



Lumea lui Nor

Un loc pentru tihnă, joacă și gust bun

Cafea – Brazilia/ Ethiopia

La noi poți alege între două experiențe distincte:

- Barinas - Brazil – clasică și echilibrată, cu note dulci de caramel și aciditate scăzută, perfectă pentru gusturi familiare.
 - Bule Hora - Ethiopia – proaspătă, florală și fructată (pepene verde, mușetel, caise), cu aciditate plăcută și corp catifelat.
-
- Espresso – 7 / 9 lei
 - Espresso Dublu – 11 / 12 lei
 - Cortado – 10 / 12 lei
 - Cappuccino – 14 / 16 lei
 - Flat White – 16 / 18 lei
 - Latte – 16 / 18 lei

Cafea Rece

- Cold Brew – 8 / 10 lei
- Cold Brew Tonic – 14 / 16 lei
- Orange Cold Brew (cu apa tonica & suc de portocale) – 14 / 16 lei
- Frappe – 12 lei
- Iced Latte – 16 / 18 lei

Superfood Drinks

- Matcha Ceremonială (organică, Japonia) – 20 lei (cald)

Super Lattes 300 ml

- Matcha Latte (organica, Japonia) – 15 lei (cald/rece)

- Choco Chai Latte – 15 lei (cald/rece)
- Turmeric Latte – 15 lei (cald/rece)

Smoothie (300 ml) 25 lei

- Mango Tropical Cream : mango, banană, banană, lapte de cocos, suc lime, miere;
- Green Glow: spanac baby, kiwi, banană. măr verde, banană, spanac, suc de lămâie, seminte in;
- Cheesecake cu căpșuni: biscuiti, căpșuni, banana, cremă de brânză, miere, lapte;
- Raffaello: lapte de cocos, banană, fulgi de cocos, iaurt, curmale;
- Matcha Boost : banană , lapte de migdale, matcha organica, fulgi de ovăz, curmale;
- Espresso Boost: espresso lung, banană, 1 lingură iaurt, lapte, curmale.

Smoothie bowl (300 ml) 28 lei

- Banana Bread : unt de arahide, lapte migdale, ovaz, 1 curmala, scortisoara;
- Cactus Sorbet : banană, mango congelat, pink cactus, lapte cocos;
- Blue Mermaid : banană, mango congelat, pudră spirulină albastră, lapte de cocos, miere;

Limonade & Fresh

- Limonadă clasică/ cu mentă/ cu fructe de padure / pink cactus / spirulina - 25 lei
- Limonada cu menta si ghimbir - 28 lei
- Limonadă Matcha – 28 lei (matcha, apa minerala, suc de lamaie, miere, gheata)
- Limonadă Mango – 28 lei (mango, suc de lamaie, apa, gheata)
- Fresh de Portocale (300ml) – 20 lei

Ceaiuri & Infuzii (500ml)

- Fructe / Mușețel / Mentă – 15 lei
- Mindfulness / Masala Tea / My Thai / Ayurveda – 20 lei

Cocktailuri (by Punch Club – ready to drink)

- Aperol / Hugo / Pink Gin Tonic / Mai Tai / Piña Colada / Espresso Martini / Porn Star Martini – 24 lei

Cocktailuri fără alcool (by Punch Club – ready to drink)

- Virgin Mojito / Gin Tonic / Negroni / Aperol – 21 lei

Pentru Norii Mici

- Suc Natural 100% – 5 lei
- Babyccino – 5 lei
- Mocchaccino – 6 lei
- Baby Chai – 6 lei
- Baby Fresh – 10 lei
- Baby Limonadă – 10 lei

Vin & Prosecco

- Norii Alb Rosé – 120 lei sticlă / 25 lei pahar
- Maci Rosé – 130 lei sticlă / 25 lei pahar
- Strunga Alb-Roșu – 90 lei sticlă / 18 lei pahar
- Prosecco (pahar) – 20 lei
- Prosecco sticla 200 ml – 28 lei

Bere

- Paulaner Nefiltrată – 20 lei
- Csikisor Nefiltrata / Zmeură – 16 lei
- Csikisor Clasică – 14 lei
- Bucur – 11 lei

Gustări

- Sandwich branză de capră/ Muschi file & Mozzarella / Suncă de curcan / Pulled pork 15 lei
- Sandwich pui Shanghai – 12 lei
- Pain au chocolate – 10 lei
- Croissant cu unt – 8 lei
- Tartă cu mere – 14 lei
- Brownie – 14 lei
- Chips-uri Csikisor Sare de Praid/ Cascaval – 8 lei

Loc de joacă pentru copii

Joacă liberă

- Cunoaște locul – 15 min gratuit
- Intrare loc de joacă
 - 25 lei / 1 copil
 - 40 lei / 2 copii
 - 50 lei / 3 copii
- Baby Parking
 - 50 lei / 1 oră
 - +25 lei pentru fiecare oră suplimentară

Ateliere de dezvoltare personală

- 2 ore – 50 lei / 1 copil
- 75 lei / 2 copii
- 100 lei / 3 copii



Abonamente joacă

- 250 lei / lună / copil
- 4 + 1 gratuit



Abonamente „After School Play”

- 750 lei / lună – 2 ore / zi



Ateliere pentru copii 10–14 ani

- Dezvoltare personală prin joacă
- 250 lei / lună – 1 atelier / săptămână



Petrecheri pentru copii

- Cere oferta personalizată!

Cafea pentru Re-vânzare

- Kagumo - Kenia - 70 lei

Acest lot provine de la stația Kagumo, parte a Cooperativei Mutira din regiunea Kirinyaga – o colaborare cu aproximativ 600 de fermieri locali. Solurile vulcanice bogate în minerale, combinate cu altitudinile înalte și climatul răcoros al regiunii Kirinyaga, creează condiții ideale pentru cultivarea unor boabe dense, cu complexitate ridicată.

Este o cafea vie, cu o suplețe în corp și o aciditate elegantă – reprezentarea profilului specific Kenyei, dar cu accente subtile și personale.

O recomandăm pentru espresso, dacă apreciezi un shot luminos, clar și vibrant.

- Finca Libre Diamante - Nicaragua - 75 lei

Nicaragua Finca Libre Diamante strălucește în espresso: rotundă, dulce și echilibrată, cu note de caramel, ceai negru și curmale bine coapte. Provine din Mozonte, o zonă montană din nordul Nicaragiei, aproape de granița cu Honduras. Proiectul este condus de Pil Hoon Seu, fondatorul Coffee Libre din Coreea de Sud, și are ca scop producerea unor cafele de specialitate sustenabile și distincte. Pentru iubitorii de cafele cu note dulci și o textură

bogată, Nicaragua Finca Libre Diamante reprezintă o alegere inspirată, aducând în ceașcă o combinație armonioasă de arome subtile și caracter pronunțat.

- Las Flores - Honduras - 65 lei

Claritate, dulceață și echilibru. În ceașcă regăsim note de ciocolată neagră, amaretto și clementine, o aciditate fină și un corp mediu, catifelat.

Las Flores este o cafea de specialitate din Honduras, cultivată de către Ariel Rodriguez la 1.600 m altitudine. La 15 ani, Ariel Rodriguez planta deja cafea, ghidat de tatăl lui. Astăzi, pe terenurile umbrite de arbori înfloriți ale fermei (de unde și numele său), produce una dintre cele mai elegante cafele din regiunea La Paz.

- Kateshi - Zambia 70 lei

Această cafea provine de la Kateshi Estate, una dintre primele plantații de cafea din Zambia, fondată în 1972. Este cunoscută nu doar pentru calitatea cafelei sale, ci și pentru angajamentul față de comunitatea locală – oferă acces zilnic la apă potabilă pentru peste 20.000 de locuitori, sprijină trei școli cu peste 1.500 de elevi și operează o clinică medicală care oferă servicii gratuite pentru peste 4.000 de membri ai comunității.

Situată la o altitudine de aproximativ 1300 de metri, ferma beneficiază de condiții ideale pentru cultivarea cafelei, cu soluri vulcanice bogate și un climat favorabil.

În ceașcă am remarcat note de cacao, dulceață care amintește de vișinele coapte și o cremozitate plăcută, ca cea de mascarpone. Are un corp catifelat, mediu spre plin și o aciditate plăcută.

O recomandăm în special pentru espresso, celor care sunt în căutarea unei cafele cu personalitate.

- La prosperidad Geisha - Peru - 85 lei

Peru La Prosperidad Geisha e genul de cafea care îți captează atenția din prima – florală, fructată, curată. În ceașcă vei regăsi note de iasomie, caise coapte și ceai alb, într-un echilibru elegant și fin. E o Geisha din nordul Peru-ului, din regiunea Chirinos, crescută la altitudini între 1700 și 1950 m, de fermieri care fac parte din cooperativa La Prosperidad – un grup care pune mare preț pe calitate, sustenabilitate și metode atent controlate de procesare.

Solul vulcanic, altitudinea și clima din Chirinos – cu zile calde și nopți răcoroase – ajută la o maturare lentă a cireșelor, ceea ce conferă profunzime aromelor și un corp delicat.

Este o alegere excelentă pentru iubitorii de cafea care apreciază profilurile florale și fructate. Recomandăm prepararea la filtru, pentru a evidenția delicatețea și complexitatea acestei cafele, dar își va păstra farmecul indiferent ce metodă vei folosi.

