

Kitchen

• сеть семейных кафе •

УЛ. УДАЛЬЦОВА, Д. 15 /М. ПРОСПЕКТ ВЕРНАДСКОГО/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 109 0110
UDALCOVA@1KITCHEN.RU

УЛ. АКАДЕМИКА АНОХИНА, Д. 13 /М. ЮГО-ЗАПАДНАЯ/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 146 0220
ANOXINA@1KITCHEN.RU

МОЖАЙСКОЕ ШОССЕ, Д. 76А /Г. ОДИНЦОВО/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 021 0880
ODINTSOVO@1KITCHEN.RU

ТЕАТРАЛЬНЫЙ ПРОЕЗД, 5 /М. ЛУБЯНКА/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 026 0770 (5 ЭТ.)
CDM@1KITCHEN.RU

УЛ. РОДИОНОВСКАЯ, Д. 12 /М. ПЛАНЕРНАЯ/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 147 0330
KURKINO@1KITCHEN.RU

УЛ. БОЛЬШАЯ МАРФИНСКАЯ, Д. 4, КОРП. 1 /М. ВДНХ/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 124 0550
MARFINO@1KITCHEN.RU

УЛ. ГАРИБАЛЬДИ, Д. 6, КОРПУС 1 /М. НОВЫЕ ЧЕРЕМУШКИ/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 020 0660
GARIBALDI@1KITCHEN.RU

УЛ. АРХИТЕКТОРА ВЛАСОВА, Д. 18 /М. НОВЫЕ ЧЕРЕМУШКИ/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 147 0440
VLASOVA@1KITCHEN.RU

УЛ. ТВАРДОВСКОГО, Д. 44 /Г. БАЛАШИХА/
ПН. - ВС. С 09.00 - 22.00 +7 (926) 5850550
BALASHINA@1KITCHEN.RU

РЕУТОВ, ЮБИЛЕЙНЫЙ ПРОСПЕКТ, Д. 33
ПН. - ВТ. С 09.00 - 10.00 +7 (925) 388 5558
REUTOV@1KITCHEN.RU

WWW.CAFE-KITCHEN.RU

ВЫПУСК #1

МЕНЮ-ЖУРНАЛ О ВКУСНОЙ И ПОЛЕЗНОЙ ЕДЕ

cafe.kitchen

kafe.kitchen

kitchen_cafe

WWW.CAFE-KITCHEN.RU

ALL YOU NEED IS LOVE

ИНТЕРВЬЮ С ШЕФОМ
НОВОЕ МЕНЮ
НОВЫЕ ВКУСЫ

Kitchen

• сеть семейных кафе •

БРУСКЕТТЫ
& САНДВИЧИ

ЗАВТРАКИ

САЛАТЫ
СУПЫ

ГОРЯЧЕЕ
ПАСТА
ЛАПША

ДЕСЕРТЫ
НАПИТКИ



KITCHEN est.2011

НАША ГЛАВНАЯ ИДЕЯ -
ПРОСТРАНСТВО «МЫ»,
ПОТОМУ ЧТО САМОЕ ВАЖНОЕ -
БЫТЬ С ТЕМИ, КОГО ЛЮБИШЬ.

В основе любого успешного проекта лежит интересная идея. Возможности для нестандартных решений окружают человека на каждом шагу. Затем витают в воздухе, нужно только научиться их замечать, развивать и не бояться воплощать в жизнь. О том, как появилась концепция сети семейных кафе «Kitchen», нам расскажет создательница, сердце, мозг и главный идейный вдохновитель проекта - Мария Базоркина.

КАК ВПЕРВЫЕ ЗАРОДИЛАСЬ ИДЕЯ ОТКРЫТЬ СЕТЬ СЕМЕЙНЫХ КАФЕ?

Мария: «Несколько лет назад я гуляла со своими племянниками, и мы зашли в детское кафе. Там все было сделано специально для них: яркие цвета, миниатюрная мебель, рисунки с мультперсонажами. Дети, конечно, были просто в восторге. Но в то же время я поймала себя на мысли, что мне не очень уютно и комфортно сидеть на этом крохотном стульчике за крохотным столиком. И я явно была не одинока в своем неудовлетворении. Тогда я впервые задумалась о том, как можно создать такое оригинальное, но в то же время универсальное пространство, где вся семья могла бы наслаждаться совместным отдыхом.»

В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ГЛАВНАЯ КОНЦЕПЦИЯ СЕТИ?

Мария: «Для нас "Kitchen" — это прежде всего кафе у дома, где удобно быть с детьми. Наша главная идея - пространство «мы», потому что самое важное - быть с теми, кого любишь.»

КАК ПОЯВИЛОСЬ НАЗВАНИЕ "KITCHEN"?

Мария: «Изначально название было "Kitchen on your way" - "кухня по пути". Мы старались для наших гостей быть таким заведением, куда приятно зайти пообедать, уютно провести время в компании или побаловать себя чем-то вкусненьким. Потом мы все больше стали развивать тему совместного досуга, увлеклись организацией оригинальных детских праздников. Вот так мы и переросли в сеть семейных кафе «Kitchen.»

ПРАВДА ЛИ, ЧТО ПО ОБРАЗОВАНИЮ ВЫ ДРАМАТИЧЕСКАЯ АКТРИСА? И ПРИГОДИЛИСЬ ЛИ ВАМ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ?

Мария: «Диплом актрисы драматического театра у меня действительно есть. Конечно, полученные знания очень пригодились мне в работе. Прежде всего, это эмоциональный подход к делу, стремление вдохновить своих сотрудников. Для меня это своего рода "режиссура чувств", что помогает создать позитивную душевную атмосферу в наших кафе.»

НАС СЕЙЧАС ЧИТАЮТ ГОСТИ ОДНОГО ИЗ СЕМЕЙНЫХ КАФЕ "KITCHEN". ХОТЕЛИ БЫ ВЫ ИМ ЧТО-НИБУДЬ СКАЗАТЬ?

Мария: «Нам очень приятно видеть вас в нашем кафе! Главная ценность любого заведения - это его гости. Нам нравится приносить людям радость. Наша главная цель - сделать вас чуточку счастливее, и мы изо всех сил стремимся оправдывать оказанное доверие. Наслаждайтесь каждым мгновением, и вы убедитесь, что у нас все, как дома, но только немножко лучше :)»

МЫ ОЧЕНЬ РАДЫ, ЧТО ВЫ НАШ ГОСТЬ!

С любовью,
команда сети семейных кафе «Kitchen»



**«ДЛЯ МЕНЯ ГОТОВИТЬ
— ЭТО СМЫСЛ ЖИЗНИ».**

Мне повезло найти дело, которое стало для меня чем-то большим, чем просто работа. Самая большая радость для меня - это слышать слова благодарности от моей семьи, друзей или отзывы гостей. И я ни на что в мире не променяла бы это окрыляющее чувство.

/Манолова И./

ПРОФЕССИЯ ШЕФ-ПОВАРА - МЕЧТА ДЕТСТВА?

Ирина: «С самого раннего детства мне нравилось помогать маме на кухне. Все началось с простых блюд: бутерброды, салатик. Мне было интересно каждый раз пробовать что-то новое и просто нравилось угощать родных. Друзья моих родителей даже иногда записывали некоторые рецепты. Именно так и родилась мечта стать шефом.»

ЧТО ДЕЛАЕТ ПРОСТОГО ПОВАРА УСПЕШНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ — ТАЛАНТ ИЛИ ТРУД?

Ирина: «Настоящий шеф-повар должен быть влюблен в свою профессию. Готовка без энтузиазма - простое ремесло, и только повар, который страстно желает творить, способен достичь вершин кулинарного искусства. Придумывать новые рецепты, осваивать тонкости приготовления - все это требует много времени и сил. Это тяжелый труд, который будет в радость только для тех, для кого кулинария - призвание.»

ГОВОРЯТ, ЧТО ЛУЧШИЕ ПОВАРА - МУЖЧИНЫ. ТЫ СОГЛАСНА?

Ирина: «Мужчины-повара долгое время считались лучшими на профессиональной кухне. Женщины, на мой взгляд, как исконные хранительницы очага, вкладывают больше души в свои блюда. Но они ничуть не уступают мужчинам в навыках и мастерстве.»

ЧТО ТЕБЕ БОЛЬШЕ ВСЕГО НРАВИТСЯ В РАБОТЕ В KITCHEN?

Ирина: «Мне очень нравится команда. Приятно работать среди людей, которые всей душой болеют за свое дело. Еще мне нравится сама концепция семейного кафе, где можно уютно и с комфортом провести время вместе. Я тоже семейный человек, у меня любящий муж и трое чудесных детей. Мне приятно быть частью заведения, которому гости могут смело доверять.»

ТРИ КУЛИНАРНЫХ СОВЕТА ДЛЯ ТЕХ, КТО УЧИТСЯ

Ирина: «Очень важно готовить с любовью. Не имеет значения, готовите ли вы для себя или для гостя в ресторане. Блюдо, сделанное с душой, всегда получается чуточку вкуснее. Также важно продолжать совершенствоваться. Поверьте, даже опытным мастерам постоянно приходится учиться чему-то новому. Ну и, конечно, не бойтесь экспериментировать!»

Еда — зеркало настоящего кулинара.

Чтобы продолжить знакомство с Ириной, достаточно заказать одно из ее великолепных блюд. Наш шеф-повар на сто процентов вкладывает душу в процесс и считает, что результаты ее труда намного красноречивее любых слов. Так что смело листайте страницы меню и выбирайте, что бы вам хотелось попробовать сегодня. Об остальном позаботятся профессионалы!

BON APPETIT!

ALL YOU NEED IS LOVE



КАКАЯ ТВОЯ ЛЮБИМАЯ КУХНЯ И БЛЮДА?

Ирина: «Я большой поклонник блюд итальянской кухни. Простота в приготовлении, идеально выдержанный баланс специй, гармонично дополняющих и раскрывающих вкус натуральных ингредиентов - секрет вкусной и здоровой пищи. Я считаю, что еда должна приносить пользу, поэтому в обычной жизни предпочитаю легкую пищу, стараюсь есть побольше овощей, нежирное мясо, рыбу и морепродукты.»

Мое любимое блюдо — "Салат с креветками и сыром". Свежие овощи в салате - кладезь витаминов и микроэлементов. Нежные морские креветки отлично сочетаются с кислинкой свежего сока лимона, а сладковатый медовый соус прекрасно дополняет вкус мягкого овечьего сыра. С любимым блюдом нашего шеф-повара — «Салат с креветками и сыром» — вы можете ознакомиться в этом меню на стр. 3-4.



КРЕП-ЗАВТРАК

Аппетитная глазунья из трех яиц, с маринованным болгарским перцем, хрустящим беконом, сочными помидорами и свежей зеленью.

Галерею непередаваемых ароматов блюда удачно дополняет молотый черный перец.

Подается на тонком блинчике.

240.-

ЗАВТРАКИ 9.00 12.00

«Мы то, что мы едим». С этим утверждением согласно подавляющее большинство диетологов. По результатам исследований наше настроение, память и даже образ мышления зависят от нашего рациона. Вот почему так важно начинать свой день правильно. Вкусный и сбалансированный завтрак поможет не только оставаться в хорошей форме, но и подарит тот самый заветный заряд энергии и бодрости, что позволит отлично себя чувствовать на протяжении всего дня.

Для людей физического труда во время завтрака нужно употреблять больше продуктов, содержащих белок. Например, классический английский завтрак: омлет. Можно добавить к нему немного свежих овощей и ломтик зернового хлеба, а также чай с молоком и кусочек сыра с низким содержанием жира. Такое начало дня, несомненно, придаст сил, при этом совершенно без риска прибавить в весе.

Людам умственного труда предпочтителен легкий завтрак, после которого не возникнет желание снова вздремнуть, но который поможет сосредоточиться на работе. Замечательным источником мозговой энергии является пища, насыщенная углеводами. Это должны быть натуральные продукты – мёд, сухофрукты, мюсли, а также молочные или кисломолочные продукты пониженной жирности. Это может быть и порция овсяной каши, дополненная сладкими фруктами.

РИСОВАЯ КАША 130.-

Богата необходимыми человеку витаминами и микроэлементами, способствует избавлению организма от токсинов

КАША ПОЛЕНТА 130.-

Полента - кукурузная каша по старинному итальянскому рецепту

по вашему желанию любая каша может быть приготовлена на кокосовом молоке 150.-

КОМПЛЕКСНЫЙ ЗАВТРАК 350.-

- 2 яйца (на выбор: вареные, глазунья, омлет)
- Ароматные ломтики жареного бекона
- Хрустящий жареный тост
- Сливочное масло, джем
- Свежевыжатый апельсиновый сок
- Горячий напиток на выбор: американо, чай

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И ДЖЕМОМ 180.-

Нежные ароматные сырники, приготовленные по старинному рецепту, с деревенской сметанкой и сладким джемом

БЛИНЫ С МАСЛОМ, ДЖЕМОМ И СМЕТАНОЙ 150.-

Согрейте свое утро нашими неповторимыми румяными блинчиками. Классическое трио: теплое масло, сладкий джем и домашняя сметанка

ФРИТАТА 240.-

Итальянский воздушный омлет из трех яиц с сочными помидорками черри, нежными шампиньонами, хрустящим беконом, красным луком, украшенный свежими листьями ароматного базилика



ОВСЯНАЯ КАША 130.-

Неотъемлемая часть традиционного английского завтрака, признанного самым здоровым и сбалансированным из всех кухонь мира

САНДВИЧ «БРЕКФАСТ» 250.-

Аппетитный сэндвич с нежной куриной грудкой и жареным яйцом. Подается в компании с золотистым картофелем фри и томатным соусом.



САЛАТЫ

Салаты – самая разнообразная категория кулинарных блюд. С салата можно начать свой обед; он может выступать в роли гарнира или даже самостоятельного блюда. Кулинары всего мира постоянно совершенствуют свои рецепты в поиске неожиданных вкусовых сочетаний. Мы тоже не стоим на месте, стремимся удивлять и радовать своих гостей. И не только оригинальными решениями, но и качеством продуктов. Шеф-повар лично следит за тем, чтобы на стол к нашим гостям попадали исключительно натуральные фрукты и овощи. Для нас важен не только вкус, но и польза блюд. Салат – прекрасное поле для экспериментов, но, помимо этого, это еще и важная часть рациона. Приготовленный из свежих ингредиентов салат – бесценный источник витаминов, микроэлементов и клетчатки, так необходимых для организма человека.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 350.-

Свежие листья салата романо с сочной куриной грудкой, помидорами черри и хрустящими черными крутонами, заправлен оригинальным соусом "Цезарь" - желтки домашних яиц с добавлением горчицы, каперсов, анчоусов и чеснока. Посыпан ароматным пармезаном.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА 320.-

Классический салат из свежих хрустящих овощей с сочными листьями салата романо, оливками, маслинами и нежным сыром фета, заправлен особым фирменным соусом.

ТЕПЛАЯ МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ 450.-

Традиционная итальянская закуска из легкого сыра моцарелла и свежих томатов, нарезанных тонкими кружками с заправкой из классического соуса песто и крем-бальзамика.



САЛАТ С РОСТБИФОМ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ 440.-

Сочные листья салата, томаты черри, нежный холодный ростбиф с пряным азиатским соусом, украшен семенами жареного кунжута.

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



Салат с ростбифом и азиатским соусом может выступать как в роли самостоятельного блюда, так и в сочетании с легким супом. Например, суп Том-ям с креветками и лапшой.

[подробнее на стр. 6](#)

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С ЛИМОННО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 120.-

Свежие салатные листья – бесценный источник витаминов и полезных микроэлементов. А под нужным соусом это еще и безумно вкусная основа для салата! Мы предлагаем вам почувствовать себя шеф-поваром, экспериментирующим с неожиданными вкусовыми сочетаниями, или же просто собрать свой идеальный салат из самых любимых ингредиентов. Выбор за вами!

Ингредиенты:

- Помидоры черри 30.-
- Огурцы свежие 30.-
- Перец болгарский 50.-
- Лосось слабосоленый 190.-
- Куриная грудка жареная 90.-
- Грибы жареные 80.-
- Сыр пармезан 50.-
- Крутоны 30.-
- Оливки\маслины 30.-
- Ростбиф нарезанный 190.-



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ 520.-

Невероятно гармоничное сочетание морских креветок, сочных овощей и домашних перепелиных яиц с сыром фета и лимонно-медовой заправкой.

САЛАТ С УТКОЙ И ЯГОДНЫМ МУССОМ 340.-

Пикантный салат с запеченной утиной грудкой, сочными дольками апельсина, ароматной свежей мятой, хрустящими листьями салата и воздушным ягодным муссом.

СУПЫ

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 330.-

Всем нам знакомый вкус нежного грибного крем-супа, дополненный изысканным ароматом и пикантной ноткой трюфелей. Подается с хрустящими кусочками жареного багета. Блюдо с мягкой сливочной текстурой медленно тает во рту, а его утонченный вкус просто не сможет оставить вас равнодушным.



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ И КУРИНЫМ РУЛЕТОМ 210.-

Классический прозрачный бульон с куриным рулетом, яичной лапшой, перепелиным яйцом и ароматной свежей зеленью. Согревает не только тело, но и душу. Подается с кусочком свежего хрустящего багета.



ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И ЛАПШОЙ 490.-

Экзотическое блюдо азиатской кухни, одновременно сочетающее в себе богатую пряность специй, остроту, соль и сладость с легкой кислинкой. Подается с креветками, рисовой лапшой и долькой свежего лайма. Поверьте, вам стоит это попробовать. Но будьте осторожны, суп очень горячий!

Суп – это горячее первое блюдо, которое почитаемо и любимо в большинстве стран. Основой для супа служит, как правило, мясной или овощной бульон. Способ приготовления этого блюда сформировался столетия назад. Первые супы появились на Востоке еще до нашей эры. Именно оттуда берет свое начало технология производства подходящей для варки посуды. Первоначально супы готовились в сосудах из глины и камня. Этот способ приготовления позволил максимально сохранить полезные свойства продуктов. При варке теряется значительно меньше витаминов и микроэлементов, чем, например, при жарке или тушении. С появлением фарфоровой посуды это легкое блюдо стало популярным в Южной Европе в конце пятнадцатого века, а к концу восемнадцатого века о супе узнал весь мир. Суп по праву считается символом домашнего очага и уюта.



**БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ
НА ДЕРЕВЕНСКОМ ХЛЕБЕ** 420.-

Поджаренный кусочек хрустящего деревенского хлеба с семечками, нежным сливочным муссом, сочным ростбифом, помидорами конкассе и каперсами. По вашему желанию может быть приготовлена на черном багете.

БРУСКЕТТА

Брускетта — классическая итальянская закуска-антипасто, то есть своеобразный «аперитив» перед основным блюдом — пастой. В Италии брускетта настолько популярна, что из рецептов ее приготовления можно составить отдельную кулинарную книгу: с ветчиной прошутто, со свежими помидорами, ароматным базиликом и нежной моцареллой, с оливками и каперсами. Список возможных комбинаций можно продолжать практически бесконечно. Мы придерживаемся традиционной технологии, поэтому обжариваем ломтики мягкого свежего хлеба на гриле до получения аппетитной хрустящей корочки, как это на протяжении долгих лет делали итальянские кулинары. Происхождение брускетты весьма туманно. Даже сами итальянцы не могут точно сказать, где, когда и кто придумал эту закуску. Однако доподлинно известно, что еще в Древнем Риме использовали поджаренные ломтики хлеба для дегустации свежеотжатого оливкового масла. При этом кусочки слегка натерли чесноком — это помогало прочувствовать аромат масла. Кстати, этот метод оценки качества оливкового масла до сих пор применяется в Лацио, Тоскании, Умбрии и других регионах, где выращивают оливки.

БРУСКЕТТЫ & САНДВИЧИ



**1 БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ
НА ДЕРЕВЕНСКОМ ХЛЕБЕ** 430.-

Поджаренный кусочек хрустящего деревенского хлеба с семечками, нежным сливочным муссом, слабосоленым лососем, помидорами конкассе и каперсами. По вашему желанию может быть приготовлена на черном багете.

3 САНДВИЧ КИТЧЕН С ФРИ 420.-

Сытный бутерброд из формового хлеба с нежной куриной грудкой, хрустящим беконом, жареным яйцом, сочными листьями салата, свежими помидорами, соленым огурцом и фирменным соусом. Подается с золотистым картофелем фри и томатным соусом.



**2 БРУСКЕТТА С НЕЖНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ
НА ЧЕРНОМ БАГЕТЕ** 400.-

Закуска из легкого сыра моцарелла, сочных томатов, свежей рукколы, традиционного соуса песто и крем-бальзама. Подается на поджаренном кусочке хрустящего черного багета. По вашему желанию можем приготовить на деревенском хлебе.

**4 БРУСКЕТТА С УТКОЙ И ЯГОДНЫМ
МУССОМ** 320.-

Поджаренный кусочек хрустящего деревенского хлеба с воздушным ягодным муссом, листьями салата, нежной утиной грудкой, свежей клубникой и ароматной мятой.



ХЛЕБ С МАСЛОМ

ПЕКАРНЯ «KITCHEN»

В нашей пекарне работают люди, которые очень любят свое дело. И хлеб мы печем с душой, искренне заботясь о наших гостях. Весь хлеб производится вручную и отпекается на подовых печах. В процессе приготовления не используются искусственные добавки, консерванты, а также маргарин и разрыхлители. Вместо дрожжей - натуральная закваска собственного производства.

Бездрожжевой хлеб — полноценный элемент здорового питания. Большое количество энергии и ценных микроэлементов, лёгкость усвоения, благотворное влияние на микрофлору - все это делает бездрожжевой хлеб приятным, а главное, полезным дополнением любой трапезы.

Итак, давайте знакомиться ближе:

БАГЕТ - тесто для настоящего французского багета замешивается на натуральной закваске. Благодаря трехкратной обминке оно насыщается кислородом. В результате получаем вкусный ароматный багет с нежной воздушной сердцевиной и тонкой хрустящей корочкой.

БОРОДИНО — настоящий кладезь полезных микроэлементов. Правильное сочетание ржаной муки и солода - секрет неповторимого вкуса и аромата любимого многими исконно русского хлеба. Заваренный солод придает выпечке свою особую сладость, поэтому в оригинальном рецепте отсутствует сахар. Плотная влажная текстура позволяет выпечке сохранять свежесть на протяжении 4-5 дней.

ДЕРЕВЕНСКИЙ С СЕМЕЧКАМИ - выдержанные пропорции ржаной и пшеничной муки, закваска на яблочной основе - формула очарования деревенского хлеба. Семечки - богатый источник витаминов и Омега-6 кислот. А еще они прекрасно дополняют вкус домашнего хлеба.

Оценить всю прелесть домашней выпечки из настоящей пекарни вы также можете, отдав в качестве закусочки одну из наших традиционных итальянских брусчетт! /стр. 7-8/



ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ 590.-

Нежное жареное филе индейки с овощами, заправленным соком свежего лайма.

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



В качестве гарнира к индейке с овощами отлично подойдет нежное картофельное пюре идеальной кремовой консистенции.

подробнее на стр. 19-20

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ СО СПАРЖЕЙ НА ПАРУ/НА ГРИЛЕ 550.-

Сочные паровые котлетки из рыбы и спаржа - прекрасный диетический обед.

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА КОРНИШОН 520.-

Половинка жареного сочного цыпленка, маринованного в ароматных травах и специях. Подается с запечённым деревенским картофелем и кукурузой.

СОУСЫ

Как это ни странно, рецепты очень многих вкусных соусов принадлежат не бедным, а очень даже титулованным особам. Например, Луи де Бешамель маркиз де Нуантель изобрел знаменитый французский соус «бешамель». А всем нам знакомый майонез? Точно известно, что его первым приготовил герцог Магон, после победы на острове Минорка. Иногда название соуса не соответствует действительности. Вот, например, татарский соус. Знаете, почему он так называется? Его придумали французы, добавив корнишоны. А так как думали, что татары, как и все русичи, всегда и везде едят соленые огурцы, то и назвали такой соус татарским. Еще одна жертва гастрономических стереотипов - русский соус, названный так потому, что в нем присутствует красная икра.

СОУС НАРШАРАБ 50.-

Выпаренный гранатовый сок с добавлением ароматных пряностей.

СОУС САЛЬСА 50.-

В меру острый густой томатный соус с кусочками овощей.

СОУС СВИТ ЧИЛИ 50.-

Пикантный тайский кисло-сладкий соус.

СОУС БАРБЕКЮ 50.-

Знаменитый томатный соус с неповторимым ароматом копчения.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 690.-

Традиционный изысканный деликатес из сочной говяжьей вырезки, приготовленный с помидорами черри, ароматным розмарином и чесноком.

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



Медальоны из говядины отлично сочетаются с овощами гриль и соусом барбекю. Степень прожарки мяса вы можете выбрать самостоятельно: слабую, среднюю или сильную.

подробнее на стр. 19-20



Классический бургер из сочной говядины, подается с хрустящим картофелем фри и томатным соусом. Сытное и безумно вкусное блюдо, а усовершенствованная технология приготовления делает его еще и полезным!



БУРГЕР

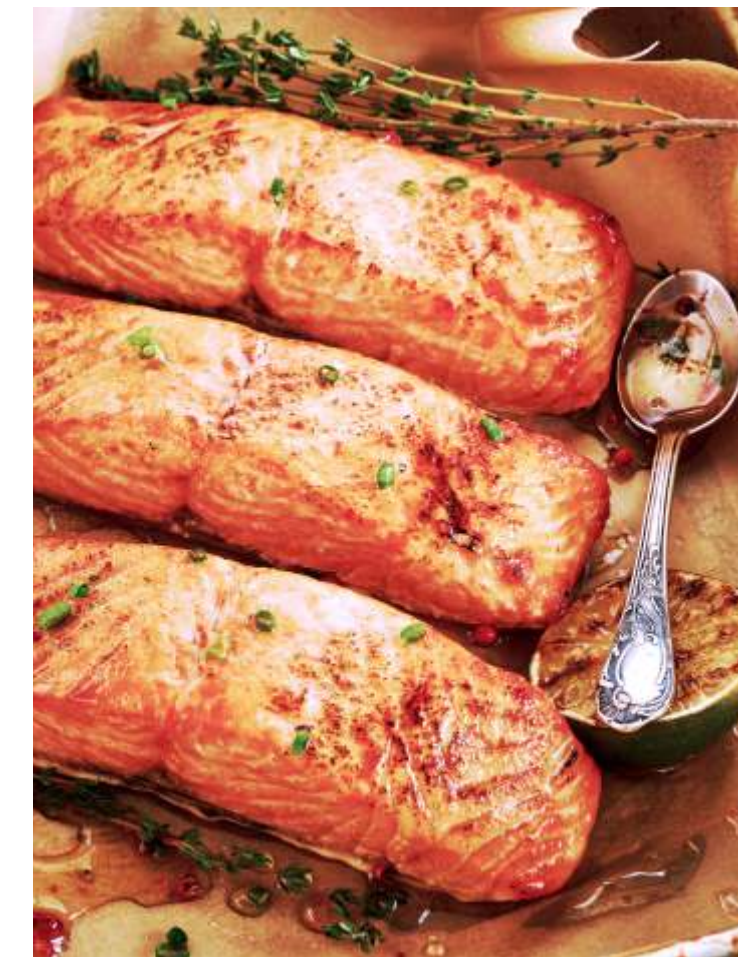
27 июля считается днем рождения гамбургера. Своим названием главный американский бутерброд обязан выходцам из Гамбурга. Однако для того, чтобы стать королем американского, а затем и мирового фастфуда, немецкий бифштекс должен был быть удобным для еды на ходу. Честь называться «отцом» гамбургера принадлежит Луи Лассену, датскому эмигранту, прибывшему в США в 1886 г. Согласно семейной легенде, дело было летом 1990 года. Солнечным утром 27 июля постоянный клиент забежал в закусочную с криком: «Луи! Я спешу! Брось немного мяса промеж 2-х хлебцев и прихлопни хорошенько!» Луи некогда было спорить с приятелем, поэтому он приготовил ему ланч из того, что было под рукой — он только что перемолол несколько стейков в мясорубке и быстро поджарил котлеты на толстой сковороде, осталось только приготовить два свежих тоста. В итоге получился закрытый сэндвич (традиционный бургер с говяжьей котлетой на булочке появится еще через 30 лет). Лассену не удалось стать единоличным обладателем звания «изобретатель гамбургера». Уж слишком много кандидатов на это набралось по всему миру и на протяжении многих веков. Специалисты по античным временам говорят, что даже среди рецептов древних Римлян встречалось блюдо, похожее по своей рецептуре на гамбургер. Однако, как видно из названия, история его началась в городе Гамбург. Это было еще в XVII веке. Причем многие считают, что знаменитый гамбургский стейк — бифштекс — появился там благодаря русским купцам и морякам, которые привезли туда рецепты приготовления стейков. Предприимчивые немцы оценили вкус, переняли и развили идеи. Немецкие иммигранты, в свою очередь, распространили рецепт по всему миру и привезли его в Америку. В меню многочисленных закусочных и ресторанчиков, которые переселенцы открывали в Нью-Йорке, первым делом появлялись бифштексы. Привычное для нас название — гамбургер получил в 1930 году, но в итоге было вытеснено упрощенным вариантом — бургер. Позже это позволило ввести названия для разных видов гамбургеров, в зависимости от основного ингредиента или соуса: чизбургер, фишбургер.

КСТАТИ: Рассказывают, что дизайн корабля «Сокол тысячелетия» создателю «Звездных Войн» Джорджу Лукасу подсказал недооцененный гамбургер.

Мы тоже вдохновились этим поистине культовым блюдом и предлагаем вам наше оригинальное авторское прочтение классического дуэта из говяжьего бургера и хрустящего золотистого картофеля. В сети «Kitchen» мы убеждены, что правильный гамбургер — это большой, невероятно сочный и ароматный бутерброд, который просто не может оставить равнодушными истинных ценителей хорошего мяса. В своих заведениях мы усовершенствовали технологию приготовления, что позволило сделать наши бургеры не только безумно вкусными, но и полезными. Мы используем только свежие мягкие булочки, которые просто тают во рту, а внутри — горячая сочная котлета из говядины высочайшего качества — источника необходимых человеку белков и аминокислот. Натуральные овощи, гармонично дополняющие вкус сочной, прожаренной на гриле котлеты, и особый соус по фирменному рецепту нашего шеф-повара — яркий финал симфонии сытного удовольствия.

Попробуйте, и эти ароматы сведут вас с ума!

Нежнейший розовый лосось, приготовленный на гриле/на пару. Подается с долькой жареного лайма.



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



Попробуйте удивительно гармоничное сочетание стейка из лосося с гарниром из спаржи и пряным соусом наршараб.

[подробнее на стр.10](#)



ПАСТА

Паста – популярное во всем мире итальянское угощение. Разнообразие видов и форм, а также огромный выбор всевозможных начинок и соусов делает пасту практически универсальным блюдом для людей с разными вкусовыми предпочтениями. У разных народов есть свои мнения, когда и как появились первые макаронные изделия, что придает истории происхождения этого продукта особый колорит.

Например, по одной из легенд, примерно в 16 веке хозяйин таверны, которая находилась недалеко от Неаполя, первым начал подавать в своем заведении блюдо, похожее на современную пасту.

А придумал он это, наблюдая за своей маленькой дочкой, которая играла с оставленным на кухне тестом. Она сворачивала его, лепила длинные тонкие трубочки. А после зачем-то развешивала их на веревке для сушки белья. Увидев это, находчивый хозяйин решил использовать получившееся сушеное тесто. Он сварил эти трубочки, избавился от воды, полил их своим специальным соусом из помидор и дал на пробу свежеприготовленное блюдо своим гостям. Посетители были в восторге.

Заведение стало набирать популярность. Его хозяйин сколотил неплохое состояние, а после занялся строительством первой в мире фабрики по изготовлению необычной продукции из теста. Звали этого удачливого бизнесмена Марко Арони, а блюдо, которое он придумал, назвали в его честь «макароны», сложив имя и фамилию изобретателя. Эта забавная история – лишь одна из множества легенд происхождения этого чудо-продукта, без которого мы просто не можем представить себе итальянскую кухню.

В нашем заведении мы уважаем многолетние традиции приготовления итальянской пасты. Классическую пасту производят исключительно из муки твердых сортов. Она богата растительным белком и сложными углеводами, что позволяет надолго обеспечить организм энергией, избежав при этом лишних объемов в талии. Наши повара придерживаются традиционного способа приготовления пасты – до состояния «al dente», что позволяет максимально сохранить полезные микроэлементы, а также особую плотную текстуру и вкусовые качества продукта.

ФЕТТУЧИНЕ С КРЕВЕТКАМИ

540.-

Традиционные итальянские феттучине с нежными креветками и сливочным соусом. Прекрасный выбор как для сытного обеда, так и для неспешного ужина.

КАРБОНАРА

420.-

Классический итальянский рецепт домашней пасты с сочным беконом, нежными сливками и сыром пармезан.





NOODLES

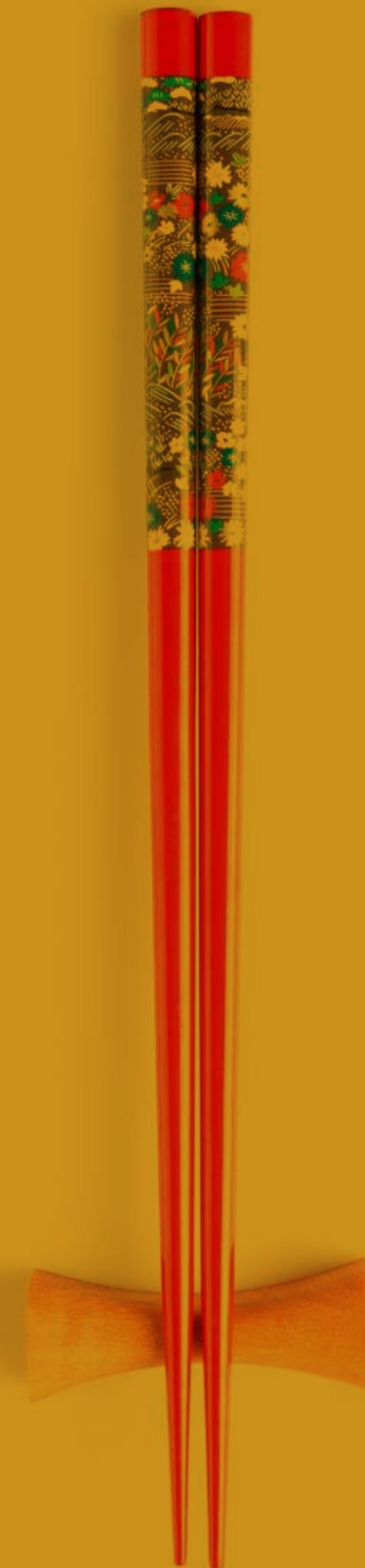
NOODLES или лапша - азиатское блюдо, которое однажды стремительно ворвалось на европейский рынок и продолжает покорять сердца жителей столицы. Почти во всех культурах есть, по крайней мере, одно популярное и горячо любимое всеми блюдо с лапшой, но только китайцы могут по праву считать себя конкурентами итальянцев в своем трепетном отношении к макаронным изделиям. Достоверно известно, что китайцы ели лапшу — правда, изготовленную не из муки, а из проса — уже в 2000 году до нашей эры.

Как и итальянская паста, азиатская лапша может иметь разные формы— быть толстой и широкой или же совсем тоненькой. Что касается длины, то обычно лапшу в Китае принято подавать неразрезанной, поскольку в этом случае она символизирует долгую жизнь. Ее едят горячей и холодной, обжаривают на сковороде или во фритюре, варят, добавляют в супы. Процесс приготовления лапши в Китае - своего рода искусство. Тесто растягивают между руками, кружат им в воздухе, несколько раз сворачивают, а после сушат. Изготовленная из шлифованного риса, она сохраняет все питательные вещества и клетчатку, а также не содержит глютена.

Этот продукт отлично утоляет голод, а его тонкий свежий аромат доставляет истинное удовольствие всем, кто любит вкусную лапшу. Приготовление этого азиатского блюда, как утверждает наш шеф-повар, — очень деликатный процесс. Рисовую лапшу очень легко испортить, слегка превысив необходимую температуру или время приготовления. Во время обжарки ее традиционно перемешивают палочками, чтобы не нарушить целостность блюда. Сама по себе лапша не обладает ярко выраженным вкусом, но это великолепный гарнир со своей особой нежной и легкой текстурой. Такой гастрономический "аккомпанемент" прекрасно оттеняет и дополняет насыщенный вкус соусов и приправ, которыми славятся блюда китайской кухни. Традиционная рисовая лапша с овощами — сытное, хорошо сбалансированное блюдо с неповторимым азиатским колоритом. Его самобытный вкус позволит не только разнообразить рацион и расширить "кулинарные горизонты", но и, возможно, чуть лучше понять философию жителей далекой Поднебесной.

**РИСОВАЯ ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ/КУРИЦЕЙ
В УСТРИЧНОМ СОУСЕ** 540.-/420.-

Традиционная китайская рисовая лапша с овощами, сочной говядиной/нежной курицей и пикантным устричным соусом.



ГАРНИРЫ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 180.-

Домашний картофель, запеченный с добавлением ароматного розмарина и чеснока. Удачный гарнир к мясу, а также сытное блюдо для вегетарианцев.

ГАРНИР

Раньше гарнир использовался поварами в качестве декоративного элемента, чтобы придать основному блюду эффектный внешний вид. Из овощей, круп, риса и макарон на тарелках выкладывались сложные фигуры, которые, как правило, во время обеда никто не разрушал, оставляя нетронутыми. Сейчас повара подбирают гарнир под определенные сорта мяса и рыбы. Главная его задача — оттенить и дополнить вкус основного продукта. Самого изысканного «аккомпанемента» требует говядина, так как вкус у этого мяса тонкий. Оно не терпит никаких резких ароматов, сложных вкусовых сочетаний. Например, к стейку из говядины идеально подойдут овощи гриль, к тушеному мясу — белые грибы, шампиньоны и картофельное пюре. Основное блюдо из свинины или, например, индейки — выиграет в сочетании с кисло-сладким гарниром. С рыбой и морепродуктами лучше всего сочетаются овощи, в том числе картофель.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120.-

Нежное картофельное пюре с насыщенным сливочным вкусом.

ОВОЩИ ГРИЛЬ 290.-

Большая порция жаренных на гриле овощей. Удачный гарнир к мясу или рыбе, также может выступать в роли самостоятельного блюда для вегетарианцев.

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ 250.-

Сытная закуска из ароматных шампиньонов. Станет как идеальным дополнением к мясу, так и прекрасным самостоятельным перекусом. Также подходит для вегетарианцев.

ЖАРЕНАЯ СПАРЖА С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ/НА ПАРУ 220.-

Обжаренная на итальянском оливковом масле спаржа с соком лимона и ароматными специями. Великолепный диетический гарнир, подойдет для вегетарианцев.





ЯБЛОЧНЫЙ/ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ 250.-

Вишневый/яблочный штрудель - визитная карточка австрийской кухни. Руллет из тончайшего теста с начинкой из вишни или из яблок с изюмом и обжаренным миндалем, гамму вкуса которых идеально дополняют легкие ароматные нотки корицы. Кусочек горячего штруделя подается с шариком домашнего сливочного мороженого. Ммм.. Бесподобно!

ТИРАМИСУ 220.-

Знаменитый воздушный итальянский десерт. Секрет очарования этого изысканного лакомства кроется в сочетании изящной сладости нежного сливочного крема с легкой горчинкой ароматного крепкого кофе.

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ 190.-

Любимый десерт американской кухни. Неповторимое сочетание мягкого сливочного сыра и цедры лимона - это подлинное блаженство, которое просто тает во рту.

МАЛИНОВЫЙ МУСС 210.-

Малиновый мусс - очень нежный и яркий десерт, который вряд ли способен навредить фигуре. Воздушный мусс на основе натурального йогурта с легкой кислинкой - алое облачко со вкусом свежей малины.

МАКАРОНИ 60.-

Французское воздушное печенье из миндальной муки. Прослойка нежного крема вызывает настоящий сладкий взрыв вкуса, такого же яркого, как и само печенье.

ЭКЛЕР 95.-

Знаменитый французский десерт. Воздушная, пористая текстура легкого заварного теста в сочетании с нежным ванильным/шоколадным кремом — сладкая нестареющая классика.

ТАРТАЛЕТКА С ЯГОДАМИ 95.-

Корзиночка из ароматного песочного теста, наполненная воздушным сливочным кремом, украшенная сочными свежими ягодами.

ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖНОЕ БАВАРЕЗЕ 290.-

Наш фирменный десерт. В стаканчике из тончайшего бисквита подается сладкое облачко нежнейшего молочно-сливочного крема, украшенного свежими ягодами. Мы усовершенствовали классический рецепт этого итальянского лакомства и уверяем вас, такого вы еще не пробовали. Чистый восторг в каждой ложке!

ПИРОЖНОЕ БРАУНИ 220.-

Четырехслойный десерт из темного шоколада с прослойкой медово-шоколадного крема, мягкого бисквита с фундуком и нежного мусса с нотками лимонного ликера.

ТРУБОЧКА СО СГУЩЕННОЙ 90.-

Десерт родом пряником из детства. Хрустящая вафельная трубочка, до краев наполненная вареной сгущенкой собственного производства. С любовью от наших кондитеров.

НАПОЛЕОН 160.-

Тот самый классический десерт, приготовленный по семейному рецепту нашего шеф-кондитера. Сочетание тонких коржей из слоеного теста и воздушной текстуры сладкого заварного крема создают непередаваемую феерию вкуса.

ЧАЙ

23

ЧАЙ ВО ФРЕНЧ-ПРЕССЕ 900 МЛ



ФРУКТОВЫЙ 380.-

Смесь каркаде и классического черного чая с добавлением кусочков сочного лайма, апельсина, свежей мяты, клубники и плодов шиповника.



ОБЛЕПИХОВЫЙ 380.-

Напиток с ярким необычным вкусом. Интересное сочетание ягод облепихи, маракуйи, имбиря и меда с нотками свежего перца чили. Вкусный витаминный заряд.



МОЛОЧНЫЙ УЛУН 380.-

Китайский полуперментированный чай, скрученный по особой технологии. В его букете органично сочетаются легкая карамельно-молочная сладость и свежесть классического зеленого чая.



АССАМ 290.-

Традиционный черный чай из Индии. Раскрывает всю прелесть качественного листового чая: богат минералами, обладает насыщенным вкусом и ароматом с легкими солодовыми оттенками.



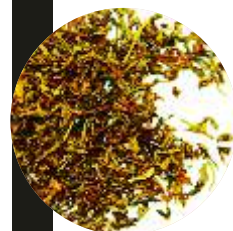
ЭРЛ ГРЕЙ 290.-

Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного листового чая и деликатные цитрусовые нотки бергамота. Напиток для настоящих ценителей чайного искусства.



СЕНЧА 290.-

Пикантный японский чай из листьев раннего сбора, с ярко выраженным травянисто-морским ароматом. Отличный выбор для поклонников богатого антиоксидантами зеленого чая.



ЗЕЛЕНЫЙ С ЖАСМИНОМ 290.-

Классика чайного искусства – сочетание свежего весеннего чая, богатого антиоксидантами, и воздушного аромата белого жасмина, который доставит особое наслаждение гурманам.

ВЫПУСК #1

ЧАЙ В ЧАШКЕ 230 МЛ



С КЛЮКВОЙ 240.-

Классический черный чай со свежими ягодами клюквы и сладковатыми нотками кокосового сиропа. Необычный яркий вкус и потрясающий аромат.



МАРОККАНСКИЙ 240.-

Солнечный напиток с восточным колоритом. Сочетание свежего лайма, меда и душистой мяты с букетом ароматных пряностей: имбиря, аниса, гвоздики и корицы.



БРУСНИЧНЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ 240.-

Насыщенный чай с нежным ароматом жасмина, сладкой горчинкой свежей брусники и сочными апельсиновыми дольками. Способствует укреплению иммунитета.

КОФЕ

Кофе – это не только вкусный и ароматный напиток, а целый ритуал, настоящая философия в каждой чашке. Кофе помогает взбодриться утром, обрести второе дыхание днем, а также он незаменимый спутник в теплых посиделках с родными, друзьями или коллегами. Многообразие сортов и способов приготовления делает его практически универсальным. Грамотно подобранный напиток способен создать подходящую атмосферу как для уютных романтических встреч, так и для важных деловых переговоров. Кофе – напиток с характером. Какой подойдет вам сегодня? Горьковато-терпкий или нежный и сладкий, с ароматной корицей или воздушной молочной пенкой? Каждый рецепт по-своему уникален, а сочетания различных ингредиентов позволяют раскрывать все новые грани и оттенки вкуса качественных кофейных зерен. Не откажите себе в удовольствии!

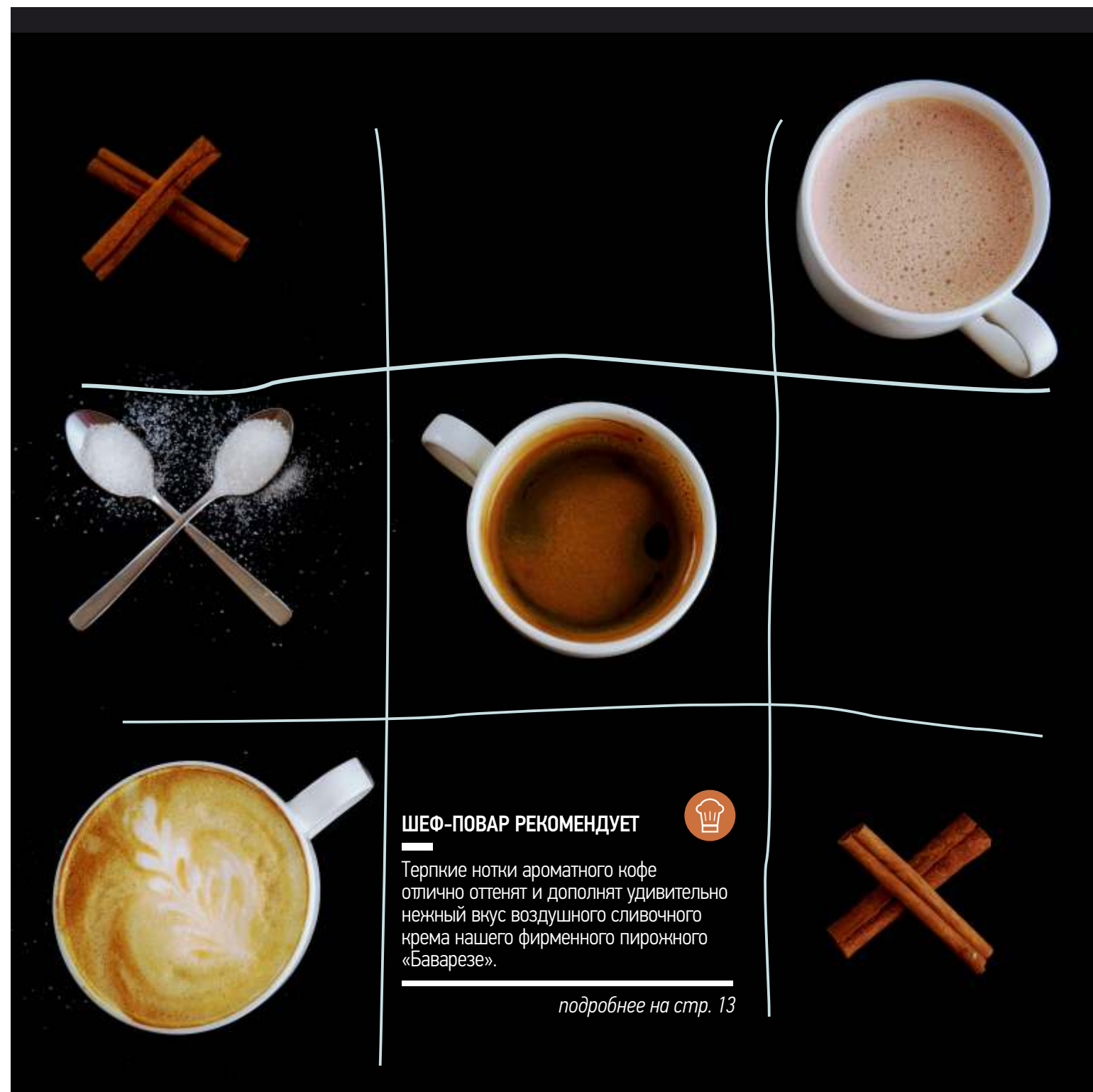
СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ВАС ЛЮБОЙ КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК МЫ МОЖЕМ: 40.-

приготовить без кофеина
приготовить на соевом молоке

ДОБАВИТЬ КРЕПОСТЬ ЛЮБОМУ НАПИТКУ /+1 ЭСПРЕССО/ 50.-

ДОБАВИТЬ ЛЮБИМЫЙ СИРОП НА ВЫБОР 30.-

24



ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ



Терпкие нотки ароматного кофе отлично оттенят и дополнят удивительно нежный вкус воздушного сливочного крема нашего фирменного пирожного «Баварезе».

[подробнее на стр. 13](#)

ЭСПРЕССО 120.-

Крепкий бодрящий напиток с небольшим количеством воды. Готовится из ароматных, тщательно обжаренных кофейных зерен мелкого помола. Отличное начало дня.

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 180.-

АМЕРИКАНО 160.-

ВАНИЛЬНЫЙ РАФ КОФЕ NEW 290.-

Наша новинка – взбитый со сливками эспрессо с добавлением ванильного сахара. Своего рода кофейный коктейль с удивительно мягким ванильным вкусом, нежной текстурой и соблазнительным ароматом.

КАПУЧИНО 240.-

МЕГА КАПУЧИНО 290.-

Традиционный итальянский кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением подогретого молока. Секрет популярности – нежный кофейно-сливочный вкус и восхитительная воздушная пенка. Выбрав объем Мега, вы получите целых 400мл удовольствия.

ЛАТТЕ 260.-

КОКОСОВЫЙ ФЛЭТ УАЙТ NEW 320.-

Кофейный напиток родом из Австралии. Готовится путем добавления нагретого паром молока в двойную порцию эспрессо. Мы заменили привычное молоко кокосовым, что придало напитку легкие пикантные нотки этого тропического ореха. Также подойдет для веганов.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СО СЛИВКАМИ 290.-

Классический рецепт горячего шоколада. В нем сладкий аромат домашнего уюта и неспешных зимних вечеров. Насыщенный вкус густого молочного шоколада отлично сочетается с легкими и воздушными взбитыми сливками.

КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ 260.-

Крохотные воздушные зефирки таят в ароматном горячем какао, превращаясь в сладкую пену. Это определенно стоит попробовать!

ВЫПУСК #1

ФРЕШИ

Свежевыжатый сок – один из самых популярных напитков среди поклонников здорового питания. Фруктовые фреши наполняют организм энергией, дарят бодрость и повышают жизненный тонус.

К тому же стаканчик натурального сока из свежих овощей и фруктов – это же так вкусно!

Фреши, безусловно, полезны благодаря большому количеству содержащихся в них витаминов и микроэлементов, которые, кстати, значительно быстрее усваиваются именно в жидком виде. Буквально за считанные минуты!

Любой такой напиток – фактически универсальный мультивитаминный комплекс в одном стакане!

Чтобы принести максимальную пользу организму, рекомендуется отдавать предпочтение не одному "любимому" виду фреша, а чередовать и комбинировать различные сочетания сочных овощей и фруктов, при желании смешивая их в необычные коктейли.

Такой напиток незаменим во время диеты или в разгрузочные дни – он создает чувство насыщения, отлично поднимает настроение, при этом обладая невысокой калорийностью.

Например, всем нам известный витамин С, которым богат апельсиновый фреш, многими любимым за приятный сладкий вкус и озорную кислинку цитруса, прекрасно справляется с простудными заболеваниями, а также помогает поддерживать иммунитет. В холодное время года это особенно актуально для жителей нашего региона.

Каротин, который содержится в моркови, полезен для кожи. К тому же он рекомендован детям, так как способствует гармоничному росту и правильному развитию костей. Свежая морковь – рекордсмен по содержанию провитамина А. Стаканчик морковного фреша – отличный способ разнообразить трапезу и получить мощный витаминный заряд свежих овощей.

Сок грейпфрута многие гурманы ценят за его необычный вкус, легкую пикантную горчинку. Помимо прочего, грейпфрут славится своей способностью ускорять обменные процессы в организме, поэтому грейпфрутовые фреши также особо популярны среди тех, кто активно стремится поддерживать форму.

Яблоки, как известно, богаты антиоксидантами. Яблочные фреши, такие освежающие, в меру сладкие, с характерной кислинкой, также содержат целый ряд ценных витаминов и микроэлементов. Польза яблок и свежевыжатых соков на их основе огромна. Доказано даже, что яблоки благотворно влияют на дыхательную систему человека.

Пектиновые вещества в составе яблок помогут нормализовать обменные процессы, что, несомненно, улучшит ваше самочувствие.

Важно помнить, что максимум пользы способен принести только свежевыжатый сок из натуральных овощей и фруктов, приготовленный специально по вашему заказу, без добавления сахара, красителей и ароматизаторов!

Мы заботимся о вашем здоровье, поэтому предлагаем нашим гостям только лучшие напитки из самых свежих ингредиентов, лично одобренных нашим шеф-поваром.

АПЕЛЬСИН ЯБЛОКО ГРЕЙПФРУТ МОРКОВЬ

200 МЛ 220.-
400 МЛ 400.-



25

МОРСЫ & ЛИМОНАДЫ

Среди всех существующих напитков с детства самыми любимыми остаются домашние морсы и, конечно, лимонад – такой освежающий, с легкими брызгами лопающихся пузырьков. Мы ценим их за неповторимый сладкий вкус и аромат свежих фруктов. В домашних напитках, в отличие от их промышленных аналогов, сохраняются все полезные биологические активные вещества, содержащиеся в цитрусовых, натуральных ягодах и фруктах, из которых мы и готовим наши вкуснейшие лимонады и морсы. И, конечно, у нас вы не встретите вредных консервантов и ароматизаторов, которые активно используются на производстве.

Употребление всего двух-трех стаканов домашнего лимонада или морса в неделю позволит не только повысить иммунитет, но и эффективно оздоровить организм в целом. К тому же стаканчик свежего прохладного лимонада способен поднять настроение даже в самый пасмурный день.)

Если верить легенде, то впервые лимонад появился при дворе короля Франции Людовика I, когда его виночерпий случайно спутал бочки с лимонным соком и вином. Несчастный уже шел к королевскому столу, когда заметил свою ошибку, но так как времени было совсем мало, он решил в последний момент добавить в сок минеральную воду и уже мысленно распрощался не только со своим постом, но и с репутацией. Король попробовал это необычное сочетание и довольно благожелательно отозвался о его вкусовых качествах. С тех самых пор среди аристократии появился вкуснейший целебный напиток на минеральной воде – лимонад.

Впоследствии он получил широкое распространение, и теперь мы с вами тоже можем наслаждаться этим поистине «королевским» напитком. Классический лимонад готовится на основе домашнего сиропа и лимонного сока. Чтобы сделать напиток еще более освежающим, мы добавили пару кусочков сочного огурца и ароматную мяту. А кто из вас помнит необыкновенный напиток космического зеленого цвета – тархун? Мы предлагаем вспомнить оригинальный вкус этого лимонада, лишь слегка дополненный долькой свежего лайма. Можно побаловать себя или детей, показав каким вкусным может быть натуральный и полезный лимонад.

А сколько еще удивительных сочетаний! Яблочный лимонад, лимонад с малиной или клубникой, лаймом и мятой. Каждый раз можно попробовать что-нибудь новенькое. Всю полноту вкуса и пользы вы можете оценить лично, заказав один из наших освежающих домашних лимонадов!



26

ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС
400 мл/1000 мл **NEW** 240.-/460.-

Морс из облепихи – кладезь витаминов. В процессе его приготовления сохраняются все полезные свойства этой чудо-ягоды.

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС
400 мл/1000 мл 180.-/360.-

Напиток из ароматной свежей клюквы. Насыщенный вкус с легкой освежающей кислинкой. Богат витамином С и отлично утоляет жажду.

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ
400 мл/1000 мл 240.-/460.-

Неповторимый, всем нам с детства знакомый вкус классического лимонада, приготовленного на натуральном соке. Подается с кубиками льда, кусочками свежего огурца и ароматной мятой.

ЛИМОНАД ТАРХУН
400 мл/1000 мл 280.-/560.-

Лимонад Тархун широко известен благодаря своему необычному пряному вкусу и приятному аромату. Для нашего лимонада мы используем свежий эстрагон, подаем со льдом и кусочками лайма.

ЛИМОНАД ЯБЛОЧНЫЙ
400 мл/1000 мл 280.-/560.-

Освежающий, в меру сладкий, с характерной яблочной кислинкой. Готовится на натуральном яблочном фреше с добавлением домашнего сиропа. Подается со льдом.

НАПИТКИ

400 МЛ

**МОХИТО
КЛАССИЧЕСКИЙ Б/А** 290.-

Беспрюгрышное сочетание свежей мяты и сочного лайма с добавлением домашнего сиропа. Бодрящий напиток с игривыми пузырьками подается с кусочками льда.

**МОХИТО
КЛУБНИЧНЫЙ Б/А** 290.-

Классическое сочетание свежего лайма и ароматной мяты, дополненное ярким и красочным взрывом сочной клубники. Напиток для творческих, креативных людей, которые не боятся экспериментировать.

МАЛИНА-ЛАЙМ 290.-

Настоящий ягодный взрыв из сладкой клубники и сочной малины в лимонаде со льдом и кусочками свежего лайма - заряд энергии и позитива в каждом глотке. Для тех, кто любит жить ярко!



СОСА-COLA/FANTA/SPRITE 0,33 120.-

ВОДА KITCHEN Б/Г 0,5 80.-

ВОДА SELTERS ГАЗ, Б/Г 0,275/0,8 120.-/240.-

**МИЛКШЕЙК /ванильный,
клубничный, шоколадный/ 320 мл** 290.-

Воздушный молочный коктейль, взбитый со сливочным мороженым, ароматной ванилью, сладкой сочной клубникой или кусочками шоколада. Любимое лакомство сладкоежек.

ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК В "KITCHEN"

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Мы предлагаем своим гостям широкий ассортимент вкуснейших десертов собственного производства, оригинальные праздничные торты от наших профессиональных кондитеров, а также фирменные блюда из банкетного меню. К каждому гостю мы подходим индивидуально, поэтому будем рады внести необходимые изменения в состав и способ приготовления праздничных блюд в соответствии с вашими пожеланиями.

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Кафе Kitchen — это целый мир развлечений, в котором именинник и его друзья смогут стать кем только захотят. Быть может, виновник торжества мечтает стать капитаном пиратского корабля и отправиться на поиски древних сокровищ? Или почувствовать себя великим ученым, окунуться в мир научных чудес и сделать настоящее мороженое при помощи жидкого азота? Не вопрос! А если ваш ребенок всегда хотел побывать на жарком тропическом острове, тогда ему точно придется по душе зажигательная вечеринка в гавайском стиле. Поверьте, для нас нет ничего невозможного! Мы делаем праздники, которые приводят в восторг и дарят массу ярких впечатлений и позитивных эмоций детям и их родителям. Лаборатория детских праздников Kitchen — это более 50 авторских сценариев анимационных программ, более 40 видов кулинарных и творческих мастер-классов, красочные костюмы ручной работы, команда опытных организаторов, профессиональные аниматоры и ведущие. Мы гарантируем, что детский праздник в кафе Kitchen пройдет на самом высоком уровне, что позволит детям погрузиться в атмосферу чудес и безудержного веселья, а родителям по-настоящему хорошо отдохнуть и приятно провести время за праздничным столом.

ПРАЗДНИЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

Мы с удовольствием подберем для вас уютный банкетный зал и нарядно украсим его в соответствии с общей стилистикой праздника. Красочные кенди бары и фотозоны, тематические тантамарески и баннеры, фигуры из воздушных шаров, цветные помпоны и растяжки - все это сделает ваш праздник уникальным и запоминающимся, создаст неповторимую атмосферу радости и беззаботного веселья для всех гостей торжества!

*Хотите весело отметить праздник?
Тогда вы точно пришли по адресу!
Сеть семейных кафе Kitchen - лучшее место для детского торжества.
Желаете устроить своему ребенку яркий новогодний утренник, день рождения или отпраздновать 1 сентября? Легко!*

МАСТЕР-КЛАССЫ

Для желающих почувствовать себя шеф-поварами, мы предлагаем кулинарный мастер-класс. Это увлекательное и познавательное занятие точно понравится вашему начинающему кулинару и его юным гостям! В ходе мастер-класса ведущий в веселой и доступной форме расскажет и покажет ребятам, как можно приготовить их любимые лакомства и напитки. Юные повара научатся обращаться с кухонными принадлежностями, узнают фирменные секреты приготовления вкусной и здоровой пищи, а в конце смогут насладиться собственными кулинарными шедеврами! Если же ваш ребенок обожает создавать что-то своими руками, то мы будем рады предложить вам один из наших творческих мастер-классов. Роспись керамики, лепка из полимерной глины, витражи, картины из цветного песка и открытки ручной работы - это лишь неполный список того, чему мы можем научить вашего ребенка и его друзей. Подобные занятия помогают развить фантазию и воображение, хороший вкус, способность нестандартно мыслить, а также дают детям возможность раскрыть свой внутренний мир, подарить окружающим красоту и радость через своё творчество. К тому же творить в компании друзей - это так весело и увлекательно!

Нам очень важно, чтобы ваш праздник удался на 100 %, поэтому мы продумали все до мелочей: вкусная и полезная еда, уютный и стильный интерьер, игровые комнаты и лабиринты, именинные торты ручной работы и, конечно же, развлечения на любой вкус и возраст. Все самое лучшее в одном месте! С нетерпением ждем вас в наших кафе!