

FESTIWAL CZEKOLADY I KAWY 2026 - UCZESTNICZY

1. Al Dente

Rynek Manufaktury

Wiśnia w czekoladzie

Mrożona kawa z dodatkiem syropu czekoladowego i nalewki wiśnia w czekoladzie, całość podana z bitą śmietaną

Cena: 35,5 zł

2. Cocoart's

Ul. Okopowa 111

Kremówka czekoladowa

Chrupiące i mocno maślane płaty ciasta francuskiego, gęsty krem angielski w trzech odsłonach: biała czekolada, mleczna czekolada i intensywna ciemna czekolada o wysokiej zawartości kakao, czekoladowy listek.

Cena: 28 zł

Crème brulée latte

Aksamitne espresso połączone ze spienionym mlekiem o smaku wanilii i palonego karmelu. Całość zwieńczona grubą warstwą chrupiącego, karmelizowanego cukru, który musisz przełamać łyżeczką, by dostać się do słodkiego wnętrza.

Cena: 20 zł

3. Ekspres do Kawy

Plac Dąbrowskiego 2

Czekoladowy sernik baskijski

Cena: 22 zł

Porzeczkowe Cloud Latte

Kawowo-waniliowa chmurka na lodzie z dodatkiem czarnej porzeczki.

Cena: 25 zł

Zestaw: 42 zł

4. Felicita 2.0

Ul. Jugosłowiańska 1A

Double Dark: Porzeczka & Kawa

Intensywnie czekoladowe brownie, kremowy ganache na bazie świeżo palonych ziaren kawy, domowa konfitura z czarnej porzeczki, polewa rocher, kakaowy chips.

Cena: 21 zł

Lavender Field Tonic

Syrop z kwiatów lawendy, tonic, espresso i świeży tymianek

Cena: 18 zł Zestaw: 31 zł

5. Galicja

Rynek Manufaktury

Czekoladowe pierogi z serem i truskawkami

Pierogi z ciasta czekoladowego z farszem z twarogu i truskawek, podane z sosem na bazie białej czekolady z dodatkiem prosecco i cytryny, Świeże truskawki.

Cena: 24,9 zł

6. Hampton by Hilton

Ul. Piotrkowska 157

Pudding czekoladowy

Pudding czekoladowy z aksamitnym sosem z czekolady karmelowej z nutą Baileys'a i Świeżymi truskawkami.

Cena: 36 zł

Cherry Cloud

Orzechowy flat white z wiśniową pianką, orzechową posypką i jadalnym kwiatem.

Cena: 20 zł

7. Kraftowa

Ul. Piotrkowska 48

Sernik Festiwalowy

Trzy serniki zamknięte w jednej formie: czekoladowy, pistacjowy i kawowy, tworzą sernikową zebkę. Z wierzchu polewa z białej czekolady i pistacjowa posypka z ciastem kataifi.

Cena: 26 zł

8. Łodziarnia / Drożdżarnia

Ul. Sienkiewicza 13

Triple Choco Bliss

Lody Cookie Dough z bezpiecznym surowym ciastkiem z trzema rodzajami czekolad, prażonymi orzechami, soczystymi wiśniami i dodatkiem migdałowego amaretto.

Lody w sprzedaży na porcje.

Cena: 11 zł / porcja lodów

Cookie Dough Affogato Royale

Espresso, lody cookie dough z potrójną czekoladą, likier kawowy Kahlua, mieszanka prażonych orzechów, płynna czekolada, szczypta soli.

Cena: 26 zł

9. Magiczna Kawiarnia

Ul. Piotrkowska 120

Freakshake Potterhead

Kremowy shake na bazie płynnej czekolady z dodatkiem lodów czekoladowych z nutą karmelu i popcornu. Zwieńczony puszystą bitą śmietaną, piankami, strzelającą posypką, chrupiącym gofrem w barwach domów Hogwartu, fasolkami wszystkich smaków oraz kultową czekoladową żabą.

Cena: 34 zł

Kawa Espresso Patronum

Płynna, gęsta czekolada, delikatne mleko z nutą syropu Blue Curaçao oraz pianka z kremowej kawy i śmietanki.

Cena: 23 zł

10. Mama Sernik & Kruszonka

Ul. Nawrot 2

Sernik quattro formaggi z czekoladą belgijską i kwiatem soli.

Kremowy sernik baskijski z gorgonzolą i kozim serem, podany z czekoladą z kranu oraz kwiatem soli.

Cena: 32 zł

Affogato a'la MAMA

Aromatyczne espresso serwowane z waniliowymi lodami i naszą kultową kruszonką.

Cena: 14 zł

Zestaw: 42 zł

11. Niebo Focaccia

Ul. Piotrkowska 102

Delizia al cioccolato

Wilgotne brownie z aksamitną praliną orzechową, delikatnym kremem kawowym i lekkim musem czekoladowym, zwieńczone polewą z intensywnej ciemnej czekolady.

Cena: 26 zł

Americano

z pulpą z marakui i delikatnym kremem z belgijskiej czekolady aromatyzowanym świeżą marakują.

Cena: 24 zł

Zestaw: 48 zł

12. Radogość Café

Ul. Zgierska 214

Budyń czekoladowy z rodzynkami w alkoholu

Klasyczny budyń czekoladowy z rodzynkami w alkoholu, podany z galaretką i bitą śmietaną, wykończony tartą czekoladą – inspirowany domowymi recepturami.

Cena: 18 zł

Irish Chocolate Frappe z dodatkiem whisky, czekoladową bitą śmietaną i kulką lodów czekoladowych

Cena: 23 zł

Zestaw: 34 zł

13. Ramki

Ul. Piotrkowska 144

Opera

Delikatny biszkopt migdałowy nasączony ponczem z likierem kawowym, przełożony kremem kawowym i chrupiącą warstwą czekoladową. Całość zwieńczona ganache z gorzkiej czekolady

Cena: 24 zł

Cherry Mocha

Podwójne espresso połączone z gorzką czekoladą i syropem wiśniowym, zalane aksamitnie spienionym mlekiem. Całość zwieńczona szczyptą kakao i soczystą wiśnią w zalewie.

Cena: 24 zł

Zestaw: 44 zł

14. Rodzinna Caffè Bistro

Ul. Paderewskiego 6

Ruby Chocolate

Café latte z syropem ruby chocolate, bita śmietana, liofilizowane maliny i syrop czekoladowy

Cena: 22 zł

15. Szykier Coffee & Bistro

Ul. Północna 1 /3

Chocolate banana bread

Wilgotny, intensywnie bananowy chlebek z kawałkami gorzkiej czekolady, podany z aksamitnym kremem na bazie białej czekolady, śmietanki i mascarpone.

Cena: 18 zł

Salted caramel mocha

Aksamitna, rozgrzewająca kawa na bazie doppio, połączona z głębokim smakiem czekolady, słodyczą solonego karmelu i szczyptą soli Maldon.

Cena: 20 zł

16. The White Bear Coffee

Ul. Piotrkowska 118

Tarta czekoladowo-orzechowa & espresso doppio

Dwuwarstwowa tarta czekoladowo-orzechowa, intensywnie kakaowa, przełamana aromatem orzecha laskowego, podawana w duecie z wyrazistym espresso doppio Brazylia Guaxupé (100% arabica) z nutami czekolady oraz orzechów.

Cena: 26 zł