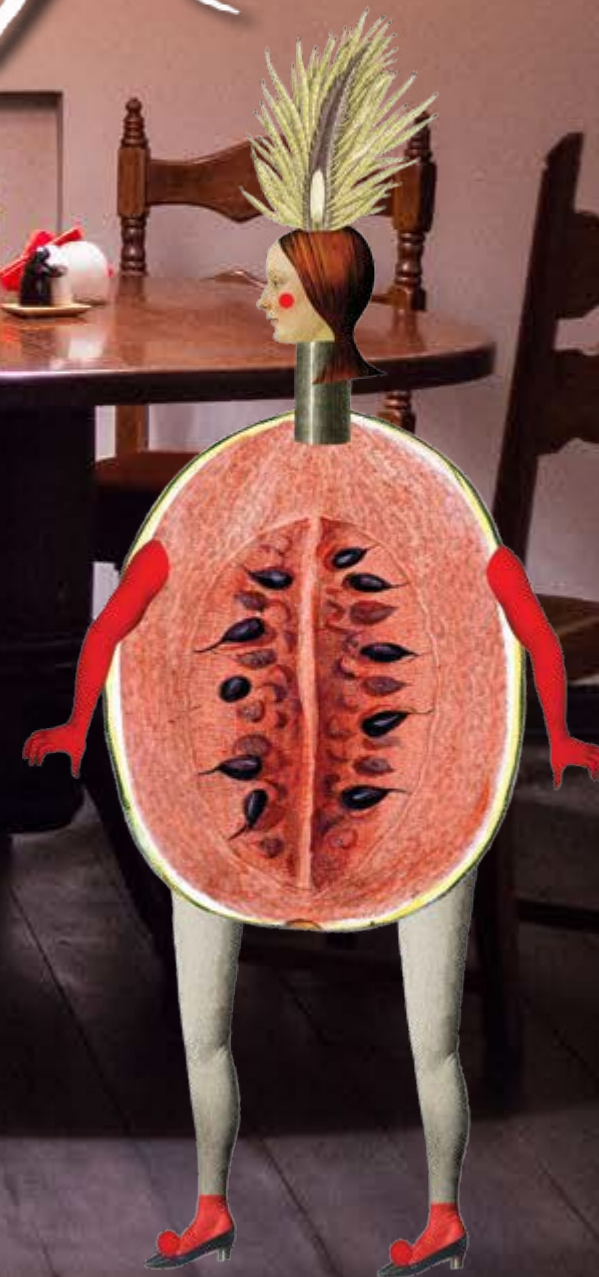


Кафетерия

ВКУСНОТА
И ИНТЕЛЛИГЕНТНОСТЪ



ВКУСНОТА И ИНТЕЛЛИГЕНТНОСТЬ

Мы стремимся сделать кафе, где вкусно как дома и так же уютно.

Мы создаем теплый красивый интерьер, расставляем бережно отреставрированные столы и стулья.



КОФЕ — НАША ГОРДОСТЬ

Наши бариста готовят лучший кофе в городе. Мы варим эспрессо из собственной кофейной смеси и создаем на его основе различные кофейные напитки.

Мы завариваем кофе и альтернативными методами из моносортов собственной обжарки. Мы предлагаем гостям кофе из аэропресса, харио, фильтр-кофе, пурвер, лунго.



ШКОЛА БАРИСТА

Все бариста Кафетериусов обязательно проходят курсы студийной Школы барист, в которой учатся готовить настоящий эспрессо, разбираться в способах помола, работать с френч-прессом, а также общаться с гостями и обустривать свое рабочее место.





ФАБРИКА-КУХНЯ

Мы ценим здоровье и доверие наших гостей, поэтому готовим наши супы, ланчи и десерты только из свежих и натуральных продуктов на нашей собственной Фабрике-кухне.

У нас честная цена за первоклассные напитки и блюда.





Кафетериус №19 в Москве



Кафетериус №2 в Риге



Кафетериус №3 в Москве

ЧТО МЫ ИЩЕМ?

Для того чтобы открыть новый Кафетериус
потребуется площадь от 15 до 70 м², мокрая
точка и электрическая мощность от 15 кВт.

