

ЛОКАЛ РАШН Меню



Супы

Борщ Сибирский с пампушками 300
Традиционный борщ с репой и ароматной пампушкой.

Куриный суп от Бабушки 350
Маваристый куриный бульон с домашней лапшой, картофельным пюре и запеченой ножкой цыпленка.

Салаты

Салат Оливье (Русский) 310
Традиционный русский салат с копченой говядиной и ягнним скрэмблом.

Салат летний 300
Салат из красной капусты с ягнним скрэмблом и редисом.

Горячее

Пельмени традиционные 420
Сибирские пельмени из говядины со сметаной и свежей зеленью.

Бефстроганов 490
Из говяжьей вырезки с грибами, в сметанном соусе, с картофельным пюре и солеными огурцами.

Блины с икрой и сметаной 500

Десерты от шефа-кондитера

Мусс из ряженки с компоте из черной смородины 295
Легкий нежный мусс на основе ряженки с вареной смородиной и черной смородиной. БЛЮДО БЕЗ ГЛЮТЕНА

Гречневый кекс 250
Рассыпчатый кекс на основе гречневой муки и творога с классическим ванильным соусом. БЛЮДО БЕЗ ГЛЮТЕНА

Наполеон 350
Традиционное пирожное Наполеон из слоеного теста и крема муслин.

Павлова 370
Этот десерт назван в честь русской балерины Анны Павловой. В его составе: воздушная меренга с лаймом, легкий ванильный крем, малиновый соус и свежие ягоды.

Основное Меню

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с лососем конфи и творожным сыром 370
Салат с лососем длительного томления, киноа и апельсинами.

Салат с ростбифом 395
Салат с вырезкой из говядины, свежей голубикой, орехами и красным луком.

Цезарь с куриной грудкой 390
Листья салата Романо и Айсберг с обжаренным на гриле куриным филе, соус Цезарь.

Фермерский овощной салат 310
Салат из свежих овощей с киноа и яйцом пашот.

Сырные крокеты 350
Теплые сырники из Моцареллы под ягодным соусом.

Мидии в томатном соусе с чили или в винно-сливочном соусе 490
Мидии, приправленные специями, чесноком и тимьяном в томатном соусе с чили или в винно-сливочном соусе на выбор

Брускетта с паштетом из куриной печени 300
Пшеничная Чиабатта с паштетом из куриной печени и малиновым гатни.

Брускетта с тартаром из лосося 320
Пшеничная Чиабатта с тартаром из слабосоленого лосося с каперсами, маринованными огурцами и сливочным сыром.

СУПЫ

Грибной суп с домашней лапшой 320

Суп из белых грибов с домашней лапшой и чесночными зренками.

Гаспачо 350

Холодный испанский суп из свежих овощей с овощным конкассе.

Французский рыбный суп 420

Суп на крепком бульоне из рыбы с морепродуктами, печеным картофелем и томатами.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Говяжьи щечки с жареным картофелем 490

Говяжьи щечки, томленные с овощами в томатном соусе, с жареным картофелем.

Филе Судака 440

Запеченое филе Судака с нежным картофельным пюре и луковым соусом.

Утиная ножка конфи 430

Утиная ножка длительно томленная, с картофельным пюре и манговым гатни.

Куриное филе в азиатском стиле 450

Маринованные кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем и персиками в кисло-сладком соусе, подается на подушке из риса.



Бургер ТАЙМС 420

Говяжья котлета на белой булке, обжаренная на гриле с сыром Чеддер, листья салата Айсберг, хрустящий бекон и фирменный горчичный соус.

Бургер ЦЫПА МОЯ 380

Куриное филе с сырным соусом, листьями салата айсберг, свежими томатами на белой булке.

Бургер СУДАК-ТУДАК 400

Обжаренное филе Судака с муссом из авокадо, свежими помидорами и ананасом на белой булке.

Бургер НИ РЫБЫ, НИ МЯСА 360

Открытый бургер с авокадо-гриль и муссом из белого сыра, листьями салата Айсберг и яйцом пашот.

ДОБАВКИ К НАШИМ БУРГЕРАМ

Картофель фри с соусом 100 гр. 130

Фирменные картофельные чипсы от Шефа 70 гр. 130

Бекон 50 гр. 75

Сыр 20 гр. 65

Чеддер, Сулугуни или Моцарелла.

Свежий томат или маринованный огурчик 20 гр. 60

Соус фирменный домашний 50 гр. 80

Песто из свежего базилика, Барбекю, Чесночный.

ПАСТА

Пенне с лососем 490

Пенне с лососем в сливочном соусе с цуккини и сыром пармезан.

Спагетти Карбонара 470

Спагетти в сырном соусе с беконом и молотым перцем.

Фарфалле с уткой и карри 460

Фарфалле с уткой конфи в сырном соусе с карри и рукколой.

Фузилли с баклажанами в соусе Маринара 450

Фузилли в томатном соусе с жареными баклажанами и сладким перцем.

ДЕСЕРТЫ

Теплый карамельный кекс со вкусом ириски	320
<i>Согный финиковый кекс со вкусом ириски, пропитанный карамелью с прохладным классическим ванильным соусом.</i>	
Вишневый штрудель	310
<i>Классический вишневый штрудель из традиционного тонкого теста, сочной вишни и лепестков миндаля с малиновым соусом и шариком ванильного мороженого.</i>	
Фисташковый рулет с кремом из Маскарпоне и малиной	320
<i>Легкий фисташковый дакуаз с кремом из сливочного сыра Маскарпоне с малиной и ликером Куантро.</i>	
Чизкейк Манго-маракуйя	315
<i>Воздушный десерт из сливочного сыра и пюре манго и маракуйя.</i>	
Шоколадная Бетси	310
<i>Морт на основе шоколадного бисквита с темным шоколадом, шоколадным кремом и фундуком.</i>	
Чизкейк Сникерс	305
<i>Нежный сливочный чизкейк с добавлением кусочков Сникерса, поливается карамелью.</i>	
Тирамиссу	310
<i>Нежный десерт со сливочным кремом Маскарпоне, печеньем Савоярди, пропитанным кофе.</i>	
Эпл Пай	315
<i>Теплый яблочный пирог, с кремом Патисьер, кусочками яблок и корицей. Подается с мороженым и карамелью</i>	
Брауни Нью-Йорк	350
<i>Горячий шоколадный американский десерт. Подается с бананом, свежей клубникой, взбитыми сливками и шариком мороженого.</i>	
Десерт Лайт Бэрри	305
<i>Нежнейший заварной крем с кусочками печенья и ягодами клубники и голубики.</i>	
Шоколадный Фондан	310
<i>Нежный шоколадный фондан с центром из белого шоколада. Подается горячим с шариком мороженого.</i>	
Смол Свит Смайл	230
<i>Легкий лаймово-базилковый мусс с земляничным пюре на тонком бисквите.</i>	
Фисташковый мини-кекс	140
<i>Небольшой кекс на миндальной муке с фисташковым пралине с добавлением малины. БЛЮДО БЕЗ ГЛЮТЕНА</i>	
Эклер Соленая карамель	140
<i>Воздушное заварное тесто в сочетании с карамельным муссом, с добавлением морской соли.</i>	
Эклер Фисташковый	140
<i>Воздушное заварное тесто в сочетании с легким фисташковым кремом.</i>	

О БРАССЕРИИ

А Вы знаете, что brasserie появились во Франции в Париже в XIX веке? Именно там, на парижских бульварах в тени каштановых аллей и открыли свои прозрачные двери первые французские brasserie. Они быстро завоевали популярность среди парижан. Демократичные уютные заведения с хорошим кофе, вкусной домашней едой и свежей выпечкой стали излюбленным местом для представителей разных профессий и разного уровня дохода. Brasserie полюбила богема и буржуазия, студенты и фабриканты, художники и музыканты.

Времена меняются, но любовь горожан к brasserie остаётся! Здесь проводят время за чашечкой любимого кофе жители ближайших домов. Утром сюда приходят позавтракать и почитать свежую прессу, днем в brasserie всегда можно вкусно пообедать, отведав домашней средиземноморской кухни, а вот вечером здесь часто встречаются влюбленные парочки и собираются большие компании друзей, чтобы обсудить политику, футбольный матч или новое кино за бокалом крафтового пива.

Приятного аппетита!



Москва, 1-я Тверская-Ямская улица, дом 4.
Телефон: 8 (499) 250-38-97

koffeetimes.ru



Меню





СОБЕРИ СВОЙ ЗАВТРАК САМ

8:00 - 12:00
ОТ ДВУХ БЛЮД НА ВЫБОР:

КАШИ

Рисовая каша	140
Овсяная каша с бананом, орехами и карамелью	130

ТВОРОГ И БЛИНЧИКИ

Сырники со сметаной	140
Блины со слабосоленым лососем	160
Блинчики с Нутеллой и бананом	150

ОМЛЕТ И ЯИЧНИЦЫ

Яичница и венскими сосисками	150
Глазунья из двух яиц с тостом	130
Классический омлет	140

НАПИТКИ

Кофе Американо или Эспрессо	100
Фирменный чай	130
Капучино	150
Фреш апельсиновый <small>200 гр.</small>	210
Фреш грейпфрут <small>200 гр.</small>	210

Lunch Time



FAST & TASTY Business

MENU

Время Ланча

ПО БУДНЯМ С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ

12:00 - 16:00

ОТ ДВУХ БЛЮД НА ВЫБОР:

САЛАТЫ

Салат Цезарь 140

Популярный салат североамериканской кухни из листьев салата с куриным филе.

Салат Летний 120

Салат из красной капусты с яблочным скрэмблом и редисом.

Салат с лососем конфи 150

Салат с лососем длительного томления, киноа и апельсином.

СУПЫ

Грибной суп с лапшой 125

Суп из белых грибов с домашней лапшой и чесночными гренками.

Гаспачо 145

Холодный испанский суп из свежих овощей с пшеничными гренками.

Французский рыбный суп 160

Суп на крепком бульоне из рыбы с пегеным картофелем и томатами.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриное филе в кисло-сладком соусе с рисом 170

Куриное филе с болгарским перцем и персиками в кисло-сладком соусе с рисом.

Филе Судака 195

Запеченое филе Судака на подушке из картофельного пюре с луковым соусом.

Фузилли Primavera 150

Фузилли в томатном соусе с жареными баклажанами и сладким перцем.

НАПИТКИ

Ягодный морс free

ФАНАТСКОЕ МЕНЮ



ИДЕАЛЬНО К ПИВУ!

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ 180

Гренки из бородинского хлеба обжаренные во фритюре.
Подаются с сырным соусом

СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ ИЗ МОЦАРелЛЫ И ПАРМЕЗАНА 350

Подаются с малиновым чатни

ВУРСТ ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА 480

Колбаска из свинины, подаётся вместе с тушеной капустой
и картофельным салатом

ВУРСТ КУРИНЫЙ 480

Колбаска из курицы, подаётся с тушеной капустой
и овощным салатом

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ 350

Вафля из картофеля с тартаром из лосося слабой соли,
маринованных огурцов и каперсов

КАРТОФЕЛЬНАЯ ВАФЛЯ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 340

Вафля из картофеля с нежным куриным филе
и с шампиньонами томлёными в сливках

СЭТ ВЯЛЕННЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ НА ТРИ ПЕРСОНЫ 680

Позиции сэта уточняйте у официанта!

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С СОУСОМ ПО-ТЕХАССКИ 380

Куриные крылья с острым томатным соусом

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ 380

Куриное филе с мягким сыром, шампиньонами, сладким перцем,
перцем чили, перцем Чипотле и томатами.
Подается в пшеничной лепешке Тортилье

ФАН-СЭТ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ 630

Чесночные гренки, сырные шарики, кольца лука,
куриные крылья, соус Ранч, соус Чеддер



Тшва



Брассерия без пива!?! Не бывает такого! Мы всегда очень внимательно относимся к этому прекрасному напитку и подобрали для вас самые лучшие и интересные сорта. Угощайтесь с удовольствием!

РАЗЛИВНОЕ

Budweiser Budvar 500 мл. 330

Светлое чешское пиво. Пиво обладает полным солодовым вкусом, нежным ароматом хмеля, приятной горчинкой.

Limburgse Witte 500 мл. 360

Пшеничное нефильтованное бельгийское пиво Limburgse Witte, имеет прекрасно развитый вкус, пшеница придает ему немного горечи, кориандр отвечает за пикантность, а лимонная цедра отвечает за фруктовые нотки в напитке. Во вкусе можно различить также нотки гвоздики, банана, белого перца, груши и яблока.

МИРОВАЯ КЛАССИКА

Lefte Blonde 330 мл. 390

Элегантный эль Lefte Blonde — достаточно крепкий напиток (6.6%). Однако богатый и насыщенный фруктовый аромат, а также гладкий и приятный вкус делают крепость практически не заметной. Это пиво прекрасно утоляет жажду.

Lefte Brune 330 мл. 390

Lefte — настоящее монастырское пиво из Бельгии, Lefte Brune обладает шоколадным цветом, вкусом сухофруктов и карамели, деликатной горечью и послевкусием с оттенком «дымка».

Spaten Munchen 500 мл. 460

Spaten Munchen — немецкое светлое пиво. Обладает мягким вкусом, превосходно сочетающим в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла с тонким ароматом пряностей.

Budweiser Budvar Dark 330 мл. 360

Темный лагер характеризуется терпким вкусом с нотками жженой карамели. Производится этот напиток по той же технологии, что и светлый лагер, с одним лишь отличием — солод применяется обжаренный.

РУССКИЙ КРАФТ

Ipa Overfall 500 мл. 280

Классический американский IPA с богатой ароматикой. Вкус и аромат цитрусовых и манго. Сильный хмелевой характер с длительным послевкусием.

Cherie Cherry 500 мл. 290

Аромат свежесобранной вишни, освежающий мягкий вкус. На фоне солода прослеживаются миндальные нотки вишневой косточки, короткое фруктово-солодовое послевкусие. Используется натуральный вишневый сок.

Ma Chere Framboise 500 мл. 300

Чистый и яркий аромат лесной малины, фруктовая сладость и приятная кислинка. Вкус освежающий. Используется натуральный малиновый сок.

Bohemian Pilsener 500 мл. 260

Сваренный классическим методом пилс, богатый солодовый вкус с выраженной, но мягкой горечью и пряными нотками жатецкого хмеля (Saaz).

Belgian Blond Ale 500 мл. 270

Тонкая фруктовая пряность бельгийских дрожжей с гладким солодовым вкусом заканчивается умеренно сухим послевкусием. Легкий пряный хмелевой аромат с нотами сдобы.

Very Happy Cider 500 мл. 270

Полусухой яблочный сидр с насыщенным вкусом красных яблок, минеральными нотками, приятным балансом. Гармоничный аромат лимона и спелых яблок.

Blanche ma Cherie 500 мл. 290

Классический бельгийский бланш. В аромате и вкусе сочетаются легкие пшеничные тона, специи, кориандр, цитрусовая кислинка. Послевкусие короткое, сухое, с едва уловимым мягким овсяным оттенком.

Singing Birds 500 мл. 280

Традиционный английский вариант стаута, с добавлением овса, придающего нежную сливочность и легкую сладость. Яркий аромат жареного зерна, кофе со сливками, бархатистый вкус с ореховыми и зерновыми нотками, послевкусие с оттенком молочного шоколада.

Two Ways 500 мл. 280

Немецкая классика. Светло-золотистое пиво с густой белой пеной, доминирует чистый зерновой аромат солода с хлебным сладким вкусом и едва уловимой горечью.

Breakfast Time

ВРЕМЯ ЗАВТРАКА!

А это значит, что здесь Вы сможете зарядиться силами на весь день и побаловать себя вкусной утренней выпечкой с чашкой ароматного свеже сваренного кофе. Кроме этого, в нашем меню Вы найдете нежные домашние сырники и изумительную овсянку с орехами, бананом и карамелью, с малиной и клубникой. Вам понравится!

Проведите время завтрака с пользой и удовольствием!

Проведите время в БРАССЕРИИ КОФЕ ТАЙМС!

КЛАССИКА КОФЕ

Эспрессо 25 мл.	130
Дабл-Эспрессо 50 мл.	160
Американо 300 мл. / 400 мл.	230 / 260
Капучино 300 мл. / 400 мл.	270 / 300
Капучино-веган 300 мл. / 400 мл.	350 / 370
<small>На миндальном молоке</small>	
Латте 300 мл. / 400 мл.	270 / 295

НАШ ФИРМЕННЫЙ КОФЕ

Латте Нутелла 300 мл. / 400 мл.	290 / 310
Раф 300 мл. / 400 мл.	240 / 290
<small>Имбирный, крем-брюле, фисташковый</small>	
Мокко 300 мл. / 400 мл.	285 / 305
<small>Пряный, мятный, айриш</small>	
Гляссе 270 мл.	240
Ирландский кофе 270 мл.	340
Кофе Раф Baileys 270 мл.	360

ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

Чёрный или зелёный 450 мл.	245
<small>Цейлон, Эрл Трей, пуэр, сенга, молотый улун, жасминовый, травяной</small>	

НАШ ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Цитрусовая пряность 400 мл.	275
Облепихово-медовый 400 мл.	275
Клубничная мята 400 мл.	275
Чай Латте 300 мл. / 400 мл.	230 / 270

ЛИМОНАДЫ

Мандарин-маракуйя 400 мл.	280
Клубника-личи 400 мл.	280
Мохито 400 мл.	260
Фисташковый фраппе 400 мл.	270

СМУЗИ

Грушево-банановый 300 мл.	260
Грин смузи 300 мл.	260
Малиновый 300 мл.	260

ФРЕНЧ-ПРЕСС

Бразилия 300 мл.	265
По-ирландски 300 мл.	275



АЙС КОФЕ

Фраппучино 400 мл.	310
Айс Латте 400 мл.	290
Айс Капучино 400 мл.	290
Айс Раф-лаванда 400 мл.	290
Айс какао 300 мл.	260

ФРЕШИ

Апельсиновый 250 мл.	260
Грейпфрутовый 250 мл.	260

ВОДА

Сан Бенедетто 250 мл.	210
<small>Газированная, негазированная</small>	
Куртуа 250 мл.	200
<small>Негазированная</small>	

КОЛА

Кока-кола 250 мл.	165
<small>Классическая, диетическая</small>	
Энергетик Эффект 250 мл.	240

МИЛКШЕЙКИ

Авокадо-шейк 300 мл.	280
Манго-маракуйя 400 мл.	325
Нутелла-банан 400 мл.	325



КАША, ЙОГУРТ И ТВОРОГ

Овсяная каша с бананом, орехами и карамелью	190
<small>Овсяная каша, банан, грецкий орех, фундук, соус карамельный</small>	
Рисовая каша	210
Йогурт с джемом и гранолой	210
Творог с карамелью и ягодами	235
Творог 0% с легким йогуртом и вишневым соусом	235

ТОППИНГИ

Соус ягодный, мёд	40	Банан	50		
Сгущённое молоко	50	Клубника	120	Голубика	130

ФРАНЦУЗСКИЕ БЛИНЧИКИ — КРЕПЫ

Крепы с творожным кремом, клубникой и шоколадным соусом	240
<small>Блины, творожный крем, клубника, Нутелла</small>	
Крепы со слабосолёным лососем	295
<small>Блины, лосось с/с, укроп, сливочный сыр</small>	
Крепы с бананом и Нутеллой	250
<small>Блины, банан, фундук, Нутелла</small>	

РУССКИЕ СЫРНИКИ

Нежные домашние сырники со сметаной и вишневым соусом	270
<small>Топпинги на выбор: клубника, голубика, банан, соус ягодный, сгущенка и мёд</small>	

ЧТО ВКУСНЕЕ: ОМЛЕТ ИЛИ ЯИЧНИЦА?

Классический омлет	170
Омлет с грудинкой и сыром	225
Яичница, запеченная в колбасной чашке	250
Яичница с венскими сосисками	210

Попробуйте наши сытные французские блинчики — крепы, закажите на завтрак нежные русские сырники, а также всевозможные омлеты и яичницы. Будет вкусно!



СОБЕРИ СВОЮ ЯИЧНИЦУ!

Лосось	150
Ветчина	70
Куриное филе	70
Сыр	50
Томаты	50
Шпинат	60

Возьми с собой!

Ржаной сэндвич с овощами и белым сыром	250
Ржаной сэндвич с ростбифом и бакинскими томатами	280
Ролл с лососем	270
Ролл с куриной грудкой	260
Круассан с лососем	270
Круассан с куриной грудкой	240
Круассан с ветчиной и сыром	245