



### **Cafe Colombia 1**

Jedyne miejsce w Warszawie skrojone na miarę światowych kawiarenek. Jednak nie równa się światowym sieciówkom; przewyższa je o miarę – miarę asortymentu i stylu.

W najbardziej rozpoznawalnym miejscu w stolicy krzyżują się najważniejsze szlaki życiowej klasy. W zabytkowej kamienicy (Pałac Kossowskich) powstało charakterne miejsce na pograniczu nowego i starego świata. Miejsce z zasadami, któremu przyświeca słuszna idea.

Slow food, czyli zwolnij w Colombii. Miejsce, które chroni od zapomnienia ginące naturalne smaki. Produkty na pozór prozaiczne, jednak nadają ton. Są jak klucz wiolinowy rozpoczynający melodię, a w tym przypadku przygodę z nutą kawiarenki.

Dla mnie nutą kończąca jest tort bezowy, czyli coś co porusza zmysły. To wręcz igranie ze słabościami. I powiem z wielkim zadowoleniem, że zawsze przegrywam, ale nigdy z kretesem. Kiedy reprezentant Cafe Colombia wodzi na pokuszenie nawet najbardziej wyrafinowany gust, wracam do lat dzieciństwa i widzę najsmaczniejsze ciasto ukochanej babci.

### **Cafe Colombia 2**

To przedłużenie idei z ulicy Mokotowskiej, gdzie dominowały trzy wartości smak, idea, design. W samym centrum Warszawy, przy rondzie de Gaulle'a, w kamienicy przy Nowym Świecie 19 otwarto drugą już kawiarnię Cafe Colombia.

Design miejsca nawiązuje zarówno do klimatu kawiarenek Ameryki Południowej, jak i charakteru Pałacu Kossowskich, w którym Cafe Colombia się znajduje. Interior design Cafe Colombia jest dziełem projektantów z pracowni architektonicznej Six Fingers: Roberta Gintera i Damiana Kasprzyckiego.

Kawiarnia serwuje jedyną w Polsce kawę bezpośrednio sprowadzaną z Kolumbii. Produkt bez zanieczyszczeń i związków chemicznych oddaje hołd pracy fizycznej mieszkańca Ameryki Łacińskiej. Kawa nie ma żadnej konkurencji wśród kaw z śródmiejskich sieciówek, gdzie dominują mieszanki Arabiki i Robusty.

Kawiarnia walcząc z cywilizacją instant, promuje styl slow food. Namawia do życia bez polepszaczy smaku i zapachu, ale z czarną ceramiką. Ceni wartość naturalnych produktów – świeżych jajek i masła, prawdziwej śmietany, świeżych owoców sezonowych. Oprócz kawy, napojów kawowych, aromatycznych herbat, mleczno-owocowych koktajli i pysznych kanapek, Cafe Colombia proponuje wspaniałe wypieki z zaprzyjaźnionej cukierni Lukullus.

Godnym reprezentantem oferty jest tort bezowy, czyli wyważona ilość dwóch przeciwstawnych smaków- słodczy i lekkiej nutki goryczy w bakaliach. Już sama myśl o popelnionym deserze, staje się przyjemnością, ponieważ tort ma idealny futurystyczny design, idealny smak i wspaniałą ideę. Ma w sobie całą filozofię Cafe Colombia.

Adres: Nowy Świat 19, Warszawa

Więcej o Cafe Colombia: <http://www.top10tastes.com/companies/1330/197/d.default/>