

# МЕНЮ

## season specials

КITCHEN		
<i>зелёный гороховый суп</i>	315 гр	550P
		Горячий, весенний, нежный зелёный суп с брокколи, молодым зелёным горохом, свежей мятой, вялеными томатами и микрозеленью
<i>бриошь с шампиньонами</i>	405 гр	650
		Свежий шпинат, шампиньоны, белый чеддар, песто. *песто готовим с добавлением грецкого ореха
<i>бриошь с ветчиной</i>	400 гр	690
		Белый чеддар, ветчина, зернистая горчица *добавить острый соус табаско
<i>сливочная бриошь с корицей</i>	80 гр	450
		Французский завтрак - идеально пропитанная сливочным маслом бриошь и корица, рекомендуем в сочетании с фильтром кофе
<i>бриошь с яблоками и корицей</i>	370 гр	590
		Карамелизированные сезонные яблоки в сочетании с корицей по французскому рецепту
<i>панкейки с чёрной смородиной</i>	230 гр	690
		Творожно-сливочный мусс, компоте из чёрной смородины, цедра лимона

BAR		
<i>фильтр с лаймовой пеной</i>	250мл	390P
<i>латте земляника-белый шоколад</i>	360мл	450P
<i>ягодный смузи</i>	350мл	450P
<i>тропический матча латте</i>	330 мл	450P
<i>лимонад тархун</i>	330 мл	450P

## tea specials

BAR		
<i>earl grey</i>	500 мл	450P
		классический черный чай с бергамотом
<i>кукича</i>	500 мл	450P
		японский зеленый чай
<i>да хун пао</i>	500 мл	450P
		темный улун
<i>ку цзяо</i>	500 мл	450P
		тайваньский гречишный чай
<i>травяной сбор из дагестана «долина солнца»</i>	500 мл	450P
		травяной чай на основе листьев винограда
<i>саган-дайля с цветами</i>	500 мл	450P
		травяной чай на основе растения саган-дайля
<i>иван чай</i>	500 мл	450P
		полезный и успокаивающий чай с гор Алтая

<i>кофе</i>		Молочный, яркий, кислотный, терпкий – выберите свой оттенок кофейного напитка в Pitschi
-------------	--	---

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ		
<i>бамбл</i>	300 мл	420P
<i>айс латте</i>	330 мл	320P
<i>айс капучино</i>	300 мл	320P
<i>эспрессо физз</i>	300 мл	350P
<i>малиновый эспрессо физз</i>	330 мл	390P
<i>новый орлеан</i>	330 мл	390P
<i>колд брйо</i>	330 мл	390P
<i>ириска с арахисом</i>	300 мл	450P
<i>японский фундук</i>	300 мл	450P
<i>франше</i>	330 мл	450P

ЧЕРНЫЙ КОФЕ		
<i>эспрессо</i>	40 мл	250P
<i>американо</i>	250 мл	250P
<i>фильтр</i>	250 мл / 400 мл	250P / 350P
<i>австралийский лунго</i>	250 мл	320P
<i>пуровёр</i>	250 мл	390P
<i>аэропресс</i>	200 мл	390P
<i>кемекс</i>	360 мл / 540 мл	450P / 550P

- Попробуйте Bullerproof с маслом МСТ и маслом ДХИ
- Выберите моносорт для австралийского лунго самостоятельно

КЛАССИКА		
<i>капучино</i>	200 мл / 360 мл	320P / 350P
<i>латте</i>	360 мл	350P
<i>флэт уайт</i>	150 мл	320P

попробуйте классические напитки на любимом молоке: кокосовое/миндальное/овсяное/безлактозное

АВТОРСКИЙ КОФЕ		
<i>вишневый фильтр</i>	250мл / 400мл	290P / 390P
<i>классический раф</i>	360 мл	390P
<i>ательсиново-карамельный раф</i>	360 мл	390P
<i>ириска с арахисом</i>	360 мл	390P
<i>японский фундук</i>	360 мл	390P
<i>три шоколада</i>	360 мл	450P
<i>лемонграсс</i>	360 мл	390P
<i>кубано кортадо</i>	270 мл	350P

<i>не кофе</i>		Прийти в кофейню за матча латте? А почему, собственно, нет? Хоть за чаем со смородиной или грушей – у нас можно всё.
----------------	--	--

НАПИТКИ		
<i>киккао</i>	200 мл / 360 мл	290P / 350P
<small>*вы можете добавить маршмеллоу к своему киккао</small>		
<i>матча латте</i>	360 мл	390P
<i>латте куркума-мед</i>	360 мл	350P
<i>ательсиновый фреш</i>	250 мл	350P

АВТОРСКИЙ ЧАЙ		
<i>смородиново-брусничный</i>	500 мл	490P
<i>облепиховый с розмарином</i>	500 мл	490P
<i>яблочно-грушевый</i>	500 мл	490P
<i>имбирный</i>	500 мл	490P
<i>ягодный иван чай</i>	500 мл	490P

ЛИМОНАД		
<i>классический</i>	330 мл	350P
<i>лемонграсс</i>	330 мл	390P
<i>матча сода</i>	330 мл	350P
<i>ларошка</i>	330 мл	250P / 300P
<i>малина-гибискус</i>	330 мл	390P

КАКАО		
<i>какао-шот</i>	40 гр	150P
		Оригинальный шоколадный напиток
<i>какао</i>	220 гр	250P
		Шоколад на выбор в сочетании с горячим шоколадом, сладким молочком
<i>какао-тоник</i>	250 гр	290P
		Бодящий холодный напиток на основе тоника и шоколада из Перу
<i>какао сет яркий</i>	60 гр	300P
		Два какао шота на шоколаде Токаче и Бордигинский
<i>какао сет баланс</i>	60 гр	300P
		Два какао шота на шоколаде Шокозу и Кулуау

<i>еда</i>		Самые любимые вкусовые сочетания из качественных фермерских продуктов
------------	--	---

НЕСЛАДКИЕ ВАФЛИ		
<i>шпинатная вафля</i>	390 гр	890
		Сливочный мусс, лосось, шпинатная вафля, яйца пашот, руккола, микрозелень, соус хондаси, розовый перец
<i>классическая вафля</i>	80 гр	250P
<i>с прошутто</i>	250 гр	790P
		Прошутто, сливочный сыр, руккола, томаты черри, оливковое масло
<i>с пепперони</i>	180 гр	690P
		Пепперони и красный чеддер внутри хрустящей классической вафли, томатный соус
<i>вафля сэндвич с лососем</i>	200 гр	750P
		Лосось, варёное яйцо вкрутую, сливочный сыр, огурец, микс зелени
<i>с куриным филе</i>	230 гр	790P
		Куриное филе су-вид, сочные томаты, шампиньоны, домашний джем, сливочный сыр, микрозелень, бальзамик
<i>вафля с гуакамолем</i>	150 гр	590P
		Сочный авокадо в сочетании с кориандром, лаймом, красным луком, специями и томатами

СЛАДКИЕ ВАФЛИ		
<i>классическая шоколадная вафля</i>	80 гр	290P
<i>песочно-творожная вафля</i>	110 гр	490P
		Сладкая рассыпчатая творожная вафля, подается с шоколадным или малиновым соусом на выбор
<i>нутелла-банан</i>	170 гр	690P
		Спелый банан, нутелла, сахарная пудра
<i>шоколадно-клубничная</i>	250 гр	690P
		Сливочный сыр, шоколадная вафля, домашний клубничный джем, сливочный пламбир, взбитые сливки, шоколадная крошка
<i>яблоко-корица</i>	150 гр	590P
		Яблоко, корица, сливочный пломбир, сахарная пудра
<i>зелёный салат (тег)</i>	150 гр	650P
		Брокколи, авокадо, тыквенные семечки, микс салата, киноа, микрозелень, цитрусовый или горчичный соус *рекомендуем добавить к салату: куриное филе / лосось / варёное яйцо вкрутую / сочный бекон
<i>бул с лососем</i>	300 гр	890P
		Булгур, авокадо, лосось, обжаренные в оливковом масле и орегано томаты черри, соевые бобы адзамма, микс салата, кунжутные семена и соус на выбор

<i>завтраки</i>		Завтракать вне дома – всегда мини-праздник. Каша, спешлс или сырники?
-----------------	--	---

ВСЁ ДЕНЬ		
<i>сырники</i>	2 шт 85 гр / 4 шт 170 гр	290P / 420P
<i>сырники с вишневым компоте</i>	320 гр	650P
		4 сырника, вишневое компоте, кокосовый мусс, сливочная карамель, греческий орех
<i>утренний стандарт с туцом</i>	230 гр	750P
		Классическая вафля, скрембл, творожный сыр, тунец, огурец и микрозелень
<i>бenedikt</i>	245 гр	650P / 750P
		Несладкая вафля, яйцо пашот, творожный сыр, соус голландез *на выбор: бекон и бальзамик / лосось и микрозелень
<i>бриошь</i>	315 гр	690
		Бриошь, микс салата, бекон, яйца пашот, трюфельный или классический голландез
<i>сэндвич с индейкой</i>	225 гр	670
		Бриошь, соус айоли, микс салата, авокадо, индейка су-вид, томаты
<i>скрембл с лососем</i>	285 гр	890
		Лосось, гуакамолем, микс салата, бриошь, сливочный мусс
<i>скрембл с сосисками</i>	400 гр	790
		Микс салата, подсоленный свекольный творог, бриошь, мини сосиски, томаты черри

<i>каши</i>		
-------------	--	--

<i>овсяная каша / пшеничная каша</i>	250 гр	350P
		Яблоко + банан Изюм + яблоко Сушеная клюква + тыквенные семечки
<small>*приготовим на воде, молоке или растительном молоке</small>		
<i>рисовая каша</i>	250 гр	490P
		На молоке, с добавлением кокосовых сливок, карамелизированного ананаса и миндаль
<i>зеленая гречка с пармезаном</i>	250 гр	690P
		Зеленая гречка, яйцо пашот, вяленые томаты, сливочный соус

<i>десерты</i>		Раздел для всех, кто уже наелся, но «хочет чего-нибудь сладенького к чаю / кофе»
----------------	--	--

ПЕЧЕНЬЕ		
<i>песочное</i>	60 гр	170P
		Слегка соленое песочное печенье с медом, кусочками белого и молочного шоколада
<i>овсяное</i>	70 гр	190P
		Овсяное печенье с кусочками тёмного шоколада,

---

*брауни*

60 гр

170₽

Нежное шоколадное печенье с кусочками  
темного шоколада

---

*вупи-куки*

40 гр

170₽

Мягкие шоколадные коржи со сливочным кремом

---

*австралийское*

130 гр

250₽

Песочное печенье с шоколадной пастой, арахисом и  
темным шоколадом