

Barcomi's

since1994

BARCOMI'S CAFÉ & KAFFEERÖSTEREI, seit 1994

Bergmannstraße 21, 10961 Berlin

Tel. 030 694 8138

Mo – Fr 8 – 21 Uhr, Sa & So 9 – 21 Uhr

BARCOMI'S DELI, seit 1997

Sophie-Gips-Höfe, 2. Hof, Sophienstraße 21, 10178 Berlin

Tel. 030 285 98 363

Mo – Sa 9 – 21 Uhr, So 10 – 21 Uhr

E-Mail: info@barcomis.de

www.barcomis.de

www.cynthiabarcomi.com

Heißgetränke			
- Kakao im Glas	0,4 l		3,80 €
- Kakao mit Sahne im Glas	0,4 l		4,20 €
- Kalte Milch im Glas	0,3 l		2,40 €
- Warme Milch mit Honig im Glas	0,3 l		3,00 €
- Original India Chai Latte im Glas	0,4 l		3,60 €

Tee			
- Frischer Minztee im Glas	0,4 l		3,60 €
- Frischer Ingwertee mit Honig	0,4 l		3,60 €

„PAPER & TEA“ SPEZIALITÄTEN (BERLIN)	Kännchen Tee	3,80 €
Tip Of The Morning – Breakfast Blend		
Schwarzteemischung aus Ceylon & Assam, malzig, kräftig		
Jade Bud Green Tea		
Grüner Tee, floral, nussig, zartrauchig		
All The Flowers Herbal Blend		
Brombeer- und Himbeerblätter, Pfefferminze, Hagebutten, Sonnenblumen- und Ringelblumenblüten, Apfelstückchen, Katzenpfötchen, Malve, Heidekraut, Rittersporn		

CELESTIAL SEASONINGS TEAS (USA)	Kännchen Tee	3,20 €
Bengal Spice		
Eine würzige Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelken, Kardamom & Muskatnuss. Vanille rundet den Geschmack ab.		
Cinnamon Apple Spice		
Knackige Landäpfel & frischer Zimt		
Honey Lemon Ginseng Green Tea		
Zitronenverbene, Süßholzwurzel, Ingwerwurzel, Orangenblüten & Honig		
Lemon Zinger		
Ein Blitz aus pffiffigem Zitronengeschmack & Zitruskräutern.		
Mit roter Hagebutte & Hibiscus.		
Original India Spice Chai		
Schwarzer Tee mit Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Muskatnuss, Sternanis & Vanilleschote.		
Sleepytime		
Beruhigende Mischung aus Kamille, Minze und Kräutern.		
Tension Tamer		
Ein wohltuender Tee aus Ginseng- und Ingwerwurzel, Pfefferminzblättern, Süßholzwurzel, Kamillen- & Lindenblüten.		
True Blueberry		
Eine vollmundige Kombination von Heidelbeeraroma & Kräutern.		

Kalte Getränke				
- Römerquelle Still oder Sprudel	0,33 l	0,75 l	2,80 €	5,80 €
- Sodawasser	0,2 l	0,5 l	1,80 €	3,00 €
- Coca-Cola ^{1, 2}	0,2 l		2,50 €	
- Coca-Cola Light ^{1, 2, 4, 6}	0,2 l		2,50 €	
- Orangina Classic	0,25 l		2,80 €	
- Orangina Rouge ²	0,25 l		2,80 €	

Säfte				
- Naturtrüber Apfelsaft	0,2 l	0,4 l	2,80 €	4,00 €
- Roter Traubensaft				
- Schwarzer Johannisbeer Nektar				
- Rhabarber Nektar				
- Bananen Nektar				
- Sauerkirsch Nektar				
- Saftschorle	0,2 l	0,5 l	2,60 €	3,80 €
- Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	0,4 l	3,50 €	5,90 €

Fruchtige Sodas ²				
Sodawasser mit einem Schuss	0,2 l	0,4 l	2,80 €	3,90 €
feinsten Monin Fruchtsirup				
- Kirsche				
- Limone				
- Mango				
- Passionsfrucht				
- Preiselbeeren				

Alkoholische Getränke				
- Paulaner Zwickl Naturtrüb	0,4 l		3,90 €	
- Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l		3,40 €	
- Prosecco Hausmarke	0,1 l	0,75 l	4,00 €	25,00 €
- Aperol Spritz ²	0,2 l		4,90 €	

Spirituosen				
- Avena	4 cl		3,80 €	
- Bailey's Irish Cream ^{1, 2}	2 cl		3,60 €	
- Campari ²	4 cl		3,80 €	
- Grappa di Chardonnay	2 cl		3,20 €	
- Sambucca	2 cl		3,20 €	

Weine				
WEISS				
- Chardonnay	0,1 l	0,75 l	3,10 €	20,00 €
- Laroehe, Chablis, Frankreich	0,2 l		6,00 €	

ROSÉ				
- Climbing Pink	0,1 l	0,75 l	3,10 €	20,00 €
- Cumulus Estate, Australien	0,2 l		6,00 €	

 = vegan

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig

² mit Farbstoff

³ chininhaltig

⁴ Aspartam (Phenylalaninquelle)

⁵ mit Konservierungsstoff

⁶ mit Süßungsmittel

To Go

In unserem Außer-Haus-Bereich erhalten Sie alle unsere hausgemachten Spezialitäten und hausgerösteten Kaffees auch zum Mitnehmen. Gleichzeitig können Sie handsignierte Back- und Kochbücher von Cynthia Barcomi sowie die Cynthia Barcomi Kitchenware Backformen und Küchenutensilien erwerben.

CATERING & SONDERTORTEN

Ihnen hat es bei uns geschmeckt? Dann holen Sie sich ein leckeres Barcomi's Catering nach Hause, zu einem Veranstaltungsort oder ins Büro! Barcomi's macht Ihnen ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ein leckeres und umfangreiches Angebot. Jeder erinnert sich an das Essen einer Veranstaltung – und daher sollte es besonders sein! Spezielle Torten stellen wir ganz nach Ihren Vorstellungen her. Unsere Konditoren können (fast) jeden Wunsch umsetzen. Fragen Sie Ihren Kellner gerne nach unserer Catering & Sondertorten Broschüre oder stellen Sie online Ihre Anfrage unter: www.barcomis.de/catering.

A CUP OF CULTURE, BERLIN

In 1994 hatte ich eine Vision und gründete „Barcomi's Café & Kaffeerösterei“ in Kreuzberg. Ein besonderer Ort, wie es ihn in New York gäbe. Ein Ort für die Sinne, um das Leben zu genießen – und das mit echtem hausgeröstetem Kaffee und handgemachtem Gebäck.

Es hat nicht lange gedauert bis die Gäste diese Vision schätzten und so öffnete ich 1997 mein zweites Geschäft „Barcomi's Deli“ in Mitte. Barcomi's ist einmalig und immer noch von der Grundidee inspiriert. Hoher Qualitätsstandard als auch leckeres Gebäck und Kaffee ist für uns eine Pflicht.

Wir hoffen, Sie genießen die Zeit im Barcomi's.

xx Cynthia

Barcomi's

since1994

Menu

BARCOMI'S CAFÉ & KAFFEERÖSTEREI

www.barcomis.de

www.cynthiabarcomi.com

Barcomi's Handmade Bagels

Bagels – do it yourself – Süß, mit Obstgarnitur	
- Butter	2,60 €
- Butter, Marmelade	3,20 €
- hausgemachte Haselnuss-Schokoladencreme	3,90 €
- Erdnussbutter, Marmelade	3,60 €
- Frischkäse, Marmelade	3,60 €

Bagels – do it yourself – Herzhaft, mit Tomaten, Gurken & Sprossen	
- Frischkäse	3,90 €
- Aufstrich nach Wahl*	4,50 €
- Räucherlachs, Frischkäse	7,20 €
- Räucherlachs, Aufstrich nach Wahl*	7,50 €

NY Special	
- mit Räucherlachs, Frischkäse, roten Zwiebeln & Tomaten	7,50 €

Brot Sampler	
Zwei Bagels & verschiedene Kartoffelbrotsorten mit 3 Aufstrichen nach Wahl*, Tomaten, Gurken & Sprossen	9,00 €

Bagel Sandwiches belegt mit Tomaten, Gurken & Sprossen	
- Aufstrich nach Wahl*	4,90 €
- Räucherlachs, Aufstrich nach Wahl*	7,50 €
- Black Bean Aufstrich, Frischkäse	4,90 €
- Hummus (vegan erhältlich 🌱)	4,90 €

Sandwiches auf Bagel oder Kartoffelbrot (+ 0.50 € Aufpreis)	
- Caprese Sandwich mit Büffelmozzarella, Tomaten & hausgemachtem Pesto mit Walnüssen	7,20 €
- Tuna Salad Sandwich mit Staudensellerie, Gurken, Tomaten, Sprossen & Mayonnaise	7,20 €
- Chicken Salad mit Staudensellerie, Walnüssen, Basilikum, Tomaten, Gurken, Sprossen & Mayonnaise	7,20 €

* Wählen Sie einen Aufstrich:

- Getrocknete Tomaten & Kräuter Frischkäse
- Meerrettich, Kapern & Dill Frischkäse
- Cheddarkäse & Oliven Frischkäse
- Spicy Jalapeno Frischkäse

vegan 🌱:

- Hummus
- Black Bean

Wählen Sie einen Bagel (getoastet):

- Natur
- Mohn
- Sesam
- Kürbiskern
- Vollkorn
- Spicy
- Zwiebel
- Knoblauch
- Zimt & Rosine
- Schokolade

Am Wochenende haben wir ebenfalls Roggenbrot im Sortiment

Darf es noch etwas sein?	
- Butter	0,50 €
- Honig	1,00 €
- Marmelade	1,20 €
- hausgemachte Haselnuss-Schokoladencreme	1,50 €
- Erdnussbutter	1,20 €
- herzhafter Aufstrich	2,40 €
- Frischkäse	1,80 €
- 1 gekochtes Ei (Bio)	2,00 €
- Portion Räucherlachs	3,50 €

'Round the Clock – Barcomi's Special Tellergerichte

- Käse Quiche mit Gemüse oder Schinken & Salatbeilage	6,00 €
- Großer Teller hausgemachte Suppe nach Tagesangebot mit Brot	5,50 €

Frisch & Fruchtig

- Barcomi's Bio Crunchy Müsli mit frischem Obst, Naturjoghurt oder Milch	5,40 €
- Bircher Müsli mit geriebenen Äpfeln, Beeren, Haselnüssen, Honig & Joghurt	5,40 €
- Naturjoghurt mit saisonalem Obst	5,40 €

Hausgemachtes Gebäck

Von Hand fertigen wir unser Gebäck jeden Tag in der Barcomi's Backstube in Berlin Kreuzberg an. Für die unterschiedlichsten Geschmäcker ist etwas dabei – süß, frisch, fruchtig, cremig oder schokoladig. Und falls Sie sich nicht entscheiden können, bestellen Sie unseren Probierteller.

- Apple Pie	4,20 €
- Cinnamon Roll mit Butter	4,20 €
- Cupcake	3,80 €
- Cookie	1,50 €
- Croissant	1,50 €
- Classic Brownie	2,70 €
- Chestnut Brownie (glutenfrei)	3,00 €
- Lemon Bar	2,50 €
- Lemon Meringue Tarte	3,80 €
- Monster Brownie	3,20 €
- Muffin	2,80 €
- Scone	2,80 €

Hausgemachte Kuchen

- Apple Walnut Caramel Cake	3,80 €
- Berry & Apple Crisp	
- Blueberry Cheesecake	
- Brownie Marble Cheesecake (glutenfrei)	
- Carrot Cake	
- Cherry Cheesecake	
- Chocolate Espresso Cheesecake	
- Devil's Food Cake	
- Lemon Cheesecake	
- New York Cheesecake	
- Pecan oder Walnut Pie	

Probierteller	7,90 €
mit 4 halben Stücken Kuchen Ihrer Wahl	
Kleine Portion Schlagsahne	0,60 €

Hausgerösteter Kaffee

Welche Kaffeebohne darf es sein?	einfach doppelt
- Tasse Kaffee	2,60 € 3,60 €
- Tasse Kaffee Cap mit Milchschaum	2,80 € 3,80 €
- Milchkaffee	3,40 €

Hausgerösteter Espresso

Welche Espresso Bohne darf es sein?	einfach doppelt
- Espresso	2,60 € 3,60 €
- Espresso ristretto (kurzer Espresso)	2,60 € 3,60 €
- Espresso con panna (mit Schlagsahne)	3,00 € 4,00 €
- Espresso macchiato (mit Milchschaum)	2,80 € 3,80 €
- Cortado mit gesüßter Kondensmilch	3,20 € 4,20 €
- Cappuccino	3,20 € 4,20 €
- Latte macchiato im Glas	0,3 l 0,4 l 3,60 € 4,60 €
- Caffè Latte im Glas	0,4 l 4,00 €
- Glas Kakao mit Espresso	0,4 l 4,40 €

Sonderwunsch	
- Zuschlag Laktosefreie- oder Sojamilch	0,50 €
- Schuss Grappa oder Baileys ^{1,2} im Kaffee	2 cl 1,20 €

ESPRESSI

Nicaragua Espresso Blend

Unser Espresso Blend setzt sich zusammen aus Nicaragua SHG, Brasil Cemorrado Hazel & Indien Parchment Robusta Bohnen. Er eignet sich für alle Zubereitungsarten & Espresso basierten Getränke. Diesen servieren wir als Standard in unseren Cafés.

Äthiopien Sidamo Grade 2

Der Sidamo besticht durch fruchtige & zartherbe Fülle und einem süßlichen Nachgeschmack. Ein Genießer-Espresso aus dem Heimatland des Kaffees. Helle Röstung.

Columbia Excelso Espresso (auch entkoffeiniert erhältlich)

Ein klassischer, weicher, säurebetonter Excelso aus dem Herzen der Andenregion. Unsere Empfehlung für den Espresso Liebhaber.

Monsooned Espresso Blend

Der Monsooned Espresso Blend setzt sich zusammen aus Monsooned Malabar AA (Chikmagalur), Monsooned Robusta AA (Balehonnur) und Tansania (Typica Kilimanjaro). Er eignet sich für alle Zubereitungsarten.

Papua Neu Guinea Sigri AA

Die Bohne besticht durch eine feine und intensive Säure. Ein spezieller Espresso, hell geröstet mit langem Nachklang.

HAUSGERÖSTETER KAFFEE

Alle folgend angebotenen Kaffees & Espresso werden in der seit 1994 bestehenden Barcomi's Kaffeerösterei auf unserem Trommelröster veredelt. Neben den beschriebenen haben wir stets wechselnde Sorten im Angebot – lassen Sie sich dazu gerne beraten.

House Blend

Der Kaffee Blend setzt sich zusammen aus Tansania (Typica Kilimanjaro), Brasil Cemorrado Hazel & Colombia Supremo Bohnen. Ein vollmundiger Kaffee mit feiner Säure. Diesen servieren wir als Standard in unseren Cafés.

Colombia Supremo entkoffeiniert

Ein großbohniger Kolumbianer aus der Region um Armenia am Westhang der Zentralkordilleren. Entkoffeiniert wurde er durch das CO² Verfahren. Eine dunkle Röstung, die auch als Espresso überzeugt.

Costa Rica S.H.B. Anbauregion Tarrazu

Eine milde Röstung mit feiner Säure und vollem Geschmack. Unsere Empfehlung für den Handfilter bzw. die Filtermaschine bei Ihnen Zuhause.

Guatemala S.H.B.

Ein Kaffee mit der höchsten Qualität Strictly Hard Bean. Er besticht durch seine feine Säure sowie kräftigem und schokoladigem Aroma.

India Monsooned Malabar AA Chikmagalur

Ein Exot unter den Rohkaffees. Er wird nach der Ernte und Aufbereitung dem Monsunregen ausgesetzt, die gelblichen Bohnen entwickeln dadurch ein schokoladiges, nussiges Aroma.

Sumatra Arabica Mandheling Grade 1, triple picked

Der Mandheling hat eine kräftige Würze und ein exotisches Aroma. Wie alle indonesischen Kaffees ist er unbehandelt und somit ein echter Naturkaffee.

AROMATISIERTER KAFFEE

Wer Kaffee in einer verspielten, lieblichen Variante genießen möchte, ist bei uns richtig. Die Aromakaffees werden auf Basis unseres House Blends zubereitet. Mit folgenden Aromen veredeln wir die Kaffeebohnen:

- Amaretto
- Caramel
- French Vanilla & Hazelnut
- Irish Cream
- Kona Macadamia Nut
- Mandel & Nougat
- Swiss Chocolate Almond
- Swiss Chocolate
- Wintergewürze (saisonal)

Bitte fragen Sie bei Unverträglichkeiten Ihre/-n Kellner/-in nach unserer Allergenkarte.

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen 19% MwSt.