ТРЁХ МЁТЕЛ, УКРАШЕН
ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ,
ВКУСНЯШКАМИ И СИРОПОМ

400 мл – **560 руб**

КОКТЕЙЛЬ

ПОДАЁТСЯ В ФИРМЕННОЙ
СТЕКЛЯННОЙ БУТЫЛОЧКЕ

400 мл – **320 руб**

Предупреждение

Коктейль отлично утолит жажду, в то время, как супершейк – это уже полноценный десерт.

 **Ингредиенты**

Лимонад сливочный или кофе

Мороженое

Сироп Butterscotch *готовить только из сахара Демеррара!*

Молоко

Дополнительно, чтобы получился супершейк:

Взбитые сливки

Меренга

Маршмеллоу

Ириска

Печенье *миндальное особенно вкусно*

Больше вкуснейшего сиропа!

 **Оборудование**

Для подачи этого напитка вам подойдет фирменная бутылочка. Супершейк подается в керамической кружке «Три Метлы» ручной работы.



ГЛАВА ШЕСТАЯ

—

КОФЕЙНАЯ КЛАССИКА

Глава 6. Кофейная классика

БЛЭК
ЭСПРЕССО
40 мл – 110 руб

**ШОТ ЭСПРЕССО
 ЧЁРНОГО, КАК
 ФАМИЛИЯ
 СИРИУСА
 БЛЭКА**

НОКС
АМЕРИКАНО
200 мл – 140 руб

АКЦИО КАПУЧИНО
200 мл – 210 руб
400 мл – 270 руб

**ЗАКЛИНАНИЕ
 ПРИЗЫВАЮЩЕЕ
 ЧАШЕЧКУ
 КАПУЧИНО**

АКЦИО ЛАТТЕ
300 мл – 270 руб

**ЗАКЛИНАНИЕ
 ПРИЗЫВАЮЩЕЕ
 ЧАШЕЧКУ ЛАТТЕ**

ЭКСПЕЛЛИАРМУС
РАФ
200 мл – 270 руб
400 мл – 320 руб

**ОБЕЗОРУЖИВАЮЩЕ
 ВКУСНЫЙ
 ВАНИЛЬНЫЙ РАФ НА
 СЛИВКАХ**

АЛЬБУС
ФЛЭТ УАЙТ
200 мл – 240 руб

Дополнительные ингредиенты

Молоко безлактозное / кокосовое / миндальное / банановое + 70 руб
 Дополнительный сироп / взбитые сливки / шарик мороженого + 50 руб

Оборудование

Подаем кофе в керамической посуде ручной работы

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

—

АВТОРСКИЙ КОФЕ

Глава 7. Авторский кофе

Основы

Любой вкус готовится на выбранной вами основе:

Капучино 400 мл. - 320 руб.	Латте 300 мл. - 320 руб.	Раф 400 мл. - 370 руб.
---------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------

Дополнительные ингредиенты

Молоко безлактозное / кокосовое / миндальное / банановое + 70 руб
 Дополнительный сироп / взбитые сливки / шарик мороженого + 50 руб

Вкусы

ГАРРИ ПОТТЕР

Ваниль и корица

ГЕРМИОНА *украшен розами*
 Роза и каштан

РОН УИЗЛИ

Соленая карамель

ДАМБЛДОР

Бузина и мед

ДРАКО МАЛФОЙ

Амаретто и макадамия

СЕВЕРУС СНЕЙП *украшен
лимонной*
 Табак – ежевика

ДЖИННИ УИЗЛИ

Имбирный пряник

ЛУНА ЛАВГУД

Фиалка и мед

ФРЕД И ДЖОРДЖ

Пряная тыква

ДОЛОРЕС АМБРИДЖ

Бабл-гам *украшен маршмеллоу*

«Пожиратели смерти»

КОФЕ-КОТОРЫЙ-НЕЛЬЗЯ-НАЗЫВАТЬ

Темный, как его душа, шоколад

– мята – грецкий орех

ТОМ РЕДДЛ

Базилик – можжевельник – мята

БЕЛЛАТРИСА ЛЕСТРЕЙНДЖ *украшается
сухими цветами*
 Ежевика – кокос – миндаль

ЛЮЦИУС МАЛФОЙ

Миндаль – лемонграсс

НАРЦИССА МАЛФОЙ *украшается
цветками жасмина*
 Жасмин – миндаль

ХВОСТ

Анис - сприц

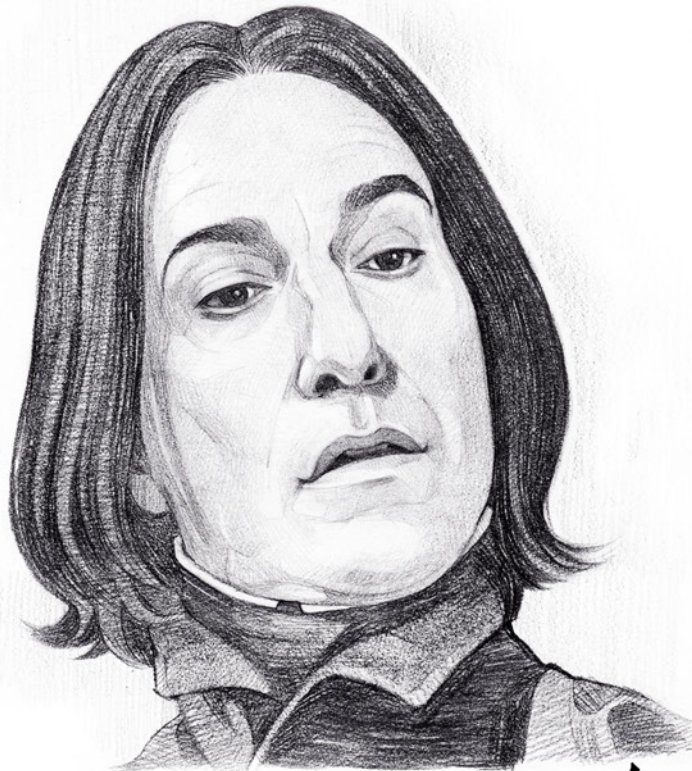


Кинокофе
«Опять ты своего Гарри Поттера Смотреть будешь?»

Попкорновый раф, прям с попкорном

420 руб 400 мл

Бариста - легилимент
420 руб 400 мл чего-нибудь



легилиментс!

ГЛАВА ВОСЬМАЯ

—

НЕКОФЕ

Глава 5. НЕкофе

Анчан-раф «Патронус»

Синий чай анчан из цветков клитории с белым шоколадом на миндальном молоке. Готовится по технологии рафа.

300 мл – 320 руб

Матча-раф «Василиск»

Кокосовая матча на кокосовом молоке.

Готовится по технологии рафа.

300 мл – 320 руб

Манговый раф «Феникс»

Манговая матча на банановом молоке со свежей клубникой.

Готовится по технологии рафа.

300 мл – 340 руб

Инсендио

Пряный горячий бельгийский шоколад с розовым перцем

150 мл – 320 руб *в меру остренько*

Лаванда Браун

Горячий бельгийский шоколад с лавандовым сиропом

150 мл – 320 руб

*густое!
можно есть ложкой*

Полный Бананао

Банановый какао на бельгийском шоколаде с шоколадными взбитыми сливками, мармеллоу и украшениями

400 мл – 480 руб

Всевозможные вредилки умников Уизли

Какао из бельгийского шоколада с табаско и сырными читос

400 мл – 360 руб



Питахайя-раф «Долорес»

Напиток на основе драгонфрута (питахайя) с белым шоколадом и меренгой. Готовится по технологии рафа на безлактозном молоке.

украшена цветами бессмертника

300 мл – 340 руб



Вингардиум Левиоса

Какао из бельгийского шоколада с ванильным сиропом.

украшается парашютом облачком сахарной ваты

300 мл – 320 руб

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

—

ЧАИ

Глава 9. Чай

☞ ПРОЗАИЧНЫЙ ЧАЙ

Котелок чая

черный / зеленый
400 мл – 90 руб

**Чайничек от
тётушки Петунии**
черный или зеленый чай
бергамот / чабрец / мята
600 мл – 160 руб

☞ АВТОРСКИЕ ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Хогвартс-Экспресс

Черный чай с пряной вишней и
грейпфрутом

Гриффиндор

Черный чай с гранатом,
шоколадом и лимоном

Слизерин

Зеленый чай с пряной грушей,
карамелью и лаймом

Когтевран

Пряный анчан-чай с черникой
и кокосом

Пуффендуй

Цветочный чай с облепихой и
апельсином

800 мл – 520 руб



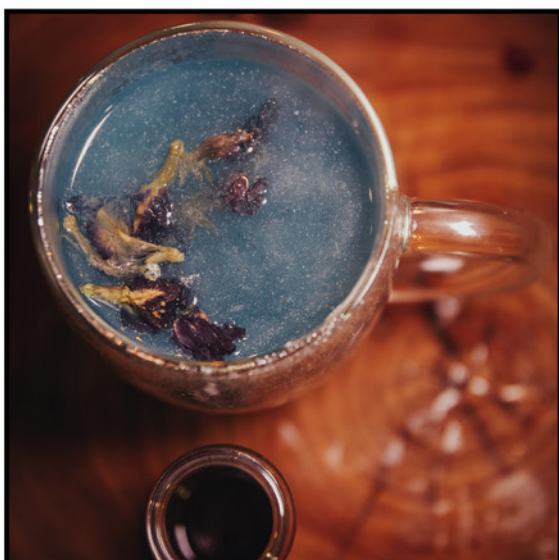
☞ Рис 4. Чай Слизерин



Огневиски (безалкогольный)

Пунш клюква - апельсин -
палочка корицы - табаско - мед

360 руб 300 мл

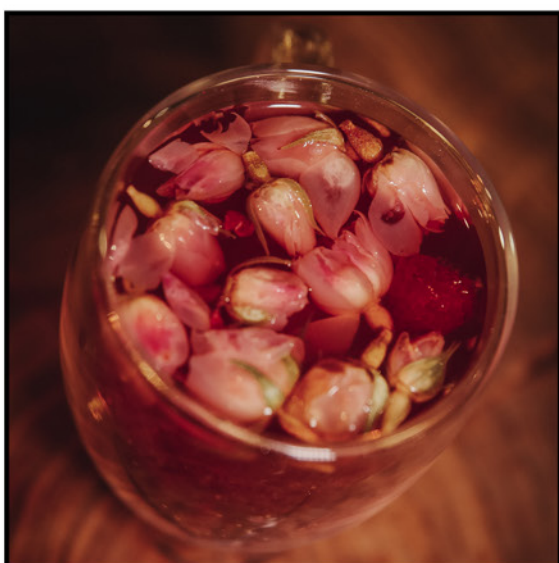


Святочный бал

Пунш анчан - лаванда - бузина -
лайм

360 руб 300 мл

Волшебный напиток меняющий цвет



Чаепитие в Норе

Пунш малина - имбирь - лимон
- мед на настойке из роз

360 руб 300 мл

ГЛАВА ДЕСЯТАЯ

—

ЛИМОНАДЫ

Глава 10. Зелья-лимонады

АМОРТЕНЦИЯ

Клубничное пюре
Сироп личи
Настой чабреца и
лаванды
Минеральная вода
Сухоцветы

ОБОРОТНОЕ ЗЕЛЬЕ

Пюре киви
Сироп арбуза
Зеленый жасминовый
чай
Минеральная вода
Сухоцветы

ФЕЛИКС ФЕЛИЦИС

Пюре манго и
маракуйи
Чай манговый улун
Минеральная вода
Сухоцветы

☞ В кубке:

Лимонад подаётся в красивом кубке с соломинкой
400 мл – 260 руб

☞ Урок зельеварения
(в кувшине)

Все ингредиенты подаются
отдельно, чтобы вы могли
попрактиковаться и изготовить
свое зелье самостоятельно
900 мл – 520 руб

Увлекательно!



☞ Предупреждение

Все наши зелья обладают необыкновенным магическим сиянием.
Не волнуйтесь – это безопасные пищевые шиммеры



Nomuggles.ru
+7 (999) 022-20-30