



ЗАВТРАКИ

1. Банановые оладьи

Нежные банановые оладьи на основе яиц и молока с ягодами и мёдом.

2. Пшённая каша

Пшённая каша на молоке с персиками и взбитыми сливками.

3. Сырники

Нежные сырники с топингами на выбор (сметана/домашний джем/карамель)

210,-

140,-

210,-

4. Смузи боул шпинат

Смузи на основе соевого молока и шпината с домашней гранолой из овсяных хлопьев, сушеных ягод и орехов.

5. Банановый хлеб

Банановый хлеб без муки с домашним джемом и нежным пломбиром.

6. Ягодный смузи

Смесь бананового и ягодного смузи на основе соевого молока с домашней гранолой из овсяных хлопьев, сушеных ягод и орехов.

220,-

190,-

210,-

РЕКОМЕНДУЕМ



4. Смузи боул шпинат



5. Банановый хлеб



6. Ягодный смузи



7. Хашбраун

Домашний картофельный хашбраун с лососем слабой соли и укропным маслом.

290,-

8. Панкейки с ягодами

Панкейки с воздушным ягодным кремом.

230,-

9. Гранола

Гранола с классическим греческим йогуртом и домашним джемом.

220,-

10. Овсянка

Овсяная каша на основе миндального молока с карамелизованными бананами.

190,-

11. Панкейки с грушей

Воздушные панкейки с карамелизированной грушей, орехами и медом.

230,-

РЕКОМЕНДУЕМ



10. Овсянка



11. Панкейки с грушей



ЗАВТРАКИ

1. Английский завтрак

310,-

Сытный традиционный завтрак англичан состоит из двух яиц, ломтиков бекона, колбасок, томатов Черри, фасоли и питательного картофельного хашбрауна.

2. Яйцо Бенедикт с соусом Голландез

290,-

Яйцо Бенедикт на нежной цельнозерновой булочке с овощами гриль, слабосоленым лососем и зеленью под соусом Голландез.

3. Омлет с обжаренными томатами и соусом Песто

240,-

Омлет из трех яиц с томатами Черри, зеленью и соусом Песто, подается с бальзамическим кремом.

4. Испанский омлет

290,-

Омлет из трех яиц с Чоризо и ореховым кремом из миндаля, подается с домашним томатным соусом.

5. Скрэмбл

250,-

Легкий скрэмбл из трех яиц со слабосоленым лососем и укропным маслом.

6. Авокадо-тосты

220,-

Тосты из цельнозернового хлеба с авокадо, тертым сыром и яйцами Пашот.



ЗАВТРАКИ

7. Шакшука

Традиционный Израильский завтрак из двух яиц с печеным репчатым луком, чесноком, пряными томатами, болгарским перцем и творожным сыром.

230,-

8. Австралийский завтрак

Сытный сэндвич с двумя яйцами Пашот, ломтиками свежего авокадо, беконом и сливочным соусом Песто в булочке Чиабатта.

240,-

9. Хаш

Плотный завтрак из печеного картофеля, Чоризо, с двумя яйцами и пряными травами.

240,-

РЕКОМЕНДУЕМ



9. Хаш



8. Австралийский завтрак

ЗАПЕКАНКИ

1. Классическая

170,-

Творожная запеканка с орехами и медом.

2. С лососем

280,-

Запеканка с лососем, брокколи и сыром Пармезан.

3. С Чоризо

260,-

Сытная запеканка на основе яиц с Чоризо, французским багетом и сыром Чеддер.



САЛАТЫ



1. С куриным филе
260,-

Салат с цукини, куриным филе, томатами Черри и сыром Пармезан под лимонной заправкой.



2. С лососем
280,-

Салат с лососем слабой соли, овощами и кунжутным соусом.



3. С кешью и апельсином
280,-

Салат с дольками апельсина, орешками кешью и сушеными ягодами под лаймовой заправкой.



4. С персиками и сыром Фета
240,-

Салат из свежих томатов Черри и авокадо с дольками персика, гречневými хлопьями и сыром Фетта.

СУПЫ



1. Грибной крем
210,-

Крем-суп из шампиньонов на основе сливок.



2. Брокколи крем
180,-

Крем-суп из брокколи, шпината и сельдерея с адыгейским сыром.



3. Куриный
210,-

Суп на основе куриного бульона с куриным филе, пшеничной лапшой и яйцом Пашот.



4. С лососем
280,-

Суп на основе сливочного бульона с лососем, картофелем и яйцом Пашот.

СЭНДВИЧИ



1. С лососем

310,-

Сэндвич с овощами, лососем слабой соли, сливочным кремом Песто в пышной булочке Чиабатта.



2. С курицей

320,-

Сытный сэндвич с курицей, ломтиками бекона, овощами и сыром Чеддер.



3. С яйцом

240,-

Сэндвич с яйцом, смородиновым джемом, беконом и перцем Халапеньо на цельнозерновой булочке.



4

3



5



ГОРЯЧЕЕ

1. Паста с овощами

Паста с шампиньонами, цукини, болгарским перцем и томатами в соусе Песто.

290,-

2. Имбирная паста

Паста с ломтиками бекона в имбирном соусе.

310,-

3. Куриное филе с булгуром

Куриное филе на гриле с пряным булгуром и перечным соусом.

290,-

4. Карбонара

Паста с кусочками бекона в сливочном соусе.

310,-

5. Драники

Драники из цукини с лососем и картофелем Стоун.

270,-

6. Паста с креветками

Паста в сливочном соусе с креветками и томатами Черри.

340,-



1



2



6



3



2



4



1

ТОСТЫ

1. С гречневыми хлопьями

180,-

Тосты с шампиньонами, гуакамоле из авокадо и гречневыми хлопьями.

2. С лососем

210,-

Тосты с нежным лососем слабой соли, яйцом Пашот и перечным соусом.

3. С цельнозерновым творогом

230,-

Тосты с персиком, смородиновым джемом, медом и цельнозерновым творогом.

4. Со сладким беконом

190,-

Тосты с домашним джемом, беконом и карамелизированным бананом.

5. С нутэллой

250,-

Тосты с нутэллой, бананом, орехами и зернами граната.



5

ДЕСЕРТЫ



1. Тотальный шоколад 230,-

Шоколадный бисквит с шоколадным кремом, орехами в домашней карамели и ягодами.



2. Матча 280,-

Чизкейк со вкусом матча чая и клубнично-вишневым соусом.



3. Апельсин 260,-

Апельсиновый бисквит с черносмородиновым джемом и нежным шоколадным кремом.



4. Панна-котта 210,-

Сливочная панна-котта с нотками чая эрл-грей ягодным соусом.

5. Классический чизкейк 230,-

Нежнейший классический чизкейк из творожного сыра.