

**Caffè Caramello**

*Glas koffie met caramelsiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



**Caffè Cioccolata**

*Glas koffie met chocoladesiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



**Caffè Mandoria**

*Glas koffie met amandelsiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



**Caffè Nocciola**

*Glas koffie met hazelnootsiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



**Caffè Vaniglia**

*Glas koffie met vanillesiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



**Caffè Amaretto**

*Glas koffie met amarettosiroop,  
afgewerkt met melkschuim of slagroom!*



Het [H]eerlijkste kopje koffie...  
**OOK BIJ U THUIS!**

Baristas koffie, bonen of gemalen,  
hier verkrijgbaar in zakjes van 250gr.



Het [H]eerlijkste kopje koffie !

Espresso Baristas - Dhr. Koen Desmet

E. Steyaertstraat 13 • 8340 Damme | T +32 498 51 63 40 | F +32 50 78 12 52 | [www.baristas.be](http://www.baristas.be)

# KOFFIEKAART



Het [H]eerlijkste kopje koffie !

## Espresso BARISTAS® ...

is een selectie van 100% ARABICA BONEN "High Grown" van zeer hoge kwaliteit, geteeld op grotere hoogtes en afkomstig van de beste koffieplantages uit Midden- en Zuid-Amerika.

Wij hebben heel bewust de keuze gemaakt om enkel met Arabica-bonen te werken en niet met Robusta-bonen.

Door die keuze te maken kunnen wij een koffie aanbieden die ongeveer 50% minder cafeïne bevat dan andere koffiemélanges.

Onze mélange heeft de ideale verhouding tussen aciditeit, body en sublieme aroma's.

## Espresso BARISTAS®

Het (H)eerlijkste kopje koffie !



### Caffè Ristretto (20ml)

Extra kleine koffie, sterk met weinig water !



### Caffè Espresso (30 à 35ml)

Kleine koffie met een mooie crêma, bij ons gekend als een "Mokka" !



### Caffè Doppio

Een dubbele espresso !



### Caffè Macchiato

Een espresso met een wolkje melkschuim !



### Caffè Lungo (140ml)

Een espresso met veel te veel water, bij ons gekend als een traditionele koffie !



### Caffè Américano (300ml)

In functie van de tas 1 of 2 espresso (shots) aangevuld met water tot de tas vol is !



### Caffè Latte (300ml)

1 espresso (shot) overgoten met warme en licht opgestoomde melk !



### Cappuccino (140ml of 180ml)

1/4 espresso, 2/4 melk (opschuimmelk), 1/4 melkschuim !



### Latte Macchiato (250ml)

Ruim glas, veel melk met een stevige melkschuimkraag tot het glas vol is, 1 espresso (shot) toevoegen om mooie lagen te verkrijgen !



### Espresso con panna

Een espresso met een toef slagroom, bij ons gekend als een "Weense koffie" of "Vlaamse cappuccino)

