

표 1

	HOT	ICE
아메리카노	물+리스트레토2샷	얼음+물+에스프레소2샷
카푸치노	에스프레소2샷+우유(거품많이)	
라떼	에스프레소2샷+우유	에스프레소2샷+우유+얼음
바닐라라떼	에스프레소2샷+바닐라시럽3펌프+우유	에스프레소2샷+바닐라시럽3펌프+우유
헤이즐넛라떼	에스프레소2샷+헤이즐넛시럽3펌프+우유	에스프레소2샷+헤이즐넛시럽3펌프+우유
아몬드라떼	에스프레소2샷+아몬드시럽3펌프+우유	에스프레소2샷+아몬드시럽3펌프+우유
시나몬라떼	에스프레소2샷+시나몬시럽3펌프+우유	에스프레소2샷+시나몬시럽3펌프+우유
카라멜마끼아또	바닐라시럽1펌프+카라멜소스1펌프+에스프레소2샷+우유(거품)+드리질	얼음+우유+에스프레소2샷+바닐라시럽1펌프+카라멜소스1펌프+우유거품+드리질
헤이즐넛마끼아또	헤이즐넛시럽1펌프+카라멜소스1펌프+에스프레소2샷+우유(거품)+드리질	얼음+우유+에스프레소2샷+헤이즐넛시럽1펌프+카라멜소스1펌프+우유거품+드리질
카페모카	카페시럽1펌프+초코소스1펌프+에스프레소2샷+우유(거품)+초코가루	얼음+우유+에스프레소2샷+카페시럽1펌프+초코소스1펌프
토피넛라떼	토피넛가루1스푼반+리스트레토2샷+우유(거품)+(토피)	얼음+우유 +리스트레토2샷+토피넛가루1스푼반
아포가또	아이스크림2스쿱+리스트레토2샷	
초코	카페시럽1펌프+초코소스1.2펌프+우유(거품)+초코가루	카페시럽1펌프+초코소스1.2펌프+얼음+우유(거품)+초코가루
아이스티	가루1스푼반+물	가루1스푼반+물+얼음
그린티라떼	가루1스푼+우유(거품)+녹차가루	가루1스푼+우유(거품)+얼음+녹차가루
오곡라떼	가루1.2스푼+바닐라시럽2펌프+우유(거품)	가루1.2스푼+바닐라시럽2펌프+우유+얼음
고구마라떼	고구마페이스트100g+우유(거품)	고구마페이스트100-110g+우유250ml(믹서기에갈아)+얼음
밀크티		설탕42g+마크폴로6g+물조금+우유
자몽,레몬티	자몽청 또는 레몬청 +물 (꿀있으면 한방울)	자몽청 또는 레몬청 +물 (꿀있으면 한방울)+얼음
자몽,레몬에이드		자몽청 또는 레몬청 +토닉워터+얼음
키위		키위2+물1샷(샷잔)+설탕시럽6펌프+얼음8-10알+(꿀있으면한두방울)
자몽		자몽반+물1샷(샷잔)+설탕시럽6펌프+얼음8-10알+(꿀있으면한두방울)
바나나		바나나1+물반샷(샷잔)+우유반샷+설탕시럽4펌프+얼음8-10알+(꿀있으면한두방울)
토마토		토마토1+물1샷(샷잔)+설탕시럽6펌프+얼음8-10알+(꿀있으면한두방울)
딸기바나나		바나나1+딸기1덩이+물1샷(샷잔)+우유1샷+(꿀있으면한두방울)
키위바나나		키위1+바나나1+물반샷(샷잔)+우유반샷+설탕시럽4펌프+얼음8-10알+(꿀있으면한두방울)
스무디		우유75ml+스무디100ml+간얼음 3컵
요거트스무디		우유75ml+스무디100ml+요거트가루1스푼+간얼음 3컵
플레인요거트		우유125ml+요거트가루3스푼+간얼음3컵
설탕시럽	물:설탕=1:1	
더치	원두:물=1:5 1. 원두300g 그라인더4로 갈아서 준비한다 2. 원두를 위생봉지에 담아 대략 60cc의 물로 적신다 3. 1분간 흔들고 공기를 뺀다 4. 입구를 살짝 막고 5분정도 기다린다(원두가 미지근해지는 느낌이 들때까지) 5. 4번정도 다지면서 오이카에 넣는다 6. 4시간동안 1.5L 추출한다(오랜시간 추출하면 담뱃재맛) 7. 이틀간 상온 방치(여름엔 하루), 냉동고에 사흘(보통 5-6일 숙성) 8. 물:원액=3:1 로 먹는다	

	HOT	ICE
포스	ok pos 1644-2241	
원두	솔투스-손종채팀장님010.5525.4828	
우유	메일우유-임채명사장님010.2107.7465	
테이크아웃용품	메가커피	
시럽	바닐라-ODK 아몬드-다빈치 헤이즐넛,시나몬-1883 카페시럽-대상	
소스	카라멜,초코-다빈치	
스무디	블루베리-포모나 딸기,망고,키위-세미	
가루	토피넛-빅트레인 오크라떼-베오베 그린티라떼-지(zi) 요거트-세미	
페이스트	고구마라떼-세미	
아이스크림	바닐라아이스크림-커클랜드	