**FESTIWAL CZEKOLADY I KAWY 2023**

Lista uczestników:

1. **Bawełna (Manufaktura)**

🍫 Sernik na zimno z białej czekolady i mascarpone (29 zł)

**2. Bistro sŁodzi (Zachodnia 63)**

Zamknięte w poniedziałki

🍫 Leśna monoporcja (20 zł)

Ciemna i mleczna czekolada, orzechy laskowe, jagoda leśna

☕️ Orzechowe cappuccino z karmelem (15 zł)

**3. Cafe Verte (Piotrkowska 113)**

🍫 Be Kinder, bueno? (22 zł)

Mus Kinder Bueno z dodatkiem palonej czekolady, pieczonych w miodzie migdałów, kruszonki z gorzkiej czekolady, nutą marakui i pomarańczy

☕️ Włoska kawa z domową śmietaną i białą czekoladą (16 zł)

**4. Cocoart’s (Okopowa 111)**

🍫 Opera (24 zł)

Klasyka francuskiego cukiernictwa. Wielowarstwowe ciasto migdałowe o smaku kawowym, polane czekoladą deserową.

☕️ Chocolate coffee (15 zł)

Americano inne niż wszystkie - kawa płynie po delikatnej i aromatycznej czekoladzie wprost do filiżanki

**5. Colour Cafe (Piotrkowska 132)**

🍫 Ptyś czekoladowy (19 zł)

Chrupiący ptyś czekoladowo-orzechowy z konfiturą z czarnej porzeczki i kremem czekoladowym

☕️ Kawa z czekoladą mleczną, bitą śmietaną i kakao (28 zł)

☕️ Kawa z czekoladą słony karmel na bazie białej czekolady, bita śmietana, polewa karmelowa (28 zł)

**6. Delight (Ogrodowa 17, hotel Andel’s)**

🍫 Pralina czekoladowa (18 zł)

Kompozycja czekolady, jadalnej gąbki i owoców

☕️ Pink latte coffee (15 zł)

Kawa z rumieńcem, czyli delikatne latte, które oprócz smakiem zachwyca kolorem

**7. Ekspres do kawy (Pl. Dąbrowskiego 2 i ul. Krokusowa 3)**

🍫 Słodko-gorzki smak Irlandii w Łodzi (18 zł)

Wilgotny, intensywnie wytrawny guinessowy biszkopt przełożony ganachem z gorzkiej czekolady i kajmaku

☕️ Espresso tonic z Irish cream (17 zł)

**8. Fatamorgana (Księży Młyn 16)**

🍫 Hot Chocolate Banana (26 zł)

Pieczony banan, kajmak - marakuja, prażone migdały, liofilizowana malina, espuma czekoladowa

☕️ Dark Chocolate Latte (19 zł)

Latte z gorzką czekoladą i liofilizowaną maliną

**9. Forno Nero (Piotrkowska 79)**

🍫 Dolce momento (24 zł / 29 zł z espresso)

Biszkopt waniliowy, mascarpone, czekolada, liofilizowana truskawka

☕️ Espresso (5 zł do deseru)

**10. Imber (Piotrkowska 43)**

🍫 Fondant czekoladowy z kremem z kwiatu pomarańczy i daktylami w syropie (26 zł)

☕️ Czarna kawa z puszystym koglem-moglem z cynamonem i kardamonem (16 zł)

**11. Irish Pub (Piotrkowska 77)**

🍫 Chocopinacolada (32 zł)

Żelka z ananasa z rumem w musie kokosowym, zamknięta w skorupce z ciemnej czekolady. Podane na ciastku sablé, całość oblana białą czekoladą i posypana herbatnikiem

☕️ Brownie hot chocolate with marshmallows (34 zł)

Płynna czekolada na gorąco z ciastkiem brownie, waniliową bitą śmietaną, mini marshmallows oraz toppingiem czekolady

☕️ Latte macchiato z syropem z orzecha włoskiego, likierem Baileys, orzechami włoskimi i biszkoptami Savoiradi (32 zł)

**12. Kraftowa (Piotrkowska 48)**

🍫 Czekoladowy kieliszek (22 zł)

Czekoladowo-śmietankowy deser pod kopułą z czekolady ruby (aby go uwolnić należy wlać gorące espresso)

☕️ Affogato z twistem, czyli espresso na gałce lodów waniliowych w nietypowym wydaniu (18 zł)

**13. Komediowa (Piotrkowska 12)**

🍫 Rocher (25 zł)

Monoporcja rocher z musem z orzechów laskowych, praliną orzechową i namelaką czekoladową

☕️ Rafael (35 zł)

Koktajl kawowy z malibu, espresso, sokiem z limonki, syropem cukrowym, krastem prażonych wiórków kokosowych oraz kulką z musem kokosowym w czekoladowej skorupce

**14. Len i Bawełna (OFF Piotrkowska)**

🍫 Tarta z ganache z czekolady i malinami (29 zł)

**15. Manuarte (Manufaktura)**

🍫 Jajko jednorożca (39 zł)

Krem z różową czekoladą, woda różana, konfitura z rokitnika, łódzki żulik, parfait różano-szafranowy, kruszonka z czekolady karmelowej

☕️ Kawa z różową czekoladą, mlekiem skondensowanym i falernum (19 zł)

**16. Nie Pytaj (Skupiona 1)**

🍫 BrownNut (28 zł)

Kakaowy ptyś wypełniony orzechową namelaką, konfiturą malinową oraz praliną z orzechów laskowych. Zwieńczony kremem chantilly z mlecznej czekolady oraz mini ptysiem z solonym karmelem. Całość podana na pudrze z malin.

☕️ Miso Chocolate (19 zł)

Czekoladowa, deserowa kawa na bazie podwójnego espresso połączona z pastą miso. Całość zwieńczona jajeczno - kakaowym kremem oraz solonym karmelem.

**17. Polonia Cafe (Narutowicza 38/ U3)**

🍫 Torcik czekoladowy z jadalnym złotem (21 zł)

Tort czekoladowy przekładany wiśniami i mascarpone, polany czekoladą z dodatkiem jadalnego złota

☕️ Lawendowa latte (19 zł)

Latte na pojedyńczym espresso z syropem lawendowym i jadalnymi kwiatami dzikiej róży

**18. Ragodość Cafe (Zgierska 214)**

🍫 Daktylowa radość (22 zł)

Brownie daktylowe z musem malinowym

☕️ Czekoradość (19 zł)

Kawa mrożona serwowana z czekoladą, pianką kawową i piankami marshmallow.

**19. Ramki Restauracja (Piotrkowska 144)**

Zestaw w cenie 34 zł

🍫 Tartaletka chilli - jeżyna (19 zł)

Tartaletka z ciastkiem nasączonym kawą, kremem na bazie ciemnej czekolady z chilli oraz ganachem jeżynowym

☕️ Cappuccino z jeżynową pianką (18 zł)

Espresso ze spienionym mlekiem z dodatkiem musu jeżynowego.

**20. Spaleni Słońcem (OFF Piotrkowska)**

🍫 Chocolate Willy (25 zł)

Spód z domowego brownie, wiśniowa żelka agarowa, delikatny mus z mlecznej i gorzkiej czekolady, całość oprószona kakao

☕️ Cherry Wonka (30 zł / 15 zł - wersja bezalkoholowa)

Koktajl alkoholowy na bazie whisky Jameson z dodatkiem espresso i własnej produkcji syropem wiśniowym

**21. Szpulka (Manufaktura)**

🍫 Podwójnie czekoladowy deser z kremem na bazie białej czekolady i mascarpone z limonką oraz kremem z czekolady deserowej z chilli (28 zł)

**22. Szwalnia (Piotrkowska 217)**

🍫 Ptyś z kremem z czekolady madagascar z musem z czerwonej porzeczki i malinową żelką (19 zł)

☕️ Owocowy przelew idealnie pasujący do porzeczkowego smaku ptysia (16 zł)

**23. Szykier coffee&bistro (Północna 1/3)0**

🌱🍫 Bomba de chocolate (25 zł)

Wegańska monoporcja na kruchym spodzie z aksamitnym kremem na bazie mleczka kokosowego, najwyższej jakości czekolady oraz espresso speciality, wypełniona domową kwaśną konfiturą z owoców leśnych. Słodycz przełamana słonym smakiem chrupiącej pistacji.

☕️ Bomba de fruta (kawa z deserem 31zł)

Kawa przelewowa parzona na ziarnie jakości speciality. Owocowa bomba świetnie kontrastuje z wyraźnym, czekoladowym deserem.