

РОЛЛЫ

Калифорния 3100
Филадельфия 2900
Торо & устричное масло 4300
Спайси туня 4300
Краб и сыр Филадельфия 4300
Лосось и масло юдзу 3100
Кобэ 4100
Краб и угорь 2900
С японским гребешком 2800
вешенками и дайконом
Хэнд ролл с тунцом и соусом спайс 1900

без риса Лосось, тунец, авокадо и огурец 1900
Киноа, лосось и угорь 1500

ТЁПЛЫЕ РОЛЛЫ

Камчатский краб 3500
Королевский краб темпура 4300
Хрустящий угорь 1500
Темпура ролл 1900
Лосось и маринованный огурец 1900

СПАЙСИ ГУНКАН

Торо 2200
Тунец 1500
Лакедра 1700
Лосось 850
Гребешок 1100
Краб 1500
Угорь 850
Тигровая креветка 850

НИГИРИ СУШИ

Тэнси 1300
Уни 2900
Торо 2900
Тунец 1600
Лакедра 1900
Лосось 800
Гребешок 1300
Тигровая креветка 800
Угорь 930
Томаго 770
Сладкая креветка 1500
Краб 1800

САШИМИ

подаются на льду, с тёртым дайконом,
лаймом, имбирём и васаби

Тэнси 3100
Уни 2900
Торо 3700
Тунец 2300
Лакедра 2500
Лосось 1200
Гребешок 1900
Угорь 1500
Сладкая креветка 1900
Краб 2400

УТРО В КОФЕМАНИИ

желтки
& белки Яичница с лисичками и фрикадельками из индейки 950
Яйцо Бенедикт с лососем / ветчиной из говядины 1100 / 950
Яичница / Омлет 450

Омлет с треской и копчёным кижучем 950
известный как омлет Арнольда Беннета

начинки
для яичницы
и омлета грибы, ветчина из говядины, сладкий перец, сыр, помидоры 150
шпинат 200
бекон из мраморной говядины 390

«серьёзный
завтрак» Картофельный драник с крабом 1500
с магаданскими креветками и яйцом пашот

Лосось с драниками и зелёным миксом 1200

Колбаски из индейки 690
с томатным соусом

сэндвичи Сэндвич с тунцом, моцареллой и помидорами 950

Шведский тост с лососем 970
и крем-сыр с зеленью

Аво-тост 1100
с миксом салатов и муссом из брынзы

круассаны С лососем 790

С ветчиной из говядины, томатом
и сыром грюйер 750

С миндалём 450

Классический из собственной пекарни 330

творог
& молоко Ленивые вареники в кокосовом молоке 950
с соусом манго-маракуйя

Страчателла с земляникой, протёртой с сахаром 870

Ванильные сырники по домашнему рецепту 750
из творога «Братя Чебурашкины»

Воздушная творожная запеканка 950
с вареньем из чёрной смородины, сметаной и фисташками

Йогурт «Кофемания» малина & клубника 610

икра Осетровая с тостами и сливочным маслом 3900

блины
с начинками
на выбор Классический с маслом 430
Лосось с крем-сыром 950

Красная икра и крем-сыр 950

С фаршем из говядины и индейки 750

каши Из злаков с яйцом пашот и пармезаном 750

Пшённая с тыквой 650

Овсяная, пшённая, рисовая 550

начинки
и соусы яблоки, сухофрукты 150; свежая клубника 390
сгущённое молоко, грецкий орех 200
свежие ягоды, протёртые с сахаром:
малина, клубника 290 / земляника 410

Завтраки подаются по будням до 12:00, в выходные до 14:00.

Цены в меню указаны в рублях.

Данный материал является ознакомительным, основное меню
«Кофемании» Кинки расположено на доске потребителя
и предъявляется по требованию.

МЕНЮ



© Рубанков Михаил
«Дети зайцев», фрагмент
Art Online 24 by ASKERI GALLERY

ЗАКУСКИ

Икра осетровая 3900 с тостами и сливочным маслом

Сэндвич с тунцом, моцареллой и помидорами 950

Шведский тост с лососем 970 и крем-сыр с зеленью

Тартар из говядины 1400 с копчёным сыром, соусом айоли и картофелем фри; готовим из мраморной говядины Праймбиф

Карпаччо из говядины с трюфельным соусом 850

В нашем ресторане вы можете заказать из аквариума **устрицы с винным уксусом и луком шалот**

САЛАТЫ



Большой зелёный салат 1100 с авокадо, салатным миксом, миндалём и азиатским соусом



Хумус с запечённым помидором 950 с лепёшкой роти

Цукини с брынзой 790 с соусом из маринованного лимона и кедровыми орехами

Греко Салат 1100

Весенний салат 890 с яйцом пашот, редисом и огурцами со сметаной

Баклажан & страчателла и томатный соус 990



Бора-Бора авокадо, креветки, огурец 1100

С крабом, авокадо и юдзу & айоли 1400

Оливье с перепёлкой или крабом 950 / 1100

Цезарь с глазуньей 1100 с куриной грудкой и яйцом-глазуньей

СУПЫ

Домашняя лапша 750 на бульоне из деревенских кур

Бессарабский крем-суп из тыквы 690 с имбирём и лимонником

Грибной 850 из белых грибов со сметаной

Борщ 850 с говядиной, крупной белой фасолью и зеленью

Рамен с курицей по-пекински 950 и маринованным яйцом

К нашим блюдам мы подаём свежевыпеченный хлеб из собственной пекарни. Вы также можете купить хлеб с собой.

Чёрный хлеб с семечками 300 г 650

Бородинский 650 г 550 ржаной хлеб на солоде с кориандром

Пшеничный хлеб Перле 800 г 650 приготовлен по технологии длительного брожения

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

мясо **Рамп стейк** 1400 с брокколи, корейским соусом барбекю и картофельным пюре

Телячьи щёчки с лисичками 1200 гарнир на выбор: каша из злаков или картофельное пюре

Бефстроганов с картофельным пюре 1400 и малосольными огурцами

Стейк рибай прайм цена за 100 г 1500 мраморное мясо молодых бычков категории prime; подаётся с соусом барбекю

Гречневая лапша с телятиной и овощами 990

котлеты **По-киевски** 1600 сочная котлета из фермерской птицы с трюфельным маслом; подаём с картофельным пюре и салатом айсберг с соусом из сыра грюйер

Большая котлета из говядины 1200 с соусом из брусники и картофельным пюре



Домашние из индейки 970 с картофельным пюре и домашним лечо



Лимонная курица 1200 с салатом романо на гриле и йогуртом с травами

Шницель по-милански 1500 с салатом из рукколы, сельдерея, яблок и помидоров

Печень индейки с картофельным пюре 970

Курица с рисом и зелёным карри 1200

Утка по-пекински 1200

рыба & морепродукты **Поке с лососем** 1200 по вашему выбору приготовим с киноа, диким или японским рисом кошиибуки



Лосось на гриле 1400

Гречневая лапша с тигровыми креветками и овощами 1100

Жареный рис с морепродуктами 1100

БУРГЕРЫ И НЕ ТОЛЬКО

по вашему выбору большие бургеры подаются на булочке или на салате айсберг

Капитан Барашек 1200 котлета из ягнёнка, помидоры, сыр и красный лук; подаётся с картофелем по-деревенски или фри

Афоня 1200 котлета из говядины, помидоры, малосольные огурцы и сыр; подаётся с картофелем по-деревенски или фри

Кесадила с курицей 950 мексиканская классика с хрустящей тортильей

KINKI 🐟

закуски **Тако с тартаром из лосося и соусом юдзу** 1500



суп **Мисо суп**

- с креветками и бобами эдамаме 1100
- традиционный: с грибами шиитаке и тофу 890



маленькая тарелка **Спринг-ролл** 1400 с креветкой и соусом сладкий чили

Якитори куриные шашлычки с зелёным луком 850

Мягкопанцирный краб с острым соусом шисо 6000 цена за 100г

Хрустящие бейби-кальмары 1400 в соусе якитори

Тигровые креветки и овощи в темпуре 1900 со сладким васаби

робата-гриль **Японская рыбка Кинки** цена за 100 г 3900 с лёгким салатом

Лосось терияки с маринованным огурцом 1900

Мраморная говядина Кобэ цена за 100 г 7300 с яблочно-имбирным соусом

Зелёная спаржа с соусом якитори 1300

Брокколи в имбирном соусе 790

ПАСТА & РИЗОТТО

паста, пельмени и вареники собственного приготовления

Паппарделле с лососем в томатном соусе 1100 с запечёнными баклажанами

Карбонара 990 с беконом из мраморной говядины и ветчиной из говядины

Пельмени с говядиной 950

Вареники с вишней 930

Томатное ризотто со страчателлой 1100

ГАРНИРЫ

Картофель — приготовим по вашему выбору фри, пюре, по-деревенски 530 фри с трюфелем или с пармезаном 670

Японский рис кошиибуки 530

Овощи 690 баклажаны, перец, цукини, запечённый помидор

Гречка с луком 450



Шпинат 650



Брокколи на гриле 650

Киноа с травами и луком 590

Дикий рис с кедровыми орешками и лисичками 690

Боул с миксом зелёных салатов 590



Веганские блюда



Эти блюда также возможно приготовить на пару

ROLLS

California 3100
Philadelphia 2900
Toro & Oyster Oil 4300
Spicy Tuna 4300
Crab and Philadelphia Cheese 4300
Salmon and Yuzu Butter 3100
Kobe 4100
Crab and Eel 2900
Japanese Scallop Roll 2800
oyster mushroom and daikon
Hand Roll with Tuna and Spice Sauce 1900

no rice **Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber** 1900
Quinoa, Salmon and Eel 1500

WARM ROLLS

King Crab 3500
Tempura King Crab 4300
Crispy Eel 1500
Tempura Roll 1900
Salmon and Pickles 1900

SPICY GUNKAN

Toro 2200
Tuna 1500
Yellowtail 1700
Salmon 850
Scallop 1100
Crab 1500
Eel 850
Tiger Shrimp 850

NIGIRI SUSHI

Tenshi 1300
Uni 2900
Toro 2900
Tuna 1600
Yellowtail 1900
Salmon 800
Scallop 1300
Tiger Shrimp 800
Eel 930
Tomago 770
Sweet Shrimp 1500
Crab 1800

SASHIMI

served on ice, with grated daikon, lime, ginger and wasabi

Tenshi 3100
Uni 2900
Toro 3700
Tuna 2300
Yellowtail 2500
Salmon 1200
Scallop 1900
Eel 1500
Sweet Shrimp 1900
Crab 2400

MORNING AT COFFEEMANIA

yolks & whites **Fried Eggs with Chanterelles** 950
and meatballs with pesto sauce

Egg Benedict with salmon / beef ham 1100 / 950

Fried Eggs / Omelet 450

Omelet with Cod and Smoked Coho 950
known as Arnold Bennet omelet

fillings for fried eggs and omelet mushrooms, beef ham, bell pepper, cheese, tomatoes 150
spinach 200
marbled beef bacon 390

serious eats **Draniki with Crab** 1500

Magadan shrimps and poached egg

Salmon with Draniki and green mix 1200

Turkey Sausages 690
with tomato sauce

sandwiches **Tuna Sandwich with Mozzarella and Tomatoes** 950

Swedish Toast with Salmon 970
and cream cheese with herbs

Avo-toast 1100
with a mix of salads and brynza mousse

croissants **With Salmon** 790

With Beef Ham, Tomatoes and Gruyere Cheese 750

With Almond 450

Classic from our own bakery 330

cottage cheese & milk **Cottage Cheese Dumplings in Coconut Milk** 950
with mango & passion fruit sauce

Straciatella 870
with wild strawberries mashed with sugar

Vanilla Cottage Cheese Fritters 750
from cottage cheese "Cheburashkin Brothers"

Airy Cottage Cheese Pudding 950
with sour cream and blackcurrant jam

Yoghurt Coffeemia Raspberry & Strawberry 610

caviar **Sturgeon** with toast and butter 3900

blini **Classic with Butter** 430

served **Salmon with Cream-Cheese** 950

with fillings **Red Caviar and Cream Cheese** 950

at your choice **Minced Beef and Turkey** 750

kasha **Cereal with Poached Egg and Parmesan** 750

Millet Porridge with Pumpkin 650

Porridge, Millet Gruel, Rice 550

toppings and sauces apple, dried fruits 150; fresh strawberries 390
condensed milk, walnuts 200
strained berries with sugar:
raspberries, strawberries 290 / wild strawberries 410

MENU



We serve breakfast on weekdays until 12:00, weekends until 14:00.

All prices are given in rubles.

This material is for informational purposes only, the main menu "Coffeemia" Kinki is located on the consumer board and is presented on demand.

The menu is served from 12:00 till 23:00

© Rubankov Mikhail
«Children of hares», fragment
Art Online 24 by ASKERI GALLERY

STARTERS

Sturgeon Caviar 3900
with toast and butter

Tuna Sandwich with Mozzarella and Tomatoes 950


Swedish Toast with Salmon 970
and cream cheese with herbs

Beef Tartare 1400
with smoked cheese, aioli sauce, and french fries;
cooking from Primebeef marbled beef

Beef Carpaccio with truffle sauce 850

In our restaurant you can order from the aquarium
oysters with wine vinegar and shallots

SALADS

 **Big Green Salad** 1100
with avocado, salad mix, almonds, and Asian dressing


 **Hummus with Baked Tomato** 950
with a flatbread roti

Zucchini with Cheese 790
with pickled lemon sauce and pine nuts

Greco Salad 1100

Spring Salad 890
with poached egg, radish, cucumbers and sour cream

Eggplant & Stracciatella and tomato sauce 990

 **Bora-Bora** avocado, shrimp, cucumbers 1100

With Crab, Avocado and Yuzu & Aioli 1400

Olivier with Quail or Crab 950 / 1100

Caesar with Fried Eggs 1100
with chicken breast and fried egg

SOUPS

Lapsha 750
organic chicken broth and freshly made egg noodles

Bessarabian Pumpkin Cream Soup 690
with ginger and lemongrass

Boletus Mushrooms 850
with porcini mushrooms and sour cream

Borsch 850
with beef, white beans and greens

Ramen with Chicken in Beijing Style 950
with pickled egg

We serve freshly baked bread from our own bakery
with your meal. Takeaway bread menu.

Black Bread with Seeds 300 g 650

Borodinsky Black Bread 650 g 550
malt rye bread seasoned with coriander

Wheat Bread Perle 800 g 650
long-fermented sourdough bread

ENTREES

meat **Rump Steak** 1400
with broccoli, Korean barbecue sauce and mashed potatoes

Veal Cheeks with Chanterelles 1200
side dish to choose from: cereal porridge or mashed potatoes

Beef Stroganoff with Mashed Potatoes 1400
and lightly salted cucumbers

Ribeye Steak price per 100 g 1500
Prime marbled beef from young bulls;
served with BBQ sauce

Buckwheat Noodles 990
with beef and vegetables

cutlets **Chicken Kiev** 1600
juicy chicken cutlet from farm poultry with truffle oil;
served with mashed potatoes and iceberg salad
with gruyere cheese sauce

Big Beef Cutlet 1200
with lingonberry sauce and mashed potatoes

 **Turkey Cutlets** 970
with mashed potatoes and freshly made lecho

poultry **Lemon Chicken** 1200
with grilled romano salad and yogurt with herbs

Veal Milanese 1500
with arugula, celery, apples and tomatoes

Turkey Liver with mashed potatoes 970

Chicken with Thai Rice and Green Curry 1200

Peking Duck 1200

fish & seafood **Salmon Poke** 1200
served with quinoa, wild or Japanese rice koshi ibuki
at your choice

 **Grilled Salmon** 1400

Buckwheat Noodles 1100
with shrimps and vegetables

Fried Rice with Seafood 1100

BURGERS AND MORE

all big burgers are served on a bun
or on a bed of iceberg lettuce at your choice

Captain Barashek 1200
lamb burger with tomatoes, cheese, and red onion;
served with potato wedges or french fries

Afonya 1200
beef cutlet, Baku tomatoes, slightly-salted cucumbers,
and cheese; served with potato wedges or french fries

Quesadilla with chicken 950
Mexican classic with crusty tortilla

KINKI

starters **Salmon Taco with Yuzu Sauce** 1500

soup **Miso Soup**
• with shrimp and edamame beans 1100
• traditional: shiitake mushrooms and tofu 890

small plate **Spring Roll** 1400
with shrimp and sweet chili sauce

Yakitori 850
grilled chicken and spring onion skewers

Soft Shell Crab with spicy shiso dipping sauce 6000
price per 100g

Crispy Baby Squid 1400
with yakitori sauce

Tempura Tiger Shrimps and Vegetables 1900
with sweet wasabi

grill robata **Japanese Kinki** and sesame seaweed salad 3900
price per 100 g

Salmon Teriyaki with pickled cucumber 1900

Kobe Beef and Apple-ginger Dressing 7300
price per 100 g

Green Asparagus with yakitori sauce 1300

Broccoli with ginger sauce 790

PASTA & RISOTTO

freshly made pasta, Russian dumplings and pelmeni

Pappardelle with Salmon in Tomato Sauce 1100
with baked eggplant

Carbonara 990
with marbled beef bacon and beef ham

Pelmeni with Veal 950

Russian Ravioli Vareniki with cherry 930

Tomato Risotto with Stracciatella 1100

SIDE DISHES

Potatoes — at your choice:
french fries, mashed, potato wedges 530
french fries with truffle oil or parmesan 670

Japanese Rice koshi ibuki 530

Grilled Vegetables 690
eggplants, bell pepper, zucchini, baked tomato

Buckwheat with Onion 450

 **Spinach** 650


 **Grilled Broccoli** 650

Quinoa with herbs and onion 590

Wild Rice with cedar nuts and chanterelles 690

Bowl with a Mix of Green Salads 590

 Vegan dishes

 We can steam this selection upon your request

Аллергены

	ГЛЮТЕН	МЕД	ЛАКТОЗА	АЛКОГОЛЬ	ОРЕХИ	ЖЕЛАТИН	ЯЙЦА	КРАСИТЕЛИ
5 минут	●		●		●	●	●	●
Воздушная творожная запеканка*	●		●		●		●	
Глория**	●		●		●	●	●	●
Дед Мороз	●		●		●	●	●	●
Дос Потатос	●		●	●			●	●
Кето-чизкейк			●		●		●	
Кокосовая Панна Котта								
Мандарин	●		●		●	●	●	●
Мешок с подарками	●		●		●	●	●	●
Панна Котта			●			●		
Рейк	●	●	●	●	●		●	
Сметаник	●	●	●				●	
Снеговик	●		●			●	●	●
Снегурочка	●		●		●	●	●	●
Сноумэн			●		●	●	●	●
Французский торт			●	●	●		●	
Шато			●			●	●	
Эклер ванильный	●		●			●	●	●

ДЕСЕРТЫ

* Возможно приготовить без орехов

** Доступны к заказу в выходные и праздничные дни

В таблице приведены самые распространённые виды пищевых аллергенов, которые входят в состав рецептуры. Если у вас есть индивидуальная непереносимость некоторых компонентов, уточняйте полный список ингредиентов у официантов.

Цены указаны в рублях.

Каждую деталь наших десертов мы создаём вручную, работая над ними, как над маленькими произведениями искусства. Мы используем только лучшие ингредиенты со всего мира: от мадагаскарской ванили до швейцарского шоколада.

Елена Железнякова
Шеф-кондитер ресторанов
«Кофемания»

новогодняя коллекция

Снеговик 850
с ванильным кремом и взбитыми сливками

5 минут 650
фундучный мусс с каштаном и тонкий миндальный рулет с пралине и карамелью на ореховом сабле

Сноумэн 650
ванильный мусс шантильи на основе пломбира, кокосовый дакуаз и клубнично-земляничное кули

Мандарин 650
мандариновый мусс, лимонно-мандариновый конфитюр и мандариновая начинка с юдзу

Дед Мороз 650
пряный бисквит с апельсиновой цедрой, цитрусовый конфитюр, клюквенно-брусничный мусс

Снегурочка 650
апельсиновый бисквит с муссом «сливочный пломбир» и малиновым конфи

Мешок с подарками 650
шоколадный бисквит с миндально-фундучным пралине и карамельным муссом



Рейк мёд, карамель, чернослив 790

Сметанник 690

Воздушная творожная запеканка 950

Панна Котта с земляникой 790

Эклер ванильный 530

Дос Потатос пирожное «картошка» 650

без сахара и глютена

Кето-чизкейк 690
с ягодами голубики, ежевики, клубники

без глютена

Французский торт 670
печёные яблоки, миндальный бисквит

Шато шоколад и малина 650

веган

Кокосовая Панна Котта 790

мороженое

Ванильное 250

Allergens

	GLUTEN	HONEY	LACTOSE	ALCOHOL	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR
5 minutes	●		●		●	●	●	●
Airy Cottage Cheese Pudding*	●		●		●		●	
Bag of gifts	●		●		●	●	●	●
Chateau			●			●	●	
Coconut Panna Cotta								
Ded Moroz	●		●		●	●	●	●
Dos Potatos	●		●	●			●	●
French Cake			●	●	●		●	
Gloria**	●		●		●	●	●	●
Ketogenic Cheesecake			●		●		●	
Panna Cotta			●			●		
Rake	●	●	●	●	●		●	
Smetannyk	●	●	●				●	
Snegovik	●		●			●	●	●
Snegurochka	●		●		●	●	●	●
Snowman			●		●	●	●	●
Tangerine	●		●		●	●	●	●
Vanilla Éclair	●		●			●	●	●

DESSERTS

* We can cook nut-free

** Available to order on weekends and holidays

The table shows the most common types of food allergens that are included in the recipe. If you have an individual intolerance to some components, check with the waiters for the full list of ingredients.

All prices are given in rubles.

We create every detail of our desserts by hand, working on them as on small works of art. We use only the best ingredients from all over the world: from Madagascar vanilla to Swiss chocolate.

Elena Zheleznyakova
Pastry chef of Coffeemia

new year collection

Snegovik 850
with vanilla filling and whipped cream

5 minutes 650
hazelnut mousse with chestnut and almond thin biscuite with praline and caramel on a walnut sable

Snowman 650
vanilla chantilly mousse with ice cream, coconut dacquoise and wild strawberry coulis

Tangerine 650
tangerine mousse, lemon-tangerine confiture and tangerine filling with yuzu

Ded Moroz 650
spicy biscuit with orange peel, citrus confiture, cranberry and lingonberry mousse

Snegurochka 650
orange biscuit with Plombières mousse and raspberry confit

Bag of gifts 650
chocolate biscuit with almond-hazelnut praline and caramel mousse



Rake honey and caramel 790

Smetannyk pie made from sour cream 690

Airy Cottage Cheese Pudding 950

Panna Cotta with wild strawberries 790

Éclair with bourbon vanilla 530

Dos Potatos rum balls by Coffeemia 650

sugar and gluten free

Ketogenic Cheesecake 690
blueberries, blackberries, strawberries

gluten free

French Cake 670
baked apples in almond sponge-cake

Chateau chocolate and raspberries 650

vegan

Coconut Panna Cotta 790

ice cream

Vanilla 250