

ЗАВТРА ВТРЕ НА Ж



весь день

Цены, указанные на настоящем сайте, носят информационный характер, могут отличаться в зависимости от месторасположения ресторана и ни при каких условиях не являются публичной офертой, которая определяется положениями статьи 437 Гражданского кодекса РФ.

ГОТОВИМ ВЕСЬ ДЕНЬ

Сырники со сметаной 349.-

Cheese cakes with sour cream

Сырники 379.-

с яблочно-клубничным конкассе
Cheese cakes with apple & strawberry concasse

Чаша бодрости 495.-

Bowl with vegetables, quinoa and feta
Киноа, бобы эдамаме, свежий огурец, сладкий перец, брокколи, листья шпината, яйцо крудо и сыр фета с грейпфрутовой заправкой

Омлет с грибами, томатами, перцем и фетой 399.-

Omelette with mushrooms, tomatoes, paprika and feta
Подаём с листьями салата и итальянской лепёшкой

Скрембл с раkletом и руколой 699.-

Scramble with raclette and arugula
Авторский скрембл под слоем расплавленного сыра с руколой и томатами

Скрембл с креветками и тартаром из томатов 529.-

Scramble with shrimps and tomato tartare
С жареными креветками, томатами с чесноком, руколой и лепёшкой

Кальцоне с сыром 399.-

Calzone with cheese
Запечённая в печи закрытая пицца с моцареллой и горгонзолой

Бриошь | Brioche

– это сладкий хлеб из сдобного теста на пивных дрожжах с добавлением сливочного масла. Перед подачей мы обжариваем бриошь на сливочном масле и смазываем фирменным соусом.

Капрезе с яйцом пашот 495.-

Caprese with poached egg
Бриошь с нежной моцареллой, томатами, соусом песто, руколой и яйцом пашот

С беконом и глазуньей 495.-

With bacon and fried egg
Бриошь с обжаренным беконом, руколой и глазуньей

С томлёной говядиной и глазуньей 639.-

Stewed beef and fried egg
Бриошь с рваной говядиной в мясном соусе, свежим огурцом и глазуньей

С лососем и яйцом пашот 599.-

With salmon and poached egg
Бриошь с лососем, свежим огурцом, руколой и яйцом пашот

ДОБАВКИ К БЛЮДАМ

Бекон bacon	75.-	Помидоры черри	75.-
Ветчина ham	80.-	cherry tomatoes	
Грибы mushrooms	70.-	Моцарелла	70.-
		mozzarella	

ПОДАЁМ И НАЛИВАЕМ ДО 12:00

Овсяная каша с мёдом 179.-

Oatmeal porridge with honey
Готовим на молоке или воде

Каша из рисовых хлопьев 229.-

Rice flakes with coconut milk with passion fruit sauce
На кокосовом молоке с соусом из маракуйи

Классический омлет 219.-

Classic omelette

Авторский скрембл 219.-

Special scramble

Глазунья | Fried eggs 219.-

Блюда из яиц подаём с листьями салата и итальянской лепёшкой

Chateau Tamagne брют 150 мл 245.-

Chateau Tamagne brut

Эспрессо | Espresso 30 мл 30.-

Американо | Americano 160 мл 65.-

Капучино | Cappuccino 180 мл 149.-

Чай в ассортименте 400 мл 35.-

Пакетированный
Tea bags in the assortment

Свежевыжатый сок 200 мл 219.-

Fresh juice
Яблоко / грейпфрут /
морковь / апельсин

Чаша бодрости

Каша из рисовых хлопьев

Дата запуска меню: август 2022 г. Описания блюд в настоящей брошюре могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню, а также списком ингредиентов вы можете ознакомиться на сайте потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность – на блюдо, сведения о весе (объёме) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.

Бриошь капрезе с яйцом пашот