

Cono

Коктейли

Молочные коктейли 80х

Рецепты прошлых лет.

Шоколадный

Клубничный

Ванильный

Шоколадно клубничный

Клубнично шоколадный

70₽ | 100₽

250/350 мл

Мохито

Лайм, мята,
тростниковый сахар

содовая, лёд.

150₽

500 мл



Чай Dagmar

Чёрный

70₽ | 90₽

250/350 мл.

Зелёный

70₽ | 90₽

250/350 мл.

Фруктовый

70₽ | 90₽

250/350 мл

Чёрный чай с фруктами

Клубника

Смородина

Вишня

Клюква

PiCopo

150₽

350/430 мл

Холодный чай

Любой чай можно подать холодным

Десерты

Десерты

Десерт Трайфл вишневый ... 120 ₽

В стаканчике.
Бисквит, крем сметанно-йогуртовый,
вишня. Бисквит классический
140 гр

Десерт Трайфл вишневый ... 140 ₽

В стаканчике. Бисквит,
крем сметанно-йогуртовый,
вишня. Бисквит шоколадный
140 гр

Десерт Трайфл мультифрукт ... 120 ₽

В стаканчике. Бисквит,
крем сметанно-йогуртовый,
банан, киви, апельсин. Бисквит классический
140 гр

Десерт Трайфл мультифрукт ... 140 ₽

В стаканчике. Бисквит,
крем сметанно-йогуртовый,
банан, киви, апельсин. Бисквит шоколадный
140 гр

Коно десерты

Коно десерт вишнёвый

Сыр маскарпоне, сгущённое молоко,
вишня, конус запеченный

Коно десерт ананас/бруслика

Сыр маскарпоне, сгущённое молоко,
ананас, брусника, конус запеченный

Коно десерт чёрная смородина

Сыр маскарпоне, сгущённое молоко,
чёрная смородина, конус запеченный

Коно десерт персик/банан

Сыр маскарпоне, сгущённое молоко,
персик, банан, конус запеченный

Коно десерт банан/груша

Сыр маскарпоне, сгущённое молоко,
банан, груша, конус запеченный

Пицца с мясом

- Чечевицкая пицца** 200 мл – 180 руб.
колбаски охотничьи,
сыры чёрные, сыр, соус
- Сырно-колбасная пицца** 200 мл - 180 руб.
, маслины чёрные,
колгасный, сыр, соус
- Болгарская пицца** 200 мл - 180 руб.
колбаса полукопчёная,
маринованный, сыр, соус
- Сырно-колбасная пицца** 200 мл - 180 руб.
колбаса салями, сыр, соус
- Копченая пицца** 200 мл - 180 руб.
, колбаса полукопчёная,
в/к, огурец свежий, сыр, соус
- Сырно-фаршированная пицца** 200 мл - 180 руб.
фарш, сыр, соус (секретный ингредиент).
- Остряя пицца (острая)** 200 мл - 180 руб.
полукопчёная, лук репчатый,
огурец свежий, табаско соус, острый соус, сыр
- Сырно-колбасная пицца** 200 мл - 180 руб.
колбаса полукопчёная, колбаса салями,
лук репчатый, перец болгарский, сыр, соус
- Грибная пицца** 200 мл - 180 руб.
, грибы, лук репчатый,
огурец маринованный, сыр, соус

Пицца с курицей

- Куриная пицца** 200 мл - 180 руб.
курица в/к, перец болгарский, сыр, соус
- Сырно-куриная пицца** 200 мл - 180 руб.
курица в/к, огурец маринованный,
огурец свежий, сыр, соус
- Сырно-куриная пицца** 200 мл - 180 руб.
ветчина, курица в/к, сыр, соус

Коно - Пицца с море продуктами

- Карибо-крабовая пицца** 200 мл - 180 руб.
крабовое мясо, маслины чёрные,
огурец маринованный, помидорки черри, сыр, соус
- С сёмгой пицца** 200 мл - 180 руб.
лук репчатый, маслины чёрные, перец болгарский,
сёмга слабосолёная, сыр, соус
- Пиратская пицца** 200 мл - 180 руб.
грибы, маслины чёрные, помидор,
сёмга слабосолёная, сыр, соус
- Нептун пицца** 200 мл скоро
крабовое мясо, креветки, кукуруза,
оливки зелёные, сыр, соус

Коно - Пицца вегетарианская

- Рататуй пицца** 200 мл скоро
- Вегета пицца** 200 мл скоро
грибы, огурец свежий, перец болгарский,
помидор свежий, соус

Коно - Жульен

- Мясной жульен** 200 мл - 180 руб.
грибы, мясной фарш, сыр, соус
- С ветчиной жульен** 200 мл - 180 руб.
ветчина, грибы, сыр, соус
- С курицей жульен** 200 мл - 180 руб.
грибы, курица в/к. сыр, соус
- С сёмгой жульен** 200 мл - 180 руб.

Эспрессо

Латте 110 ₽ |170 ₽|200 ₽

Эспрессо, взбитое молоко, немного вкусной пенки

Latte

250/340/430 мл.

Капучино 110 ₽ |170 ₽|200 ₽

Эспрессо, взбитое молоко, немного вкусной пенки

Cappuccino

250/340/430 мл.

Американо 90 ₽

Порция классического эспрессо и вода

Americano

250 мл.

Капучино крем 110 ₽ |170 ₽|200 ₽

Капучино приготовленное на сливках

Cappuccino cream

250/340/430 мл.

Эспрессо 70 ₽

Espresso

50 мл

Доппио 100 ₽

Двойная порция классического эспрессо

Doppio

50 мл

Флэт Уайт 150 ₽

Двойной ристретто с подогретым молоком

Flat White

150 мл

Твой кофе
может быть на
безлактозном молоке



Кофе и коктели
можно сделать холодными
и со льдом