

Teneo Coffee Box

Obiteljska tradicija od 2009

Naruđbe primamo za šankom

Espresso

- Espresso
- Espresso con panna (sa šlagom)
- Espresso macchiato freddo (s hladnim mlijekom)
- Espresso macchiato caldo (s toplim mlijekom)
- Espresso lungo (produženi)
- Espresso romano (s komadićem limuna)
- Espresso mocca (s čokoladom)

Double & Tripple Shot

Dupli ili trodupli Espresso

Ako vam treba veća količina kave ili kofeina za uspješan dan, neka Vaš napitak bude dupli ili trodupli espresso.

Shakerato

Zaslađeni dupli espresso s koricom naranče ili limuna, rashlađen ledom u shaker-u.

Cappuccino

Savršeni cappuccino dobiva se na način da se espresso kremi sve do vrha šalice doda polutekuća mliječna pjena. Tada će se espresso krema probiti kroz mliječnu pjenu i izbiti na površinu što će vam omogućiti da već pri prvom gutljaju cappuccina osjetite i pravi okus njegova espressa.

Kava s mlijekom

ili "bijela kava" ili "veliki Macchiato"

Jedina razlika između cappuccina i "kave s mlijekom" kod nas je čokoladni motiv na cappuccinu.

Latte Macchiato

Latte Macchiato servira se uglavnom u visokoj, uskoj čaši i sastoji se od 3 sloja koja gotovo da se međusobno ne miješaju. Sasvim na dnu nalazi se vruće mlijeko, u sredini je espresso, a na vrhu mliječna pjena. Latte Macchiato pogodan je i za dodavanje različitih aroma u kavu.

Sirup Shot

Torani.

čokolada, lješnjak, kokos, cimet, french vanilla, karamela

Teneo je distributer za Torani proizvode i koristi za svoje napitke isključivo ove visoko kvalitetnih sirupe iz Californije. Dodajte u bilo koji napitak svoj okus!

White Chocolate Mocha

Ovaj kremasti napitak na bazi jednog espressa s puno mlijeka kombinira se s Torani umakom od bijele čokolade.

Caramel Latte

Fini karamel umak u kombinaciji s jednim espressom i kremastim mlijekom.

Honey Vanilla

Ovo je slatka varijacija meda, kave, mlijeka i sirupa vanilije.

Ova 3 mliječna napitka od kave očarat će vas svojim slatkim, kremastim okusima Torani sirupa.

ŠEĆER U KAVI?

Pijete kavu sa šećerom? Dvije na dan? U svaku kavu 5 g šećera? To je tjednom 70 g, mjesečno 280 g i godišnje 3360 g (skoro 3,5 kg) šećera samo uz kavu! Koliko kalorija ima 100 g šećera? 100 g šećera ima 406 kcal. Da bi ponovo potrošili tu količinu kalorija trebali biste 70 min igrati tenis.

NEWS

CJENIK	STANDARD / VELIK
ESPRESSO	7,-
DOUBLE SHOT / DUPLI ESPRESSO	5,-
ESPRESSO MACCHIATO	8,-
ESPRESSO CON PANNE / SA ŠLAGOM	8,-
TRIESTINO	9,-
KAVA S MLJEKOM / CAPPUCINO	10,-
LATTE MACCHIATO	12,-
WHITE CHOCOLATE MOCCHA	15,- / 18,-
CARAMEL LATTE	15,- / 18,-
HONEY VANILLA	15,- / 18,-
TIGER SPICE CHAI	14,- / 17,-
HOT CHOCOLATE / TEKUĆA VRUĆA ČOKOLADA	12,-
BLACK FORREST	14,-

TORANI STEAMER / TOPLO MLJEKO S AROMOM	11,-
COOKIE STEAMER / TOPLO MLJEKO S KEKSOM	11,-
SHAKERATO	12,-
ICED LATTE MACCHIATO	12,-
FROZEN YOGURT COFFEE	14,-
SMOOTHIE	16,- / 18,-
MILKSHAKE	16,- / 18,-
FROZEN WHITE CHOCOLATE MOCCHA	17,- / 19,-
FROZEN CARAMEL LATTE	17,- / 19,-
FROZEN HONEY VANILLA	17,- / 19,-
ICED CHAI LATTE	14,-
DARTH VADER FRAPPE	12,-

TORANI SIRUP SHOT	3,-
SOY MILK / SOJINO MLJEKO	3,-
MEDISSIMO	1,-
COCKTA - 0,25L	10,-
JAMNICA - 0,25L	8,-
JAMNIA SENSATION - 0,25	10,-
CEDEVITA	10,-
PRIRODNI SOK OD JABUKE - 0,2L	10,-



Radno Vrijeme

pon - pet
07:30 - 18:00 h
sub - ned
08:00 - 14:00 h



ESPRESSO APARAT

izumio je jedan stanovnik Napulja u suradnjom Luigijem Bezzerom, koji se službeno navodi kao izumitelj espresso aparata.

Iako je prototip bio izložen već na Svjetskoj izložbi u Parizu 1855. godine, serijska produkcija Bezzerova aparata započela je tek 1901. godine kada su se aparati počeli prodavati u talijanskim trgovinama a ubrzo nakon toga i širom svijeta.



OD KUDA JE KAVA?

Zrna kave dobivaju se iz plodova više različitih biljaka iz porodice Rubiaceae.

DVIJE GLAVNE vrste su Coffea Arabica (Arabika) i Coffea Canephora (Robusta) a svaka od njih ima i mnoge podvrste. Ovisno o vrsti biljke, kvaliteti ploda i mjestu uzgoja postoje i različiti stupnjevi kvalitete kave. Kava se danas sadi u preko 70 zemalja diljem svijeta. Ni jedna od njih nije Italija!

ŽIVOT S KAVOM

Za jedan kg sirove kave farmeri kave dobivaju oko 80 Ct.

ZA 10 vreća sirove kave (po 60 kg) jedan farmer mora obraditi otprilike jedan hektar (ha). To rezultira s 480,- € po jednom hektaru u godini. 80% svih farmara je obiteljski organizirano, što znači da obrade sveukupno u prosjeku 2,5 ha. Dakle, jedna obitelj ima prihod od 1200,- € za cijelu godišnju berbu (oko 1500 kg). Ista ta berba (top kvalitete) vrijedi pržioničaru 20.000 € i više od 300.000 € ugostitelju.

"U cijenu je uračunat PDV. Cijene su u kunama. Knjiga žalbi nalazi se na šanku."

Teneo Coffee Box

Obiteljska tradicija od 2009

Naruđbe primamo za šankom

Mighty Leaf - Čaj

Chamomile Citrus, Organic African Nectar, Marakesh Mint Green Tea, Green Tea Tropical, Organic Earl Grey, Organic Breakfast, Chocolate Mint Truffle

Iskusite autentični i jedinstveni karakter prvoklasnog cijelog lišća čaja koji putuje s polja u šalicu. Mighty Leaf dobavlja cijelo lišće biljke čaja iz cijelog svijeta i nadgledava slaganje mješavine i pakovanje svojih čajeva kako bi uvijek garantirao jednakost i kvalitetu u svakoj šalici. Čajevi su pakirani u svilene vrećice izrađene od polilastičnog materijala (kukuruzne škrobi) koji je biorazgradiv.

SMOOTHIE & MILKSHAKE

Ove osvježavajuće poslastice rade se od voća, smrvljenog leda i vode (SMOOTHIE) ili mlijeka (MILKSHAKE). Potrošači danas žele što prirodnije proizvode – bez umjetnih boja i konzervansa i što je najvažnije, bez previše šećera. Smoothie će vam ugasiti žeđ, a ne ju još razbuktati. Ponuda se mijenja!

Hot Chocolate / vruća tekuća čokolada

Nudimo ukusnu vruću čokoladu raznih okusa: ponuda se mijenja!

Frozen Yogurt Coffee

Torani.

Espresso blendiran smrznutim jogurtom i aromatiziran s Torani okusom. Aroma se bira!

Steamer & Cookie Steamer

Vruće kremasto mlijeko kombinirano s Torani sirupom. Probajte obavezno KARAMELA STEAMER ili sa zdrobljenim keksom.



Berba

Kava se bere jednom godišnje. Biljka prvi put donosi plodove nakon 3 do 4 godine.

Berba traje 10 – 12 tjedana. Jedan farmer uspije ubrati do 20 kg na dan. Da biste napunili jednu vreću od 60 kg kave potrebno je 100 dobro nosećih grmova Arabike. Za jednu šalicu espressa potrebno je 50 zrna kave. Direktno oko 100 mio. ljudi na svijetu živi od uzgoja kave.



Aeropress

AeroPress Coffee and Espresso aparat priprema jednu od najboljih šalica kave koje ćete ikada okusiti!

Ova inovacija radi na principu idealne temperature vode i laganog pritiska zraka koji prilikom zakuhivanja proizvede kavu i espresso bogatog okusa i male kiselosti, bez gorčine. Aeropress možete kupiti u našem web shopu: www.pravakava.com

NAŠA PREPORUKA...



Tiger Rio Chai

CHAI nije čaj! U samoj luci San Franciska, u jednoj staroj ciglanoj zgradi smjestila se firma David Rio. David Rio Chai poznat je danas u cijelom svijetu. Ovaj poznati Chai osvojio je već mnoge nagrade i oduševljava već godinama svoje ljubitelje s posebno komponiranim aromama. Chai je indijska riječ koja znači "mješavina začina".

Tiger Rio Chai serviramo u velikoj šalici s kremastim mlijekom i medom.



POTROŠNJA

Najveću potrošnju kave na svijetu imaju Finci.

SVAKI STANOVNIK Finske popije u prosjeku 11,4 kg kave što iznosi 1754 šalica kave na godinu, odnosno 4,8 šalica kave na dan. Najveći globalni potrošač kave je SAD čiji su stanovnici, procjenjuje se, tijekom 2003. godine popili 1.216.477 tona kave (Finska: 59.301 tonu). Pet najvećih država konzumenata kave su SAD, Brazil, Njemačka, Japan i Italija (stanje 2008). Tih pet zemalja ukupno potroši 50 % svjetske proizvodnje kave.

VODA

Virtualna voda! Za jednu šalicu kave treba 140 litara vode.

OKO 21.000 litara vode potrebno je za proizvodnju jednog kilograma pržene kave. Virtualna voda opisuje i uračunava svu potrošenu vodu koja je potrebna za proizvodnju kave od sadnje do proizvodnje (npr. industrija hladi vodom), sve do vode koju trebamo za proizvodnju vrećice za kavu. 140 litara za jednu šalicu više je nego što je potrebno za čaj (30 litara na šalicu).

White Chocolate Mocha
Caramel Latte Machiato
Honey Vanilla Latte

Frozen Coffee

16,- / 19,-
kn

Brain
Freeze

0,4 l

Dupli Espresso
Double Shot



Potražite nas



foursquare

facebook

Radionice kave u
Zagrebu



postanite

Home Barista

Postanite Home Barista u Teneo Coffee Shopu.
Oduševite svoje prijatelje, obitelj i goste sa svojom kavom.

Sa sljedećim metodama možete eksperimentirati i skupiti iskustvo:

Ibrik/Cezve, French Press, Syphon,
Hario V60 - ručni filter, Aeropress®
Hario Drip Pot®

→ Prijavite se ←
(095) 8680604
info@teneocoffee.com

www.teneocoffee.com