

Tasty Journey
COFFEE

Bean

HOUSE OF FLOWER

milk chocolate / caramel / roasted walnut

밀크 초콜렛, 카라멜, 볶은 호두

CAMINO REAL

blueberry / raisin / brown sugar / pecan

블루베리, 건포도, 브라운 슈거, 피칸

Coffee

에스프레소	Espresso ONLY HOT	10,000
아메리카노	Americano	10,000
카페 라떼	Café Latte	12,000
바닐라 라떼	Vanilla Latte	13,000
카페모카	Café Mocha	13,000
카푸치노	Cappuccino ONLY HOT	14,000
샤케라또	Shakerato ONLY ICED	11,000
<hr/>		
디카페인	Decaffeine	+1,000
오트 우유 변경	Oat Milk Change	+1,000
샷 추가	Extra Shot	+1,500
흰 우유	Milk	+3,000

Tasty Journey
COFFEE

Non Coffee

캐모마일	Chamomile	10,000
얼그레이	Earl Grey	10,000
사과레몬에이드	Apple Lemonade	13,000
초코바나나 쉐이크	Chocolate Banana Shake	13,000
말차라떼	Matcha Latte	14,000



Tasty Journey
COFFEE

Drip Coffee

Brazil Terra Nova 16up Acaia Natural 12,000

브라질 테라노바 16up 아카이아 내추럴

노트 Tangerine, Pecan, Dark chocolate

Ethiopia Guji Uruga Tabe Haro Wachu Red Honey G1 13,000

에티오피아 구지 우라가 타베 와츄 레드 허니

노트 Floral, White peach, Lemon peel, Orange blossom, Lychee, Honey

Colombia Campo Hermoso Caturra 15,000

Honey Strawberry Fruit Mossto CO Fermented

콜롬비아 캠프 에르모소 카투라 허니 스트로베리 후르츠 모스토 CO 퍼먼트드

딸기 맛을 가득 품은 커피는 굉장히 높은 당도의 커피 체리만 수확하여 캠프 에르모소 농장만의 특별한 레시피로 완성됩니다. 섬세한 관리와 프로세싱이 만들어낸 부드러운 꿀의 단맛과 신선한 딸기, 열대 과일의 향미와 함께 긴 여운을 느껴보세요.

노트 Strawberry, Raspberry, Chocolate, Syrupy

Ethiopia Sidama Twakok Natural G1 Brandy Barrel Aged 18,000

에티오피아 시다마 트와콕 내추럴 브랜디 베럴 에이징드

에티오피아 시다마 지역 안의 2,000m 이상의 높은 고도에서 자라난 커피 체리를 수확하여 내추럴 프로세스를 거친 뒤 스트로베리 브랜디를 숙성했던 배럴에 넣어 추가 숙성을 진행한 커피입니다. 에티오피아 내추럴 프로세스 커피의 장점과 브랜디 특유의 달콤하고 강렬한 노트들이 조화롭게 어우러져 다채롭고 개성있는 향미를 드러냅니다.

노트 Rum, Raisin, Berry, Cacao, Butterscotch, Caramel, Star Anise, Clove