



# KAFA

---

# ČAJ



Coffee & Food Bar  
MEET REAL COFFEE



# Coffee first



## Zašto je kafa u Loft-u kvalitetnija od komercijalne kafe?

- MLEVENA U TRENUKTU SAME PORUDŽBINE
- SAVRŠENO SE SLAŽE SA MLEKOM
- NAJKVALITETNIJA ZRNA ARABIKE
- ZDRAVIJA JE
- DETALJNA KONTROLA KVALITETA I PROCESA PRŽENJA
- UVEK SE ISTIČE POREKLO KAFE

## About coffee

### ARABIKA ILI ROBUSTA

Arabika se smatra superiornom vrstom kafe u poređenju sa robustom. Raste na višim nadmorskim visinama i zahtevnija je za odgajanje. Poseduje veći sadržaj šećera i manju količinu kofeina. Izuzetno je aromatična i izražajna, a njene karakteristike dosta zavise i od intenziteta prženja.

### BLEND

Blend se dobija mešanjem dve ili više različitih kafa da bi se formirala kafa posebnih karakteristika: jačeg tela, intenzivnijih aroma ili specifičnog after taste-a.

### ORGANSKA KAFA

Organska kafa – ili kafa sa EKO sertifikatom je kafa za čiju proizvodnju se ne koriste veštačka đubriva i koja nije genetski modifikovana.

### SPECIALTY COFFEE

Specialty coffee čine zrna vrhunskog kvaliteta pažljivo pržena da bi dostigla svoj maksimalni potencijal, a zatim pripremljena po utvrđenim standardima. Zrna ne smeju imati defekte i moraju biti ocenjena sa 80 ili više bodova na skali od 100 bodova.

### SINGLE ORIGIN

Single origin kafe su one koje rastu u jednom užem geografskom regionu. Nekada se radi o zrnima sa jedne farme ili o posebnoj selekciji zrna iz jedne zemlje, po kojoj ove kafe i nose ime.

**KONSULTUJTE NAŠE OSOBLJE O NAŠEM LOFT BLEND-U, OSTALIM KAFAMA, KAO I ZA POMOĆ U ODABIRU NAJBOLJE OPCIJE ZA VAS.**





## Zrna u našoj ponudi:

### LOFT PREMIUM BLEND

Medium roast

Brazil 60%, Kolumbija 30%, Etiopija 10%



### INDIJA/BRAZIL



Medium – dark roast

### SPECIJAL PREMIUM COFFEE

\*Sve kafe +55 din.

\*Konsultujte naše osoblje o dostupnim opcijama

*Coffee and friends  
make the perfect blend*

# Learn about coffee

## KOFEIN

Kofein je jedan od 1500 sastojaka kafe. Poznat je njegov pozitivan uticaj na organizam ukoliko se konzumira u umerenim količinama. Količina kofeina u kafi zavisi od više faktora. Zrna arabike sadrže 1,5% kofeina, skoro dvostruko manje nego zrna robuste.

## BARISTA

Kvalitet kafe koji stiže do gosta zavisi od znanja bariste koji je priprema. Poznavanje same kafe, adekvatna priprema i korišćenje svih aparata su glavne stavke u obuci profesionalnog bariste. Njegova posvećenost je posebno bitna kod pripreme specialty kafa, zbog njihove osetljivosti.

## LATTE ART

Latte art je metod sjedinjavanja kafe, mleka i mlečne kreme koji rezultira određenim crtežom na površini napitka. Kvalitet crteža zavisi od same kafe, kvaliteta mlečne kreme i spretnosti bariste. Pored simetričnosti crteža, posebno se ceni i kontrast između kafe i mleka.

## POJAS KAFE

"Pojas kafe" – pojedinačna zona u kome su odlični uslovi za gajenje biljke kafe unutar koga su se vremenom formirale mikro-zone koje kafama daju jedinstven pečat.

## TELO KAFE

Ovo je termin kojim se opisuju fizičke karakteristike kafe – punoća ukusa i tekstura koju osećamo u ustima pri konzumiranju kafe. Možemo razlikovati kafe sa lakšim, srednjim ili punijim telom, intenzivne, kao i one sa tako izraženim telom da deluju kao ulja i sirupi.

## ESPRESSO

Espresso je topli napitak koji se dobija propuštanjem vode pod pritiskom kroz filter sa fino mlevenom kafom, dajući oko 30ml koncentrovane kafe na čijoj se površini formira krema. U zavisnosti od želje gostiju, postoji više varijanti različitih intenziteta, kao i opcija sa ili bez mleka.

# Kafe

**RISTRETTO | 140 rsd**



**ESPRESSO | 140 rsd**



**MACCHIATO | 220 rsd**

ml. krema  
mleko  
espresso



**DOPPIO | 295 rsd**

espresso  
espresso



**AMERICANO | 185 rsd**

voda  
espresso



**CAPPUCCINO | 255 rsd**

ml. krema  
mleko  
espresso



**FLAT WHITE | 240 rsd**

ml. krema  
mleko  
espresso



**DOPPIO CAPPUCCINO | 345 rsd**

ml. krema  
mleko  
espresso  
espresso



**MOCHA | 295 rsd**

ml. krema  
mleko  
čokolada  
espresso



**LATTE | 275 rsd**

ml. krema  
mleko  
espresso



**FREDDO ESPRESSO | 225 rsd**

led  
espresso



**FREDDO | 285 rsd**

led  
mleko  
espresso



MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

SOJNO MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

BADEMOVO MLEKO 0,05 / 0,1 / 0,2

50 rsd / 60 rsd / 70 rsd

60 rsd / 70 rsd / 80 rsd

80 rsd / 100 rsd / 130 rsd



## Kafe sa ukusima

**LEŠNIK | 295 rsd**

**PISTAĆI | 295 rsd**

**CHOCO COOKIE | 295 rsd**

**VANILA | 295 rsd**

**KARAMELA | 295 rsd**

**GREEN MINT | 295 rsd**

**LOFT**

*Latte  
ili Freddo*

# Brew bar

Alternativni načini pripreme daju drugi profil kafe u poređenju sa klasičnim espresom. Dok je za odličan espresso potreban savršeno podešen aparat, za ove napitke se koristi jednostavan pribor za ručnu pripremu – kao što su stakleni bokali i papirni filteri. Za pripremu je potrebno osnovno poznavanje kafe, finoće mlevenja zrna, vremena koje je potrebno za filtriranje i potrebnog pritiska. Finalni proizvod je specifičan napitak koji se može pitи topao ili hladan i prava je opcija za sve one koji žele da probaju naše arabike u nekom drugom svetlu.

\* dostupno sa bezkofeinskom kafom

## Brew bar

**CHEMEX** 250ml | 335 rsd



**CHEMEX** 500ml | 530 rsd

**AEROPRESS** 250ml | 345 rsd



**V60 DRIPP** 250ml | 335 rsd



**SYPHON** 200ml | 435 rsd



## Cold brew

250ml | 335 rsd



\*zbog specifičnosti same pripreme, proveriti dostupnost

A YAWN  
IS A SILENT  
SCREAM FOR  
COFFEE



*Cold brew je poseban način pripreme kafe kako bi se dobili najfiniji ukusi iz samog zrna. Zrna se melju krupno ili extra krupno (coarse/extr coarse grind) a zatim se potapaju u vodu sobne temperature u kojoj odležavaju najmanje 12 sati kako bi se dobile najfinije arome i ulja iz samog zrna.*

## Kreacije sa kafom

**ESPRESSO TONIC** | 275 rsd PREPORUKA BARISTE

LOFT premium Blend + Tonic + Limeta + Led

**AFFOGATO** | 305 rsd

LOFT Premium Blend + sladoled + kakao

**ESPRESSO SHAKE** | 340 rsd

LOFT Premium Blend + Banana + Sladoled + Led

**KAHLUA DELIGHT** | 390 rsd

LOFT Premium Blend + Kahlua + slatka pavlaka + Led

**LOFT IRISH COFFEE** | 485 rsd

LOFT Premium Blend + Jameson + braon šećer + slatka pavlaka

**COLD BREW ICED COFFEE** | 385 rsd

Cold brew + Slatka pavlaka + Mleko + Kora pomorandže + Sirup od meda i cimeta + Led

*It's time for tea...*

## **Ice tea**

### **PEACH ICE TEA | 310 rsd**

Pire od breskve, šećerni sirup, crni čaj, led

### **CITRUS ICE TEA | 310 rsd**

Pomorandža, limun, šećerni sirup, crni čaj, led

### **STRAWBERRY ICE TEA | 310 rsd**

Pire od jagode, šećerni sirup, limun, crni čaj, led

NOVO

### **FOREST FRUIT ICE TEA | 310 rsd**

Šumsko voće, šećerni sirup, limun, crni čaj, soda, led



## **Rinfuzni**



### **LOFTIŠA | 215 rsd \*biljni čaj**

Biljna mešavina nane, matičnjaka, hibiskusa i lipe, od nas puna šolja zdravlja i uživanja za Vas!

### **PAI MU TAN | 215 rsd \*beli čaj**

Beli čaj, koristi se mrlada biljka čaja, blažeg i aromatičnog ukusa.

### **MAO FENG | 215 rsd \*zeleni**

Zeleni čaj, karakteriše ga svežina i iskorišćenje pupoljaka. Odličan za početnike kao i za poznavaoce.

### **ENGLISH BREAKFAST | 215 rsd \*crni**

Crni čaj, oštari i pun aroma, mleko i šećer mu daju idealnu kombinaciju za doručak ili samo uživanje.

### **DUBLIN CREAM | 215 rsd \*aroma kafe \*crni**

Crni čaj koji je aromatizovan zrnima kafe i cvetom jasmina, uživanje u njemu je jednak tokom celog dana.

### **ROOIBOS ORANGE | 215 rsd**

\*organic \*voćni

Organски čaj koji Vas aromama pomorandže udobno smešta u naš ambijent gde su prijatelji.

### **ALIBABA | 215 rsd \*voćni**

Hibiskus, šipak, listići zelenog čaja, latice jasmmina, suncokret, ruža i komadići jabuke, kombinacija zaslужna za "čula, otvorite se".

Čajevi se služe sa medom  
i sa limunom po želji.

*BUT THIS IS MORE THAN TEA,  
TRY AND YOU'LL SEE*

## **čajevi**

### **BRUSNICA | 215 rsd \*voćni**

Hibiskus, brusnica, komadići jabuke, aroma vanile, bogat mineralima kalijuma i vitaminima A i C. Ima svojstvo antioksidansa.

### **BRESKVA JABUKA | 215 rsd \*voćni**

Komadići jabuke, breskve i šargarepe, sa listićima kokosa, Šafranske i suncokretom. Prijatne i osvežavajuće arome, kombinacija je koja je idealna za predah.

### **NANA | 215 rsd \*biljni čaj**

Nana, čaj koji ublažava simptome prehlade, deluje protiv glavobolje i nesanice i olakšava varenje.

### **KAMILICA | 215 rsd \*biljni čaj**

100% cvet koji ima umirujuće dejstvo.

### **HIBISKUS | 215 rsd \*biljni čaj**

Hibiskus snižava krvni pritisak, štiti srce i deluje kao antioksidans.



### **MATCHA | 395 rsd**

\*zeleni

Istraživanja pokazuju da je ovaj zeleni čaj izuzetno bogat antioksidantima, vitaminima A, B, C i E, i karotinom. Poboljsava metabolizam i sagorevanje kalorija, raspoloženje, opusta, relaksira, smanjuje holesterol i ima izuzetan benefit na zdravlje konzumenta.

### **MATCHA LATTE | 465 rsd**

Spoj najkvalitetnijeg kineskog zelenog čaja i mlečne kreme.



*LET'S MATCHA*



# Topla čokolada

CRNA TOPLA ČOKOLADA | 290 rsd

BELA TOPLA ČOKOLADA | 290 rsd



**LOFT**  
—COFFEE & FOOD BAR—

# LOFT ROASTERY

**LOFT Roastery** (pržionica) je korak dalje u unapređivanju našeg pristupa kafi kao proizvodu koji traži veliku posvećenost. Nova LOFT pržionica donosi nam mogućnost za kontrolu kvaliteta, kreativniji pristup ponudi kafe u LOFT COFFEE & FOOD barovima i mogućnost da kupite sveže prženu LOFT kafu za uživanje kod kuće.



## #loftfactory

Futoški put 93B  
+381 61 308 31 84



## #loftpark

Njegoševa 9



## #loftdowntown

Njegoševa 2  
+381 60 070 11 71



## #parknovirestaurants-LOFT

Bulevar Vojvode Stepe 11



## #loftrooftop

TC Promenada  
+381 66 507 02 31



## #loftbiciklana

Fruškogorska 30



## #loftriver

Leva strana Štranda



## #loftboulevard

Bulevar Oslobođenja 63a,  
Novi Sad



loftcafe.rs

LOFT LOYALTY | DOWNLOAD APP

Available on the  
App Store

ANDROID APP ON  
Google Play