



КУХНЯ  
**ПОЛЛИ**  
Готовим открыто

www.kitchenpolly.ru



kitchenpolly.openfood



vk.com/kitchenpolly



kitchen\_polly

### Кухня Полли: favourites<sup>1</sup>

## Салаты

+229 кггл	<b>ЛИСИЧКИ С РОСТБИФОМ,</b> Подаются с чабаттой и свежим салатным миксом.	590 р 6 556 кггл	+163 кггл	<b>САЛАТ С ТУНЦОМ</b> свежий тунец, микс салатных трав, мармеладное яйцо пашот, картофель, помидоры, шампиньоны, огурец, кинза, кедровые орешки	490 р 5 444 кггл
+183 кггл	<b>САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, РУККОЛОЙ И АВОКАДО</b> руккола, креветки, авокадо, помидоры, свежий огурец, мандарин, лаймовая заправка на оливковом масле	550 р 6 111 кггл	+183 кггл	<b>САЛАТ С ПЕРСИКОМ, ЧЕРЕШНЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ</b> салатный микс, свекла, огурец, помидор, виноград, грушевая заправка	550 р 6 111 кггл
+229 кггл	<b>СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> креветки, кальмары, мидии, мини-осьминог, огурец, помидор, оливки, картофель, укропный чипс	590 р 6 556 кггл	+183 кггл	<b>БУРРАТА</b> с красными томатами, свежим салатным миксом и тунцом, приготовленным по технологии сухого вызревания	550 р 6 111 кггл
+97 кггл	<b>САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,</b> апельсином, гранатом и сыром	350 р 3 889 кггл			

### Кухня Полли: inspired<sup>2</sup>

## Создайте свой салат



Соберите  
свой салат



Только те  
ингредиенты,  
которые вам по душе



Повар  
учтет ваши  
пожелания



Подойдет  
вегетарианцам,  
веганам, соблюдающим  
специальную диету

### Шаг 1 Выберите салатную основу

+30 кггл	<b>РУККОЛА</b> Просто руккола, потому что вкусно :)	180 р 2 000 кггл	+30 кггл	<b>МИКС САЛАТНЫХ ТРАВ</b> Салаты айсберг, фризе, лолло россо, морковь.	180 р 2 000 кггл
+30 кггл	<b>ШПИНАТ</b>	180 р 2 000 кггл			

### Шаг 2 Добавьте любимые ингредиенты

Говядина (вырезка).....	160 р	Моцарелла.....	75 р
Креветки.....	160 р	Жареный сыр.....	70 р
Лосось обжаренный /Малосольная семга.....	160 р	Страчателла.....	60 р
Осьминог.....	150 р	Пармезан.....	55 р
Запеченная мраморная говядина/Тунец.....	140 р		
Мидии.....	80 р	<b>Семечки, орешки</b>	
Курица.....	75 р	Кедровые орешки.....	30 р
Кальмар.....	70 р	Грецкий орех.....	20 р
Бекон.....	55 р	Тыквенные семечки/Чесночные гренки/Кунжут.....	15 р
Яйцо пашот.....	50 р		
Перепелиные яйца.....	30 р	<b>Овощи, грибы</b>	
		Лисички.....	140 р
<b>Фрукты, ягоды</b>		Помидоры.....	60 р
Авокадо.....	140 р	Оливки/Вяленые томаты.....	50 р
Клубника.....	65 р	Болгарский перец/Шампиньоны.....	45 р
Гранат/Мандарин.....	30 р	Цукини/Вешенки/Помидоры черри красные.....	40 р
Апельсин/Грейпфрут/Банан/Яблоко.....	30 р	Огурцы/Молодой картофель.....	30 р
		Морковь/Сельдерей.....	25 р
		Красный лук.....	15 р

**Шаг 3 Выберите соус на ваш вкус** (Можно смешать 2 соуса) Оливковое масло / Нисуаз с горчицей и оливковым маслом / Тайский соус / Бальзамический крем-соус / Цезарь / Соус винегрет/Лимонный сок/Соус песто/ Лаймовая заправка

## Салат Цезарь

+64 кггл	<b>С КУРИЦЕЙ</b> Двойная курица + 80 р	290 р 3 222 кггл	+103 кггл	<b>С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ</b> Двойная семга + 160 р	370 р 4 111 кггл	+108 кггл	<b>С КРЕВЕТКАМИ</b> Двойные креветки + 160 р	390 р 4 333 кггл
----------	---	---------------------	-----------	--	---------------------	-----------	---	---------------------

### Рекомендуем добавить:

Перепелиные яйца.....	30 р
Помидоры черри.....	40 р
Оливки.....	50 р

### В салат Цезарь входят

листья салатов айсберг, романо, чесночные гренки,  
тертый сыр, соус цезарь

1 Кухня Полли: favourites (от англ. favourite – любимый) – салаты по рецепту бренд шефа «Кухни Полли».

2 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – Вы создаете рецепты этих блюд сами вместе с шефом станции.

Значком отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **МЯСНОВЪ**

# Создайте свой сэндвич

## Шаг 1 Выберите начинку

- +71 кггл **ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА**  
Двойная говядина +120 р 320 р  
3 556 кггл
- +106 кггл **МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ**  
Двойной лосось +160 р 380 р  
4 222 кггл
- +67 кггл **КОПЧЕНАЯ КУРИЦА**  
Двойная курица +75 р 270 р  
3 333 кггл



**В каждый сэндвич входят** листья салата айсберг, свежие помидоры и огурцы, тайский соус.

## Шаг 2 Выберите хлеб



Лепешка из пшеницы и полбы на сметане



Круассан



Ролл-сэндвич в лаваше

## Бургеры

+128 кггл

### СМОКИ БУРГЕР

картофельная булочка, сочная котлета из мраморной говядины, салатный микс, бекон, сыр, соус копченый барбекю, помидор, огурцы маринованные, красный лук

460 р  
5 111 кггл

# Создайте свой бургер

+100 кггл



### БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Двойная котлета +180 р

360 р  
4 000 кггл

## Шаг 1 Выберите булочку



Белая булочка с кунжутом и семенами чиа



Черная булочка с кунжутом и семенами чиа



### В каждый бургер входят

Листья салата айсберг, свежие помидоры, красный лук, маринованные огурчики

## Шаг 2 Добавьте любимые ингредиенты в бургер или сэндвич



Бекон 55 р



Перец 45 р халапеньо



Вяленые 50 р томаты



Сыр 55 р чеддер



Жареный 70 р сыр



Яичница 50 р

## Шаг 3 Выберите соус на булочку (для бургера)



Блю чиз 60 р



Брусничный 40 р



Томатный 20 р

## Шаг 4 Выберите гарнир к бургеру



Картофель фри 70 р с томатным соусом



Микс салатных трав 70 р с белым соусом

**Мы готовим сэндвичи и бургеры на ремесленном хлебе из пекарни МясновЪ.** Технологии ремесленного хлебопечения – это полный цикл заквашивания, брожения и длительной расстойки, без добавления улучшителей или химии. Такой хлеб полезный, ароматный, вкусный и легче усваивается нашим организмом.

# Паста

Кухня Полли: favourites<sup>1</sup> – паста по рецепту бренд шефа «Кухни Полли»

+157 кгг	<b>МАРГАРИТА</b> с помидорами, моцареллой, свежим базиликом и томатным соусом маринара	470 р 5 222 кгг	+108 кгг 	<b>КАРБОНАРА</b> с беконом и желтком под пудрой из порея.	390 р 4 333 кгг
+100 кгг	<b>БОЛОНЬЕЗЕ</b>	360 р 4 000 кгг	+163 кгг	<b>ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛА</b> с кедровыми орешками	490 р 5 444 кгг
+264 кгг	<b>БОЛЬШАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> креветки, мидии, кальмары, мини-осьминоги, морской окунь, креветочный соус биск	680 р 7 556 кгг			

## Создайте свою пасту

Кухня Полли: inspired<sup>2</sup> – рецепты, которые вы создаете сами, выбирая любимые ингредиенты. Шефы станции учтут ваши пожелания и подскажут лучшие сочетания.

+62 кгг Паста INSPIRED с соусом на выбор 280 р  
3 111 кгг

### Шаг 1 Выберите форму макарон



Фузилли



Феттучине



Спагетти



Пенне



Гречневая лапша

### Шаг 2 Выберите соус



Томатный



Сливочный



Цезарь



Песто



Терияки



Креветочный  
соус биск



Соус  
на белом вине

### Шаг 3 Добавьте любимые ингредиенты



Бекон 65 р



Курица 75 р



Говядина 160 р



Лосось 160 р



Креветки 160 р



Кальмар 70 р



Перепелиные  
яйца 30 р



Осьминог 150 р



Мидии 80 р



Моцарелла 75 р



Пармезан 55 р



Жареный  
сыр 70 р



Страчателла 60 р



Белые  
грибы 160 р



Шампиньоны 45 р



Вешенки 40 р



Лисички 140 р



Вяленые  
томаты 50 р



Помидоры  
черри красные 40 р



Болгарский  
перец 45 р



Оливки 50 р



Стручковый  
горошек 70 р



Сельдерей 25 р



Цукини 40 р



Мини  
кукуруза 90 р



Кедровые  
орешки 30 р

## Супы

+64 кггл		<b>ОКРОШКА</b> на темном квасе, с говядиной и копченой курицей.	290 р 3 222 кггл	+64 кггл		<b>БАВАРСКИЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ И КОЛБАСКАМИ</b> Наваристый пряный суп с запеченным болгарским перцем, фенхелем и плавленым сыром. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.	290 р 3 222 кггл
+64 кггл		<b>ГАСПАЧО</b> Холодный суп из спелых томатов, сладкого перца, свежего базилика, орегано, петрушки.	290 р 3 222 кггл	+32 кггл		<b>КУРИНЫЙ СУП</b> с домашней лапшой и подкопченной курицей.	190 р 2 111 кггл
+108 кггл		<b>ТОМ ЯМ</b> Острый тайский суп с креветками и кальмарами на кокосовом молоке. Подается с рисом. <b>Двойная порция риса + 40 р</b>	390 р 4 333 кггл	+71 кггл		<b>ЧАУДЕР</b> насыщенный суп с рыбой и морепродуктами: креветки, мидии, вонголе, лосось, бекон, кукуруза, сливки, сельдерей, томаты. Подается с гренкой из чабатты.	320 р 3 556 кггл



*Окрошка*



*Гаспачо*

## Стейки. Горячие блюда

+229 кггл		<b>ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА</b> Нежная утиная ножка, томленая с дижонской горчицей, орегано и розмарином, подается с ризотто из гречки с овощами в сливочном соусе.	590 р 6 556 кггл	+183 кггл		<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ЛИСИЧКАМИ</b> и грибным соусом	550 р 6 111 кггл
+319 кггл		<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> с обжаренными цукини и миксом салатных трав	820 р 9 111 кггл	+64 кггл		<b>СИБАС 350-500 г</b>	290 р 3 222 кггл
+467 кггл		<b>СТЕЙК РИБАЙ</b>	1 200 р 13 333 кггл	+292 кггл		<b>ФИЛЕ ТУНЦА 200 г</b>	750 р 8 333 кггл
+128 кггл		<b>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ</b> с пряными травами в кунжутно-горчичном маринаде <b>Выберите соус к стейкам</b> Томатный / Брусничный / Фирменный / Блю чиз / Тартар / Соус из печеных овощей	460 р 5 111 кггл	+377 кггл		<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОЯ</b> со шпинатом и соусом мисо	970 р 10 778 кггл

Указан вес рыбы и стейков в сыром виде.



*Сибас*



*Филе тунца*

## Гарниры

+17 кггл		<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	100 р 1 111 кггл	+16 кггл		<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	95 р 1 056 кггл
+22 кггл		<b>КАРТОФЕЛЬ,</b> запеченный с пряными травами	130 р 1 444 кггл	+33 кггл		<b>ОВОЩНОЙ МИКС</b> Болгарский перец, стручковый горошек, мينيкукуруза, сельдерей, цукини	200 р 2 222 кггл

## Сомелье бар



Выберите любое вино, пиво или крепкий напиток в магазине Отдохни



Насладитесь напитком в Кухне Полли за символический пробковый сбор



800+ напитков со всего света напрямую от производителей



Обратитесь к бармену, чтобы открыть бутылку

### Вино

**ПРОБКОВЫЙ СБОР ЗА БУТЫЛКУ**

100 рублей

### Крепкий алкоголь

150 рублей

### Пиво

50 рублей

## Закуски & Тапас

Иконки-бокалы подскажут вам, с каким напитком мы рекомендуем сочетать эти закуски.



– закуски к вину



– закуски к пиву



– закуски хорошо сочетаются с крепкими напитками (коньяк, виски)



#### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ 12 шт.

+128 кгл  
460 р  
5 111 кгл



#### ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ ГОРДАЛЬ 4 шт.

+20 кгл  
120 р  
1 333 кгл



#### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

+25 кгл  
150 р  
1 667 кгл



**БРУСКЕТТА ГУАКОМОЛЕ**  
на ремесленной чабатте со свежим авокадо и помидорами

+97 кгл  
350 р  
3 889 кгл

Выберите соус к гренкам и крылышкам:  
Блю чиз / Фирменный / Томатный / Тартар



**БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ**  
на хрустящей итальянской чабатте с горчицей, свежим и соленым огурцом

+62 кгл  
280 р  
3 111 кгл



#### ГРЕНКИ ИЗ ЧИАБАТТЫ с соусом песто

+27 кгл  
160 р  
1 778 кгл



**БРУСКЕТТА С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ**  
и сливочным сыром с каперсами на хрустящей итальянской чабатте.

+64 кгл  
290 р  
3 222 кгл



**ОСТРЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ**  
из сулугуни, пармезана и сливочного сыра с перцем халапеньо и эстрагоном. Подаются с соусом блю чиз или брусничным на выбор

+64 кгл  
290 р  
3 222 кгл



**БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ, ТОМАТАМИ И АВОКАДО**  
на хрустящей итальянской чабатте

+58 кгл  
260 р  
2 889 кгл



**ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИС**  
с конфитуром из тыквы и апельсина

+64 кгл  
290 р  
3 222 кгл



**БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И АВОКАДО**  
Свежий тунец в кунжутной заправке с кинзой на хрустящей итальянской чабатте.

+71 кгл  
320 р  
2 556 кгл



## Разливное пиво

! 0,33 л

! 0,5 л

#### ГЁЛЛЕР ЛАГЕР

Германия, Алк. 4,9%, светлое, ячменное, фильтрованное

+30 кгл  
180 р  
2 000 кгл

+56 кгл  
250 р  
2 778 кгл

#### ГЁЛЛЕР ДУНКЕЛЬ

Германия, Алк. 5,2%, темное, ячменное, фильтрованное

! 0,33 л

! 0,5 л

+30 кгл  
180 р  
2 000 кгл

+56 кгл  
250 р  
2 778 кгл



**Бенедикт**



**Авокадо, киноа, брокколи, огурец боул**

## Завтраки

с понедельника по пятницу с 08:00 до 12:00, по выходным с 8:00 до 15:00.

Для приготовления вкусных завтраков мы используем молоко низкотемпературной пастеризации с лучших фермерских хозяйств Липецкой области, отборные куриные яйца МясовЪ, термостатную сметану и творог от молочного завода МясовЪ Хлевное, ремесленный хлеб длительной расстойки от пекарни МясовЪ.

+108 кггл		<b>БЕНЕДИКТ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ</b> на итальянском ремесленном хлебе с яйцом пашот и соусом из шпината	390 р 4 333 кггл	+73 кггл		<b>БЕНЕДИКТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> на итальянском ремесленном хлебе с яйцом пашот и соусом из шпината	330 р 3 667 кггл
+62 кггл		<b>ВАФЛИ</b> из куриного филе с картофелем под сырно-шпинатным соусом с яйцом пашот	280 р 3 111 кггл	+27 кггл		<b>АВОКАДО ТОСТ</b> с творожным сыром на ремесленной чабатте.	160 р 1 778 кггл
+97 кггл		<b>АВОКАДО, КИНОА, БРОККОЛИ, ОГУРЕЦ БОУЛ</b> с яйцом пашот или скрамблом на выбор	350 р 3 889 кггл	+58 кггл		<b>ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ</b> со сметаной	260 р 2 889 кггл
		<b>Рекомендуем добавить в боул:</b>		+33 кггл		<b>СЫРНИКИ</b> на нежном твороге МясовЪ Ферма со сметаной, сгущенкой или клубничным соусом на выбор	195 р 2 167 кггл
		Малосольный лосось.....+160 р	Страчателла .....+60 р			<b>Добавьте:</b>	
		Креветки.....+160 р	Кедровые орешки .....+40 р			Сырник 1 шт.....65 р	
		Курица .....+40 р	Брокколи.....+80 р			Сгущеное молоко/Сметана/Клубничный соус .....30 р	
		Цукини .....+40 р	Шпинат .....+60 р				

Кухня Полли: inspired<sup>2</sup>

Создайте свой – самый лучший – завтрак вместе с шефом станции!

## Вкусный и полезный завтрак с кашей

Выберите кашу

+17 кггл		<b>ПШЕННАЯ</b>	100 р 1 111 кггл	+17 кггл		<b>ОВСЯНАЯ</b>	100 р 1 111 кггл
+17 кггл		<b>РИСОВАЯ</b>	100 р 1 111 кггл	+23 кггл		<b>КИНОА</b>	140 р 1 556 кггл

Мы можем приготовить кашу на фермерском молоке МясовЪ низкотемпературной пастеризации, на воде или на кокосовом молоке/миндальном молоке +100 р

Выберите вкусные добавки:

Клубника.....65 р	Банан/Яблоко/ Клубничный соус/Мед.....30 р
Мороженое.....50 р	Грецкий орех.....20 р
Курага.....35 р	Изюм/ Семена чиа.....15 р

## Завтраки из яиц

+22 кггл		<b>ОМЛЕТ</b>	130 р 1 444 кггл	+27 кггл		<b>СКРАМБЛ</b> Нежный и воздушный с добавлением сыра	160 р 1 778 кггл
+17 кггл		<b>ГЛАЗУНЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ</b>	100 р 1 111 кггл				

Подается с ломтиками обжаренного багета.

Добавьте любимые ингредиенты:

Малосольный лосось.....180 р	Сыр страчателла/Помидоры.....60 р
Обжаренный лосось/Креветки.....160 р	Бекон/Болгарский перец.....55 р
Лисички.....140 р	Томаты вяленые.....50 р
Баварская колбаска /Шпинат.....90 р	Шампиньоны.....45 р
Салатный микс (руккола, фризье, романо).....80 р	Цукини.....40 р
Сыр моцарелла/Жареный сыр.....70 р	Соус томатный/ Домашний майонез.....20 р
	Лук репчатый.....15 р

Значком отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **МЯСОВЪ**

# ТОСТЫ НА ЗАВТРАК

Открытые тосты на итальянском ремесленном хлебе с нежным пористым мякишем.

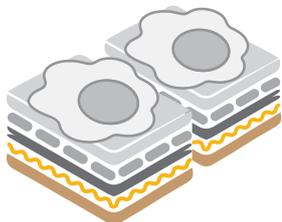
## Соберите свой тост:

2 ломтика поджаренного хлеба + 4 слоя начинки + 2 глазуньи/2 яйца пашот

+22 кггл **2 ЛОМТИКА ХЛЕБА + 2 ГЛАЗУНЬИ / 2 ЯЙЦА ПАШОТ + НАЧИНКА НА ВЫБОР** 130 р  
1444 кггл

### Выберите соус

Соус можно намазать на хлеб или полить сверху.



Паста из сливочного сыра с каперсами  
40 р



Соус тайский  
30 р



Соус цезарь  
30 р

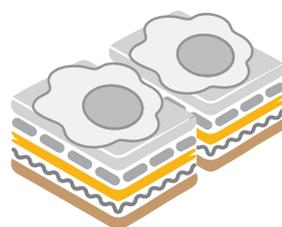


Блю чиз  
60 р



Песто  
60 р

### Выберите начинку для тоста



Запеченная мраморная говядина  
140 р



Копченая курица  
80 р



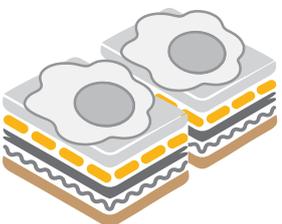
Малосольный лосось  
180 р



Обжаренный лосось  
160 р



Бекон  
55 р



Помидоры  
50 р



Огурец свежий  
30 р



Вяленые томаты  
50 р



Авокадо  
130 р



Цукини  
40 р



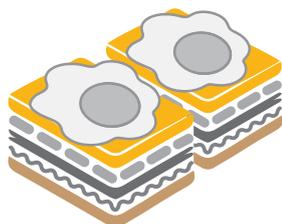
Шпинат  
80 р



Салатный микс (руккола, фризе, романо)  
80 р



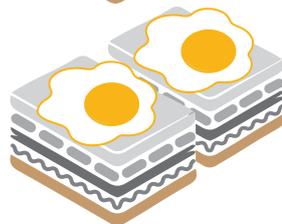
Лисички  
140 р



Моцарелла  
70 р



Страчателла  
60 р



### Что кладем сверху?



2 глазуньи



2 яйца пашот

### Рекомендуем наши любимые сочетания ингредиентов:

+108 кггл **ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА, САЛАТНЫЙ МИКС И ЯЙЦО ПАШОТ** 390 р  
4 333 кггл  
на итальянском хлебе с пастой из сливочного сыра с каперсами

+173 кггл **АВОКАДО, МАЛОСОЛЬНЫЙ ЛОСОСЬ, СТРАЧАТЕЛЛА И ЯЙЦО ПАШОТ** 520 р  
5 778 кггл  
на итальянском хлебе с соусом цезарь

# Напитки

## Кофе

+13 кггл	<b>ЭСПРЕССО</b> 30 мл	80 р 889 кггл
+17 кггл	<b>ДАБЛ-ЭСПРЕССО</b> 60 мл	100 р 1 111 кггл
+17 кггл	<b>АМЕРИКАНО</b> 250 мл	100 р 1 111 кггл
+27/33/58 кггл	<b>КАПУЧИНО</b> 200 мл/300 мл/400 мл	160 р/200 р/260 р 1 778 кггл/ 2 222 кггл/ 2 889 кггл
+33/56 кггл	<b>ЛАТТЕ</b> 300 мл/ 400 мл	200 р/250 р 2 222 кггл/ 2 778 кггл
+56 кггл	<b>РАФ С ХАЛВОЙ</b> 300 мл	250 р 2 778 кггл
+56 кггл	<b>ЦИТРУСОВЫЙ РАФ</b> 300 мл	250 р 2 778 кггл
+56 кггл	<b>БАЗИЛИКОВЫЙ РАФ</b> 300 мл	250 р 2 778 кггл
+37 кггл	<b>АРАХИСОВЫЙ ЛАТТЕ</b> 300 мл	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	<b>ПРЯНИЧНЫЙ ЛАТТЕ</b> 300 мл эспрессо, молоко, корица, гвоздика, мускат, имбирь, бадьян	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	<b>АЙС КОФЕ</b> 200 мл с домашним сиропом из пряностей (корица, мускат, имбирь, бадьян, гвоздика)	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	<b>МАТЧА ЛАТТЕ</b> 200 мл на коровьем молоке	220 р 2 444 кггл
+58 кггл	<b>МАТЧА ЛАТТЕ</b> 200 мл на соевом/кокосовом/миндальном молоке	260 р 2 889 кггл
+25 кггл	<b>КАКАО</b> 300 мл	150 р 1 667 кггл
	Дополнительный шот эспрессо	40 р
	Сироп к любому кофе на выбор	25 р
	Кофе на кокосовом / миндальном /соевом молоке	+ 80

## Молочные коктейли

на молоке МясновЪ Ферма

+53 кггл	 <b>КЛУБНИКА-БАНАН</b> 300 мл	240 р 2 667 кггл
+53 кггл	 <b>ВАНИЛЬНЫЙ</b> 300 мл	240 р 2 667 кггл
+58 кггл	 <b>СНИКЕРС</b> 300 мл	260 р 2 889 кггл

Для молочных коктейлей используем только молоко низкотемпературной бережной пастеризации, которое сохраняет максимум белка, кальция и других полезных веществ и настоящий вкус фермерского молока.

## Домашние лимонады 300 мл 1000 мл

Натуральные, без химии

<b>КЛУБНИКА И БАЗИЛИК</b>	+30 кггл	180 р 2 000 кггл	+160 кггл	480 р 5 333 кггл
<b>МАЛИНА И МАРАКУЙЯ</b>	+53 кггл	240 р 2 667 кггл	+241 кггл	620 р 6 889 кггл
<b>МАНГО-МАРАКУЙЯ</b> Без сахара	+53 кггл	240 р 2 667 кггл	+241 кггл	620 р 6 889 кггл
<b>ЛАВАНДА</b>	+33 кггл	200 р 2 222 кггл	+167 кггл	500 р 5 556 кггл

Мы готовим натуральные домашние лимонады на основе фруктовых пюре и сиропов собственного приготовления, без химических добавок.

## Фреши 300 мл

+53 кггл	<b>АПЕЛЬСИН</b>	240 р 2 667 кггл
+53 кггл	<b>ЯБЛОКО</b>	240 р 2 667 кггл
+28 кггл	<b>МОРКОВЬ</b>	170 р 1 889 кггл
+53 кггл	<b>ГРЕЙПФРУТ</b>	240 р 2 667 кггл

## Морсы 200 мл

+15 кггл	<b>БРУСНИЧНЫЙ МОРС</b>	90 р 1 000 кггл
----------	------------------------	--------------------

## Горячие напитки 500 мл

+37 кггл	<b>ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С МАНДАРИНОМ</b>	220 р 2 444 кггл
+53 кггл	<b>ЧАЙ ИМБИРЬ-МАЛИНА</b>	240 р 2 667 кггл
+33 кггл	<b>ЯГОДНЫЙ ЧАЙ</b> (малина, клубника, апельсин)	200 р 2 222 кггл
+53 кггл	<b>ЧАЙ С МАРАКУЙЕЙ, МАНДАРИНОМ И ЛЕМОНГРАССОМ</b>	240 р 2 667 кггл
+23 кггл	<b>АЛТАЙСКИЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ</b> (иван-чай, чабрец, малина, рябина, тмин, календула, роза, лимонная трава)	140 р 1 556 кггл
+25 кггл	<b>ЛЮЙ ЧА</b> Зеленый китайский чай. Пряно-травянистый аромат с нотками ягод и печеных каштанов	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	<b>ТЕ ГУАНЬ ИНЬ</b> Китайский улун. Свежий, травянисто- цветочный с нотками специй и спелой дыни.	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	<b>ДЯНЬ ХУН ЧА</b> Красный китайский чай. Аромат яркий, теплый, хлебно-пряный, с древесными и фруктовыми нотками	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	<b>ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ</b> Смесь китайского красного чая и соцветий горного чабреца	150 р 1 667 кггл
+22 кггл	<b>АССАМ</b>	130 р 1 444 кггл
+25 кггл	<b>ПУЭР</b>	150 р 1 667 кггл