



## «СТРОГАНОВ СТЕЙК ХАУС» ПРЕДСТАВЛЯЕТ ПОПУЛЯРНЫЕ МИРОВЫЕ СОРТА КОФЕ

**Валхалла Ява Одинфорс Бленд (Северная Америка) 490**

крепость высокая (9/10)

Этот кофе специально придуман и обжарен для одного из лучших гитаристов мира Закка Уайлда лидером американского кофейного рынка «Deathwishcoffee Company». С максимумом вкуса и содержанием кофеина, эта великолепная смесь арабики выращена на вулканических почвах Индонезии.

**Копи Лювак (Индонезия) 790**

крепость выше среднего (7/10)

Копи Лювак – самый дорогой кофе в мире. Процесс производства кофе состоит в том, что мусанги, обитающие в Юго-Восточной Азии, поедают самые спелые идеальные плоды кофейного дерева. В желудке зверька, под воздействием «энзимов», зерна подвергаются ферментации и изменяют свои вкусовые качества. После того как зверек «естественным путем» избавился от зерен, их собирают, тщательно обрабатывают и обжаривают.

**Ямайка Блю Маунтайн (о. Ямайка) 690**

крепость выше среднего (7/10)

Самое драгоценное, что подарила Ямайка миру – это кофе Ямайка Блю Маунтин. Этот напиток признан самым ярким шедевром мировой кофейной индустрии. 90% всего производства этого кофе покупает Япония. Кофе Ямайка Блю Маунтин был любим напитком Джона Леннона. Джеймс Бонд пьет исключительно этот кофе.

**Пакамара Финка ла Пуэбла Марагоджип (Мексика) 390**

крепость выше среднего (7/10)

Этот сорт кофе считается одним из самых популярных в мире. Его зерна по размеру до 3,5 раз больше, чем зерна сорта арабика. Выращивают Марагоджип на высоте 600-700 м. над уровнем моря. Таким образом, он не относится к группе сортов высокогорной арабики. Тем не менее, вкус и аромат великолепны. Это сочетание шоколадных, цветочных и фруктовых нот.

**Илли (Италия) 290**

Это самый популярный итальянский кофе в мире. Он средней обжарки, имеет классический вкус. Мы предлагаем несколько сортов премиальной арабики из Южной, Центральной Америки и Африки.

**Моноарабика Классическая (9 сортов премиальной арабики из Южной и Центральной Америки, и Африки)**

крепость выше средней (6/10)

**Моноарабика (Бразилия)**

крепость слабая (3/10)

Средне-высокая плотность, слабая кислотность, сладкие фруктовые и шоколадные ноты.

**Моноарабика (Эфиопия)**

крепость средняя (5/10)

С родины кофе. Вкусовой спектр эфиопского кофе очень сильно варьируется. От высокой плотности с шоколадными, вишневыми, кремовыми, голубичными нотами до средней плотности с цветочными, травяными и ореховыми нотами.

**Моноарабика (Колумбия)**

крепость средняя (5/10)

Средняя плотность, умеренная кислотность, фруктовые и ореховые ноты.

**Неспрессо 290**

Один из самых популярных мировых капсульных брендов современности в мире. Мы предлагаем под каждый из видов кофе свой бленд.

**Бленд Ристретто Ориджн Индия (эспрессо, ристретто)**

крепость высокая (10/10)

Смесь лучших сортов арабики с добавлением сорта робуста из южной Индии. Бленд с густым насыщенным вкусом, ярко выраженной кофейной доминантой и нотками пряных специй.

**Бленд Лунго Форте (американо)**

крепость средняя (4/10)

100% бленд арабики, произрастающий в Гватемале и Коста-Рике (Южной и Центральной Америке).

Этот бленд обладает интенсивным ароматом обжарки с легкими фруктовыми нотками.

**Бленд Ристретто (капучино, латте)**

крепость высокая (9/10)

100% бленд арабики, состоящий из смеси изысканных сортов, выращиваемых в Южной и Центральной Америке. Этот бленд, благодаря высокой интенсивности обжарки обладает плотной консистенцией и приятным вкусом с доминантными нотками какао.

RESTAURANT GROUP  
**Stroganoff**



Конюгвардейский бульвар, 4 + 7 (812) 314 5514, info@stroganoffsteakhouse.ru, www.stroganoffsteakhouse.ru