

## BARCOMI'S HAND-MADE BAGELS

**Bagels zur Auswahl: Mohn, Sesam, Plain, Spicy, Onion, Garlic, Kürbiskern, Cinnamon Raisin, Chocolate Chip**

mit Butter <small>with butter</small>	€ 2,60
mit Butter & hausgemachter Marmelade <small>with butter and jam</small>	€ 3,20
mit Erdnussbutter & hausgemachter Marmelade <small>with pb &amp; jam</small>	€ 3,60
mit Philly & hausgemachter Marmelade <small>with cream cheese &amp; jam</small>	€ 3,60
mit Philly Frischkäse <small>with cream cheese</small>	€ 3,60
mit angemachtem Frischkäse* <small>with cream cheese spread</small>	€ 4,20
mit Räucherlachs & Philly <small>with smoked salmon and cream cheese</small>	€ 6,60
mit Räucherlachs & angemachtem Frischkäse*	€ 7,00
<b>Bagel Sandwich</b> <small>with cream cheese spread*</small>	€ 4,40
mit angemachtem Frischkäse*, Tomato, Gurke, Sprossen (bio)	
<b>Bagel Sandwich mit Räucherlachs</b> <small>with smoked salmon</small>	€ 7,20
mit angemachtem Frischkäse*, Tomato, Gurke, Sprossen (bio)	
<b>NY Special</b> <small>smoked salmon, Philly, red onions and tomatoes</small>	€ 7,20
Lachs, Philly, rote Zwiebeln & Tomaten	
<b>Bagel Sandwich mit Black Bean Spread</b> <small>(vegan erhältlich)</small>	€ 5,60
Philly, pikantes Bohnenmus, Tomato, Sprossen (bio)	
<b>Hummus Bagel Sandwich</b> <small>(vegan erhältlich)</small>	€ 5,60
Kichererbsencreme, Tomato, Gurke, Sprossen (bio)	
<b>Brotsampler</b> <small>bread sampler basket</small>	€ 9,00
2 Bagel und verschiedene Kartoffelbrotsorten mit drei Sorten angemachtem Frischkäse*	

**\* Angemachte Frischkäsesorten** cream cheese spreads  
Getrocknete Tomaten & Kräuter | Meerrettich-Kapern-Dill | Cheddarkäse-Oliven<sup>†</sup> | Spicy Jalapeno

## SANDWICHES

**Brot zur Auswahl: Hausgemachtes Kartoffelbrot, Bagels oder Roggenbrot (nur am Wochenende)**

<b>Chicken Salad Sandwich</b> <small>(mit Walnüssen)</small>	€ 7,20
mit Tomato, Gurke, Sprossen (bio)	
<b>Tuna Salad Sandwich</b>	€ 7,20
mit Tomato, Gurke, Sprossen (bio)	
<b>Caprese Sandwich</b> <small>(mit Walnüssen)</small>	€ 7,20
mit Büffelmozzarella, Tomaten & hausgemachtem Pesto	
<small>buffalo mozzarella, tomato and home made pesto (w/ walnuts)</small>	

Bagels, das Kartoffelbrot und das Roggenbrot sind alle vegan.

## EXTRAS

Butter	€ 0,50
Honig oder hausgemachte Erdbeermarmelade	€ 1,00
Erdnussbutter	€ 1,20
Angemachter Frischkäse	€ 2,20
Philly Frischkäse	€ 1,80
1 gekochtes Bio Ei	€ 2,00
Extra Portion Lachs	€ 3,00

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach dem jeweiligen Produkt Datenblatt.

## 'ROUND THE CLOCK

**Barcomi's Granola** crunchy granola and fruit, with yoghurt or milk € 4,90  
Bio Crunchy Müsli mit frischem Obst und Joghurt oder Milch

**Birchermüsli** müsli with apples, berries, hazelnuts, yoghurt and honey € 4,90  
mit frischen Äpfeln, Beerenfrüchten, Joghurt Haselnüssen & Honig

**Obst mit Joghurt** fresh seasonal fruit with yoghurt € 4,50  
Mit frischem saisonalen Obst und Joghurt

**Quiche mit Garnitur** vegetable or ham quiche with garnish € 5,50  
Gemüse oder Schinken

**Tagessuppe** soup of the day with bread € 5,00  
mit Brot

**Weitere Angebote entnehmen Sie bitte der Tafel / Tageskarte.**

## BARCOMI'S HOME-MADE PASTRIES

<b>Gebäck</b>	
Cookie	€ 1,50
Croissant	€ 1,50
Classic Brownie	€ 2,50
Monster Brownie	€ 2,90
Cinnamon Roll mit Butter	€ 3,90
Muffin oder Scone	€ 2,50
Cupcake	€ 3,50
Lemon Meringue Tarte	€ 3,50
Apple Pie	€ 3,90
Lemon Bar	€ 2,30

<b>Kuchen</b>	
Carrot Cake	€ 3,50
Apple Walnut Caramel Cake	€ 3,50
Berry & Apple Crisp	€ 3,50
New York Cheesecake	€ 3,50
Blueberry Cheesecake	€ 3,50
Cherry Cheesecake	€ 3,50
Brownie Marble Cheesecake	€ 3,50
Lemon Cheesecake	€ 3,50
Chocolate Espresso Cheesecake	€ 3,50
Devil's Food Cake	€ 3,50
Himbeer Ganache Cake	€ 3,50
Marble Cake	€ 3,50
Pecan oder Walnut Pie	€ 3,50

**Probierteller:** 4 halbe Stück Kuchen, frei wählbar € 7,50

Portion Schlagsahne € 1,20

**Mehr Auswahl finden Sie am Kuchentresen. Bestellung am Tisch.**

## CLASSICALLY ROASTED COFFEE

**Alle Kaffees werden seit der Eröffnung in 1994 hier vor Ort geröstet.**

**House Blend**  
Unsere Hausröstung (Südamerika Blend) ist ein vollmundiger Kaffee mit einer feinen Säure. Wir servieren ihn als Standard oder suchen Sie sich gerne eine der unten genannten Sorten aus.

**Äthiopien Yirgacheffe Grade 2**  
Der Yirgacheffe besticht durch eine kräftige Fülle und einen süßlichen Nachgeschmack. Mit aromatischen, blumigen Säuren aus dem Heimatland des Kaffees.

**Columbia Supremo, El Troje Farm UTZ**  
Großbohniiger Supremo aus dem Kaffeedreieck. Vollmundiger Kaffee mit Schokoladennoten, dunkle Röstung.

**Colombia Armenia Supremo entkoffeiniert**  
Der Kolumbianer mit den großen Bohnen („Supremo“) aus der Region um die Universitätsstadt Armenia am Westhang der Zentral-kordilleren. So groß wie die Bohne, so groß auch sein Geschmack.

**Costa Rica S.H.B. Anbauregion Tarrazu**  
Ein milder Kaffee mit feiner Säure und vollem Geschmack. Er stammt aus dem bedeutensten und besten Anbaugbiet Costa Ricas. Der Kaffee wächst inmitten der Wolken und der Feuchtigkeit, die diese hervorrufen.

**Guatemala S.H.B. Anbauregion Santa Rosa**  
Ein Kaffee mit der höchsten Qualität Strictly Hard Bean. Er besticht durch seine feine Säure sowie kräftiges und elegantes Aroma.

**India Monsooned Malabar AA Anbauregion Madireki**  
Ein Exot unter den Rohkaffees. Er wird nach der Ernte und Aufbereitung dem Monsunregen ausgesetzt, die gelblichen Bohnen entwickeln ein schokoladiges, nussiges Aroma.

**Mexiko S.H.G. Anbauregion Veracruz**  
Die Plantagen liegen an Berghängen, sodass die Bewirtschaftung nur manuell möglich ist. Die Kaffeesträucher wachsen hier größtenteils in der Nähe von großen Schattenbäumen. Mexikanischer Kaffee zeigt sich durch einen würzig-forschen Duft.

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

**Peru Organic MCM**  
Nahezu der gesamte peruanische Kaffee wird von Kleinbauern in Waldgebieten angebaut. Unsere Röstung besticht durch sein vollmundiges Aroma und erlesene Säure.

## AROMATIZED COFFEES

Wer Kaffee in einer verspielten, lieblichen Variante genießen möchte, ist bei uns richtig: Wir haben neun verschiedene aromatisierte Kaffees im Sortiment.

Sie werden auf Basis eines Süd-Amerika Blends zubereitet.

**Wir aromatisieren ihn als:** Kona Macadamia Nut | Caramel | French Vanilla & Hazelnut | Swiss Chocolate Almond | Swiss Chocolate | Mandel & Nougat | Irish Cream | Amaretto di Saronno | Winterkaffee (saisonal)

## ESPRESSI

**Nicaragua Espresso Blend**  
Unsere einzige Mischung die anteilig Robusta Bohnen enthält, mit dadurch deutlich besserer Crema sowie mehr Koffein. Eine dunkle Röstung die sich für alle Zubereitungsarten eignet. Wir servieren ihn standardmäßig falls keine Sorte gewählt wird.

**Columbia Excelsio Espresso**  
Ein klassischer weicher, säurebetonter Excelsio aus dem Herzen der Andenregion.

**Papua Neu Guinea PSC A/X**  
Die Bohne besticht durch eine feine und intensive Säure. Ein spezieller Espresso, hell geröstet mit langem Nachklang.

## COFFEE

COFFEE	EINFACH	DOPELT
Tasse Kaffee <small>cup of coffee</small>	€ 2,60	€ 3,60
Tasse Kaffee Cap <small>(mit Milchschaum)</small>	€ 2,80	€ 3,80
Milchkaffee <small>(große Tasse)</small>	€ 3,40	

ESPRESSO	EINFACH	DOPELT
Espresso	€ 2,60	€ 3,60
Espresso ristretto <small>(kurzer Espresso)</small>	€ 2,60	€ 3,60
Espresso con panna <small>(mit Schlagsahne)</small>	€ 3,00	€ 4,00
Espresso macchiato <small>(mit Milchschaum)</small>	€ 2,80	€ 3,80
Latte macchiato im Glas <small>(0,3 l oder 0,4 l)</small>	€ 3,40	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,00	€ 4,00
Caffe Latte im Glas <small>(0,4 l)</small>	€ 3,80	
Glas Kakao mit Espresso <small>(0,4 l)</small>	€ 4,20	

MOKKA (India Monsooned Malabar)	EINFACH	DOPELT
Mokka	€ 2,60	€ 3,60
Mokka con panna <small>(mit Schlagsahne)</small>	€ 3,00	€ 4,00
Mokka macchiato <small>(mit Milchschaum)</small>	€ 2,80	€ 3,80
Mokka Cappuccino	€ 3,00	€ 4,00
Mokka Latte im Glas <small>(0,4 l)</small>	€ 3,80	

Zuschlag Laktosefreie- oder Sojamilch € 0,50

## HOT DRINKS

Kakao im Glas <small>(0,4 l) hot chocolate</small>	€ 3,60
Kakao mit Sahne im Glas <small>(0,4 l) hot chocolate with cream</small>	€ 4,00
Warme Milch im Glas mit Honig <small>(0,3 l) warm milk with honey</small>	€ 2,80
Glas kalte Milch <small>(0,3 l) glass of cold milk</small>	€ 2,40

## HOME-MADE TEA

Original India Chai Latte im Glas <small>(0,4 l)</small>	€ 3,40
Frischer Minztee <small>(0,4 l) fresh mint tea</small>	€ 3,40
Frischer Ingwertee mit Honig <small>fresh ginger tea with honey</small>	€ 3,40

## TEA

David Rio Chai Tea (Verschiedene Sorten im Angebot) <small>(0,4 l)</small>	€ 3,60
Darjeeling oder Earl Grey <small>Kännchen Tee</small>	€ 3,20

**CELESTIAL SEASONINGS TEAS (USA)** Kännchen Tee € 3,20

**Acai Mango Zinger:** Exotische Kreation mit Acai Beeren, saftiger Mango und würzigem Hibiscus.

**Authentic Green Tea:** Grüner Tee

**Bengal Spice:** Eine würzige Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelken, Kardamom & Muskatnuss. Vanille rundet den Geschmack noch ab.

**Cinnamon Apple Spice:** Knackige Landäpfel & frischer Zimt.

**Honey Lemon Ginseng Green Tea:** Zitronenverbene, Süßholzwurzel, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Getrockneter Honig.

**Honey Vanilla Chamomile:** Honig und Vanille kombiniert mit dem delikaten Aroma feiner 100 % natürlicher Kamillenblüte.

**Lemon Zinger:** Ein Blitz aus pffigem Zitronengeschmack & Zitruskräutern. Mit roter Hagebutte & Hibiscus.

**Madagascar Rooibos Vanille:** Kofeinfreier Rooibostee mit natürlichen Vanillearomen.

**Mandarin Orange Spice:** Mit Orangen & Gewürzen aus dem Orient.

**Original India Spice Chai:** Eine Mischung erstklassiger Tees mit natürlichen Gewürzen und exotischen Aromen.

**Sleepytime:** Beruhigende Mischung aus Kamille, Minze und Kräutern.

**Sleepytime Peach:** Die beliebte, beruhigende Mischung mit einer fruchtigen Note.

**Tension Tamer:** Ein wohltuender Tee aus Ginseng- und Ingwerwurzel, Pfefferminzblättern, Kamillen- und Lindenblüten.

**True Blueberry:** Eine Kombination von Heidelbeeraroma und Kräutern erzeugt diesen vollmundigen Geschmack.

## COLD DRINKS

Snapple (USA) <i>verschiedene Sorten</i>	0,5 l	€ 3,60
Home-made Iced Tea ( <i>Saisonal</i> )	0,3 l   0,5 l	€ 3,00   € 4,00
Römerquelle sparkling water	0,33 l   0,75 l	€ 2,80   € 5,00
Stille Römerquelle still water	0,33 l   0,75 l	€ 2,80   € 5,00
Sodawasser soda water	0,2 l   0,5 l	€ 1,80   € 3,00
Coca Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola Light <sup>1,2,4,6</sup>	0,2 l	€ 2,50

## JUICES

Trüber Apfelsaft unfiltered apple	0,2 l   0,4 l	€ 2,60   € 3,80
Traubensaft grape	0,2 l   0,4 l	€ 2,60   € 3,80
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l   0,4 l	€ 2,60   € 3,80
Rhabarbersaft rhubarb juice	0,2 l   0,4 l	€ 2,60   € 3,90
Bananen Nektar banana	0,2 l   0,4 l	€ 2,80   € 3,90
Sauerkirsch Nektar sour cherry	0,2 l   0,4 l	€ 2,80   € 3,90
Saftschorle juice spritzer	0,2 l   0,5 l	€ 2,40   € 3,60
Bio Apfel/Karotte/Rote Beete	0,2 l   0,4 l	€ 2,90   € 4,50
Gepresster Orangensaft orange	0,2 l   0,4 l	€ 3,50   € 5,90

## ITALIAN SODAS

Sodawasser mit einem Schuß feinstem Monin Fruchtsirup.

Blutorange | Brombeere | Grüner Apfel | Kirsche | Limone |  
Mango | Passionsfrucht | Pfirsich | Schwarze Johannisbeere |  
Preiselbeeren

Glas	0,2 l   0,4 l	€ 2,80   € 3,90
------	---------------	-----------------

## ICED COFFEE

ICED COFFEE (Saisonal)	EINFACH	DOPPELT
Iced Espresso	€ 2,80	€ 3,80
Iced Espresso con panna ( <i>mit Schlagsahne</i> )	€ 3,00	€ 4,00
Iced Cappuccino ( <i>Glas 0,3 l</i> )	€ 3,20	
Iced Caffè Latte ( <i>Glas 0,4 l</i> )	€ 4,00	
Iced Kaffee im Glas mit Milchschaum	€ 3,00	

## EXTRAS

Zuschlag Laktosefreie- oder Sojamilch lactose-free or soy milk	€ 0,50
Schuss Grappa oder Baileys im Kaffee	2 cl € 1,20

<sup>1</sup> koffeinhaltig <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> chininhaltig <sup>4</sup> Aspartam (Phenylalaninquelle)

<sup>5</sup> mit Konservierungsstoff <sup>6</sup> mit Süßungsmittel <sup>7</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>8</sup> geschwärzt

Alle Preise inklusive 19% gesetzlicher MwSt.

## ALCOHOLIC BEVERAGES

Eichhofener Pils	0,33 l	€ 3,40
Schneider Weizen Original	0,5 l	€ 4,40
Lammsbräu alkoholfrei ( <i>bio</i> )	0,33 l	€ 3,40
Radler <sup>4,6</sup>	0,5 l	€ 4,20
Prosecco Hausmarke	0,1 l   0,75 l	€ 4,00   € 25,00
Aperol Spritz ( <i>Saisonal</i> )	0,1 l	€ 4,90

## APERETIFS

Averna	4 cl	€ 3,80
Bailey's Irish Cream	2 cl	€ 3,60
Campari <sup>2</sup>	4 cl	€ 3,80
Grappa di Chardonnay	2 cl	€ 3,20
Sambucca	2 cl	€ 3,20

## WINE

### WEISS

Chardonnay V. Kattinger elegant, feinduftend, zarte gelbe Frucht, kräftig Österreich	0,1 l   0,75 l	€ 2,80   € 20,00
--	----------------	------------------

### ROT

Lenotti Rosso Passo Venetien 2013 Trocken, vollmundig, weich und harmonisch Italien	0,1 l   0,75 l	€ 3,20   € 23,00
---	----------------	------------------

## 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.

Besondere Torten stellen wir ganz nach Ihren Vorstellungen her. Unsere Pâtisseries sind extrem talentiert und können jeden noch so einfachen oder aufwendigen Wunsch umsetzen.

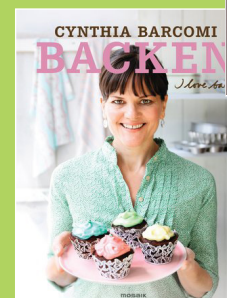
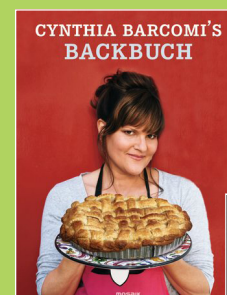
Fragen Sie Ihren Kellner gerne nach unserer **Catering & Sondertorten Broschüre.**

## WEITERES VON CYNTHIA BARCOMI

In unserem Ausser Haus Bereich erhalten Sie alle unsere hausgemachten Spezialitäten, Kaffee, Tee, Kuchen & Gebäck auch zum Mitnehmen.

Sowie handsignierte Back- und Kochbücher von Cynthia Barcomi, Cynthia Barcomi Kitchenware Backformen & Küchenutensilien.

Besuchen Sie auch unseren online Shop unter [www.barcomis.de/shop](http://www.barcomis.de/shop).



### Cynthia Barcomi Kitchenware Backformen

Cynthia's Backformen bestehen aus anodisiertem Aluminium, einem Material das sich durch Profi-Qualität auszeichnet.

Anodisiertes Aluminium hat folgende Vorteile:  
Es bereitet eine optimale Hitzeverteilung.  
Es bietet eine außergewöhnliche Antihafte Wirkung.  
Die Formen sind unbeschichtet.  
Die Formen sind rostfrei.

Cynthia Barcomi Kitchenware  
Made to last a lifetime



## A CUP OF CULTURE, BERLIN

In 1994 hatte ich eine Vision: Barcomi's Kaffeerösterei.

Ein besonderer Ort, wie es ihn in New York gäbe. Ein Ort für die Sinne, um das Leben zu genießen mit echtem hausgeröstetem Kaffee und handgemachtem Gebäck.

Es hat nicht lange gedauert bis die Gäste Barcomi's Vision schätzten und so öffnete ich 1997 ein zweites Geschäft, dieses Mal ein Deli in Mitte.

Barcomi's ist einmalig und immer noch von der Grundidee inspiriert. Wir werden niemals ein Kettengeschäft und wir werden niemals unseren hohen Qualitätsstandard verlieren.

In 1994 I had a vision: Barcomi's.

A special place, like I'd visit in New York. A place for the senses to enjoy life thru house-roasted coffee beans and homemade pastries.

It didn't take long for people to appreciate Barcomi's vision and so in 1997, I opened a second store, this time a Deli.

Barcomi's is unique, inspired and original. We will never turn into a chain store and we will never compromise our high quality standards.

### BARCOMI'S KAFFEERÖSTEREI

Bergmannstraße 21  
10961 Berlin  
Tel. 030 694 8138  
Mo-Fr 8-21 Uhr,  
Sa & So 9-21 Uhr

### BARCOMI'S DELI

Sophienstraße 21, 2. Hof  
10178 Berlin  
Tel. 030 285 983-63  
Mo-Sa 9-21 Uhr, So 10-21 Uhr

E-Mail: [info@barcomis.de](mailto:info@barcomis.de)

[www.barcomis.de](http://www.barcomis.de)  
[www.cynthiabarcomi.com](http://www.cynthiabarcomi.com)

# Barcomi's

KAFFEEERÖSTEREI

SEIT 1994