Barcomi's

since

1994

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

A CUP OF CULTURE, BERLIN

In 1994 hatte ich eine Vision und gründete „Barcomi's Café & Kaffeerösterei“ in Kreuzberg. In 1997 eröffnete ich mein zweites Geschäft „Barcomi's Deli“ in Mitte. Das Barcomi's ist 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. 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

Hausgerösteter Kaffee und Espresso

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

Geeister, hausgerösteter Kaffee – saisonal	einfach doppelt
- Espresso	2,80 € 3,80 €
- Espresso con panna (mit Schlagsahne)	3,00 € 4,00 €
- Cappuccino (Glas)	0,25 l 3,40 €
- Caffè Latte (Glas)	0,4 l 4,20 €
- Kaffee im Glas mit Milchschaum	3,00 €
- Frozen Caffè Latte (Glas)	0,4 l 4,40 €

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

KAFFEE

Alle Kaffees & Espressi werden in der seit 1994 bestehenden Barcomi's Kaffeerösterei auf unserem Trommelröster veredelt. Neben den beschriebenen haben wir stets wechselnde Sorten im Angebot.

House Blend

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

Colombia Supremo entkoffeiniert

Großbohniiger Kolumbianer. Entkoffeiniert durch das CO² Verfahren. Dunkle Röstung, die auch als Espresso überzeugt.

Costa Rica S.H.B. Anbauregion Tarrazu

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. Feine Säure sowie kräftiges und schokoladiges Aroma.

India Monsooned Malabar AA Chikmagalur

Exotischer Rohkaffee. 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

Kräftige Würze und ein exotisches Aroma. Unbehandelter Naturkaffee.

AROMATISIERTER KAFFEE

Die Aromakaffees werden auf Basis unseres House Blends zubereitet.

Mit folgenden Aromen veredeln wir die Bohnen:

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

ESPRESSI

Nicaragua Espresso Blend

Unser Espresso Blend setzt sich zusammen aus Nicaragua SHG, Brasil Cemorrado Hazel & Indien Parchment Robusta Bohnen. Der Standard in unseren Cafés.

Äthiopien Sidamo Grade 2

Fruchtige & zarterbe Fülle mit süßlichem Nachgeschmack. Ein Genießer-Espresso. Helle Röstung.

Columbia Excelso Espresso (auch entkoffeiniert erhältlich)

Klassischer, weicher, säurebetonter Excelso. Unsere Empfehlung für den Espresso Liebhaber.

Monsooned Espresso Blend

Der 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

Feine und intensive Säure. Ein spezieller Espresso, hell geröstet.

Heißgetränke

- Kakao im Glas	0,4 l 3,80 €
- Kakao mit Sahne im Glas	0,4 l 4,20 €
- Warme Milch mit Honig im Glas	0,3 l 3,00 €
- Hausge. Original India Chai Latte mit Honig im Glas	0,4 l 3,60 €

Tee

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

„PAPER & TEA“ SPEZIALITÄTEN (BERLIN)

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, Malve, Rittersporn

CELESTIAL SEASONINGS TEAS (USA)

Kännchen Tee **3,20 €**

Bengal Spice

Zimt, Ingwer, Nelken, Kardamom & Muskatnuss und Vanille

Cinnamon Apple Spice

Knackige Landäpfel & frischer Zimt

Honey Lemon Ginseng Green Tea

Zitronenverbene, Süßholzwurzel, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Honig

Honey Vanilla Chamomile

Honig und Vanille kombiniert mit 100% natürlicher Kamillenblüte

Lemon Zinger

Zitronengeschmack, Zitruskräuter, Hagebutte & Hibiscus

Original India Spice Chai

Zimt, Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Muskatnuss, Sternanis, Vanille

Tension Tamer

Ginseng, Ingwer, Pfefferminz, Süßholzwurzel, Kamille, Lindenblüten

True Blueberry

Eine vollmundige Kombination von Heidelbeeraroma und Kräutern

Kalte Getränke

- Römerquelle Still, Medium, Sprudel	0,33 l 0,75 l 2,80 € 5,80 €
- Sodawasser	0,2 l 0,5 l 1,80 € 3,00 €
- Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l 3,20 €
- oder Indian Tonic	
- Pepsi Cola ^{1,2}	0,2 l 0,5 l 2,80 € 4,20 €
- Pepsi Cola Light ^{1,2,4}	0,2 l 0,5 l 2,80 € 4,20 €
- Mirinda ²	0,2 l 0,5 l 2,80 € 4,20 €
- 7Up ^{5,6,7}	0,2 l 0,5 l 2,80 € 4,20 €
- Home made Iced Tea	0,3 l 0,5 l 3,00 € 4,00 €

Säfte

- Naturtrüber Apfelsaft	0,2 l 0,4 l 2,80 € 4,00 €
- Roter Traubensaft	
- Rhabarber Nektar	
- Bananen Nektar	
- Sauerkirsch Nektar	
- Tomatensaft	
- Saftschorle	0,2 l 0,5 l 2,60 € 3,80 €
- Bio Apfel / Karotte / Rote Beete	0,2 l 0,4 l 3,00 € 4,50 €
- Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l 0,4 l 3,50 € 5,90 €
- Frisch gepresster Orangensaft zur Hälfte gemischt mit Bio Apfel / Karotte / Rote Beete	0,2 l 0,4 l 3,20 € 5,50 €

Fruchtige Sodas mit feinstem Monin Sirup ²

- Blutorange	0,2 l 0,4 l 2,80 € 3,90 €
- Brombeere	
- Grüner Apfel	
- Limone	
- Schwarze Johannisbeere	
- Passionsfrucht	
- Mango	
- Preiselbeere	

Alkoholische Getränke

- Hacker-Pschorr Münchner Hell	0,3 l 0,5 l 3,40 € 4,40 €
- Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l 4,40 €
- Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l 4,40 €
- Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l 3,40 €
- Radler ^{5,6,7}	0,3 l 0,5 l 3,20 € 4,20 €
- 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 €
- Laroche, Chablis, Frankreich	0,2 l 6,00 €

ROSÉ

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

ROT

- Teroldego Rotaliano Riserva	0,1 l 0,75 l 3,60 € 24,00 €
- Castel Firmian, Trentino, Italien	0,2 l 6,80 €

Zusatzstoffe

¹ koffeinhaltig

² mit Farbstoff

³ chininhaltig

⁴ Aspartam (Phenylalaninquelle)

⁵ mit Konservierungsstoff

⁶ mit Süßungsmittel

⁷ mit Antioxidationsmittel

⁸ geschwärzt

Barcomi's

since

1994

Menu

BARCOMI'S DELI

www.barcomis.de

www.cynthiabarcomi.com

Barcomi's Handmade Bagels

Bagels – do it yourself – Süß, mit Obstgarnitur

- 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

- Butter	2,60 €
- 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 €

* Wählen Sie einen Aufstrich:

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

vegan 🌱:

- Hummus
- Black Bean
- Avocado frisch

Wählen Sie einen Bagel:

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

Belegte Sandwiches mit Brot nach Wahl*

* Wählen Sie ein hausgemachtes Brot:

Kartoffelbrot -- Roggenbrot -- Sauerteigbaguette

- Tuna Salad Sandwich: Staudensellerie, Tomaten, Gewürzgurken, Sprossen & Mayonnaise	7,70 €
- Chicken Salad Sandwich: Staudensellerie, Walnüssen, Tomaten, Gurken, Sprossen & Mayonnaise	7,70 €
- Caprese Sandwich: Büffelmozzarella, Tomaten & hausgemachtem Pesto mit Walnüssen	7,70 €

Belegte Sandwiches

- BLT Sandwich: getoastetes Brot, Speck, Salat, Tomaten & Mayonnaise	7,90 €
- Club Sandwich: getoastetes Brot, gebratene Hühnerbrust, Speck, Ei, Tomaten, Salat & Mayonnaise	9,90 €
- Parma Sandwich: Sauerteigbaguette mit Parmaschinken, Rucola, Olivenöl & Tomaten	7,90 €
- Pulled Pork Sandwich: Brioche Bun, Pulled Pork, Cole Slaw, Barbecue-Sauce & Spreewälder Gewürzgurke	9,90 €
- Corned Beef Sandwich: Roggenbrot mit Cole Slaw, Dijon Senf & Spreewälder Gewürzgurke	9,80 €

Belegte, gegrillte Sandwiches

Serviert mit gemischtem grünen Salat, Tomaten, Gurken, Sprossen, roten Zwiebeln & Balsamico Dressing	
- Grilled Cheese: auf Kartoffelbrot	8,90 €
- Grilled Ham & Cheese: auf Kartoffelbrot	9,50 €
- Tuna Melt: Thunfischsalat und Käse auf Kartoffelbrot	9,50 €
- Reuben: Pastrami, Käse, Sauerkraut & Reubensauce auf Roggenbrot	9,80 €

'Round the Clock – Barcomi's Special Tellergerichte

Serviert mit gemischtem, grünen Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Sprossen & Dressing	
- Vegetarische Lasagne	9,90 €
- Käse Quiche: mit Gemüse oder Schinken	7,40 €
- Wrap mit geröstetem Gemüse: mit hausge. Chutney	9,00 €
- Wrap mit gegrillter Hühnerbrust: mit hausge. Chutney	9,90 €

Suppe

- Große Schale Suppe: nach Tagesangebot, serviert mit Brot	5,50 €
---	--------

Gemischte Platten – für eine oder zwei Personen

- Swiss Miss Plate: Bircher Müsli, Bündnerfleisch, Appenzeller, Gruyère, Cornichons, Haselnuss-Schokoladenaufstrich, Butter, Brot & Bagel	1 Person 2 Personen 11,90 € 19,90 €
- Mediterranean Plate: Parmaschinken, Baguette-Salami, Tomate mit Basilikum & Büffelmozzarella, Brie, Artischocken, Oliven, Butter, Brot & Bagel	1 Person 2 Personen 12,90 € 20,90 €
- Cheese Plate: Tomate mit Basilikum & Büffelmozzarella, Appenzeller, Ziegenfrischkäse-rolle, Brie, Avocado, getrocknete Tomaten, Marmelade, Butter, Brot & Bagel	1 Person 2 Personen 10,90 € 18,90 €
- Veggie Plate: Hummus 🌱, Black Bean Aufstrich 🌱, 2 vegetarische Salate nach Wahl, Avocado, Obstsalat, Butter, Brot, Bagel & Glas Saft	1 Person 2 Personen 11,90 € 19,90 €

Darf es noch etwas sein?

- Honig	1,00 €
- Marmelade oder Erdnussbutter	1,20 €
- hausgemachte Haselnuss-Schokoladencreme	1,50 €
- herzhafter Aufstrich	2,40 €
- Frischkäse	1,80 €
- 1 gekochtes Ei (Bio)	2,00 €
- Portion Räucherlachs	3,50 €
- Portion Käse, Salami, Schinken oder Bacon	3,50 €

Frisch & Fruchtig & Süß

- 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 €
- Ricotta Zitronen Waffeln mit Ahornsirup, frischem Obst (glutenfrei)	7,50 €
- Ricotta Zitronen Waffeln mit Ahornsirup, frischem Obst & Speck (glutenfrei)	9,00 €

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

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen 19% MwSt.

Salate

- Gemischter Grüner Salat: mit Tomaten, Gurken, Sprossen, roten Zwiebeln, Bagel Chips & Vinaigrette	klein groß 4,80 € 7,00 €
- Gratinierter Ziegenkäse: mit Rucola, Tomaten, roten Zwiebeln & gegrilltem Pesto-Brot mit Walnüssen	9,00 €
- Gebratenes Chicken: asiatisch mariniert, mit Apfel-Chutney auf Blattsalaten & Rucola mit Tomaten, Gurken, Sprossen & roten Zwiebeln	10,90 €

Salad Plate

- 1 – 2 Sorten & Brot	7,40 €
- 3 – 4 Sorten & Brot	9,90 €
- je 100g Salat extra	2,80 €

Wählen Sie aus unserem Salatangebot, z.B.:

- **Curry-Linsen Salat:** getrockneten Aprikosen, frische Kräuter 🌱
- **Bunter Quinoa Salat:** Röstgemüse, frische Kräuter, Nüsse, Granatapfel 🌱
- **Rote Bete Salat:** Dill, Knoblauch, würziges Balsamico Dressing 🌱
- **Chicken Salat:** getrocknete Tomaten, Staudensellerie, Mayonnaise & Joghurt
- **Tuna Salat:** Staudensellerie, Gewürzgurke, Mayonnaise & Joghurt
- **Saisonal wechselnde Salate** - Beachten Sie dazu unsere Special Karte

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 Probiersteller.

- 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 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	

Probiersteller	7,90 €
mit 4 halben Stücken Kuchen Ihrer Wahl	

Portion Schlagsahne	1,20 €
---------------------	--------

🌱 = vegan