ЗАВТРАК

весь день

ГОТОВИМ ВЕСЬ ДЕНЬ

Сырники со сметаной 259.-
Cheese cakes with sour cream

Сырники с яблочно-клубничным конкассе 329.-
Cheese cakes with apple & strawberry concasse

Чаша бодрости 309.-
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 275.-
Omelette with mushrooms, tomatoes, paprika and feta
Подаём с листьями салата и итальянской лепёшкой

Скрембл с раклетом и руколой 599.-
Scramble with raclette and arugula
Авторский скрембл под слоем расплавленного сыра с руколой и томатами

Скрембл с креветками и тартаром из томатов 399.-
Scramble with shrimps and tomato tartare
С жареными креветками, томатами с чесноком, руколой и лепёшкой

Кальцоне с сыром 299.-
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 299.-
Caprese with poached egg
Бриошь с нежной моцареллой, томатами, соусом песто, руколой и яйцом пашот

С беконом и глазуньей 319.-
With bacon and fried egg
Бриошь с обжаренным беконом, руколой и глазуньей

С томлёной говядиной и глазуньей 349.-
Stewed beef and fried egg
Бриошь с рваной говядиной в мясном соусе, свежим огурцом и глазуньей

С лососем и яйцом пашот 359.-
With salmon and poached egg
Бриошь с лососем, свежим огурцом, руколой и яйцом пашот

ДОБАВКИ К БЛЮДАМ

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

ПОДАЁМ И НАЛИВАЕМ ДО 12:00

Овсяная каша с мёдом 149.-
Oatmeal porridge with honey
Готовим на молоке или воде

Каша из рисовых хлопьев 209.-
Rice flakes with coconut milk with passion fruit sauce
На кокосовом молоке с соусом из маракуйи

Классический омлет 149.-
Classic omelette

Авторский скрембл 149.-
Special scramble

Глазунья | Fried eggs 149.-

Блюда из яиц подаём с листьями салата и итальянской лепёшкой

Chateau Tamagne брют 150 мл 210.-
Chateau Tamagne brut

Эспрессо | Espresso 30 мл 60.-

Американо | Americano 160 мл 60.-

Капучино | Cappuccino 180 мл 139.-

Чай в ассортименте 400 мл 30.-
Пакетированный
Tea bags in the assortment

Свежевыжатый сок 200 мл 189.-
Fresh juice
Яблоко / грейпфрут / морковь / апельсин

Чаша бодрости

Каша из рисовых хлопьев

Бриошь капрезе с яйцом пашот

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 полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего ресторана. В меню также указаны калорийность - на блюдо, сведения о весе (объёме) порций готовых блюд. Все цены указаны в рублях.