

## ЗАВТРАКИ

9:00 - 16:00

### игристое вино

|                                                        |     |     |
|--------------------------------------------------------|-----|-----|
| "Bellini Bubbles" Brut Россия                          | 125 | 360 |
| Cremant de Loire<br>"Princes de Loire" Brut<br>Франция | 125 | 940 |

### хлеб

|                                                  |     |     |
|--------------------------------------------------|-----|-----|
| домашний хлеб<br>с кофейным маслом<br>бер-нуазет | 170 | 250 |
|--------------------------------------------------|-----|-----|

## ЗАЛЮКИ



пшённая каша с морковным  
кремом, страчателлой  
и мандаринами

230 450



рисовая каша на кокосовом  
молоке с манго  
и карамелизированным бананом

240 430



гречневая каша  
с пармезаном и томлёными  
говяжьими щёчками

215 450



перловая каша  
с обжаренными креветками,  
томатами конфи и пармезаном

210 490

## сэндвичи и тосты

|                                                          |     |     |                                                                            |     |     |
|----------------------------------------------------------|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| сэндвич с ростбифом<br>и печёным перцем                  | 180 | 590 | злаковый тост со сливочным<br>сыром, авокадо смэш<br>и малосольной форелью | 225 | 650 |
| сэндвич с ветчиной,<br>страчателлой<br>и огурцами бурбон | 220 | 690 | круассан с бурратой<br>и томатами                                          | 245 | 670 |
| сэндвич с курицей,<br>сыром и томатами                   | 265 | 570 | круассан с форелью,<br>зуакамоле и яйцом пашот                             | 210 | 750 |
| бутерброд с икрой                                        | 90  | 690 | круассан с ветчиной, сыром<br>чеддер и трюфельным майо                     | 200 | 590 |



## бенедикты и вафли

картофельные вафли бенедикт с яйцом пашот

|                         |     |     |                          |     |     |
|-------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|-----|
| - с обжаренным беконом  | 170 | 490 | - с тигровыми креветками | 180 | 590 |
| - с малосольной форелью | 200 | 690 | - со снежным крабом      | 195 | 490 |

пшеничная вафля штрудель 200 470



## яйца



|                                                                            |         |     |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| омлет с трюфельной страчателлой, томатами и свежей зеленью                 | 205     | 470 |
| омлет с грибами, сливочным жу и шпинатом                                   | 200     | 450 |
| шакшука с мягким сыром, маринованным луком и поджаренным хлебом            | 280     | 450 |
| глазунья из деревенских яиц с зелёными листьями и поджаренным хлебом       |         |     |
| - с малосольной форелью                                                    | 190     | 590 |
| - с пастроми из говядины                                                   | 210     | 550 |
| зелёная шакшука с обжаренными креветками и греческим сыром                 | 290     | 530 |
| картофельные драники с малосольной форелью, зелёным гарниром и яйцом пашот | 225     | 770 |
| глазунья или омлет из деревенских яиц                                      | 150/130 | 150 |

### добавки к яйцам:

|                                                     |     |                                                                                |     |
|-----------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| картофельная вафля / хлеб тартин                    | 90  | креветки / ветчина / куриные колбаски / колбаски из мраморной говядины / бекон | 300 |
| томат / огурец / гуакамоле / печёный перец / шпинат | 190 | малосольная форель                                                             | 450 |
| пармезан / сливочный сыр / страчателла              | 200 |                                                                                |     |



### большой мясной завтрак

425 1350

### большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390

### большой завтрак с пармской ветчиной, бурратой и томатами

330 1300



## блины и творог

|                                                                          |     |     |                                                      |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------------------------------------------------|-----|-----|
| блины с томлёным мясом<br>и сырно-сливочным соусом<br>под пармезаном     | 200 | 590 | френч-тост с кокосовым<br>кремом и сезонной ягодой   | 220 | 590 |
| блинчики с кокосовым кремом<br>и ягодным соусом                          | 255 | 570 | домашние блинчики 3 шт.                              |     |     |
| сырники в карамельной<br>корочке с йогуртом и манго                      | 155 | 450 | - со сметаной и икрой                                | 165 | 570 |
| сырники с соусом дульсе де<br>лече, фундуком нуазет<br>и кремом тирамису | 155 | 450 | - с малосольной форелью<br>и трюфельной страчателлой | 195 | 650 |
|                                                                          |     |     | - с яблочным джемом                                  | 155 | 370 |
|                                                                          |     |     | - с кремом тирамису<br>и клубникой                   | 180 | 550 |



## полезное

|                                                                           |     |     |                                                              |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 10 зелёных овощей<br>с ореховым соусом<br>и миндальным кремом             | 180 | 590 | салат-боул с цыплёнком,<br>гречкой, овощами<br>и соусом ранч | 210 | 550 |
| салат-боул с говядиной,<br>булгуром, зелёными овощами<br>и соусом ромеско | 235 | 590 | салат-боул с форелью, киноа,<br>коул слоу и соусом шисо      | 230 | 690 |



## СЕТ-ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00



цезарь с цыплёнком и пармезаном  
бифштекс из говядины с картофелем  
690

овощной салат с греческим сыром  
томлёная говяжья щека с пастой орзо  
650

оливье с говядиной  
куриная котлета с картофельным  
пюре и овощами  
600

капрезе со страчателлой и песто  
паста карбонара  
650

салат с говядиной в азиатском стиле  
гречневая лапша с курицей и овощами  
590

салат обжорка  
крабовая котлета с картофельным  
кремом и муссом пармезан  
650



суп дня 200

десерт дня 130

фильтр кофе 150 120

Изображение является вариантом сервировки

# HELLO, ГОРОД

с 12:00

## к вину

сыр тет-де-муан /  
пармезан

30/40 490

испанские оливки  
CHUPADEDOS  
и маринованные перчики  
BIKINIO

60 390

## хлеб

домашний хлеб  
с кофейным маслом  
бер-нуазет

170 250



## холодные закуски

|                                                                      |     |     | pairing    |
|----------------------------------------------------------------------|-----|-----|------------|
| паштет из куриной печени<br>с инжирной карамелью и пеканом на бриоши | 80  | 430 | Rose       |
| ростбиф с печёным перцем и греческим сыром                           | 130 | 590 | Crémant    |
| тартар из малосольной форели со смэш авокадо<br>в слоёном хлебе      | 130 | 690 | Rose       |
| тартар из говядины на пшеничном хлебе<br>с сыром проволоне           | 110 | 590 | Crémant    |
| брускетта с грибной икрой и крем-чиз                                 | 165 | 550 | Crémant    |
| брускетта с креветками и гуакомоле                                   | 210 | 750 | Crémant    |
| брускетта с ростбифом, запечённым перцем<br>и греческим кремом       | 175 | 750 | Sangiovese |
| брускетта с форелью, взбитым сыром<br>и маринованным луком           | 165 | 790 | Riesling   |



## горячие закуски

pairing

креветки в темпуре с кремовым сладким васаби

160 650

Crémant

слоёный капустный пирог с сезонными грибами

160 690

Pinot Noir

картофель фри с пармезаном и трюфелем

110 400

жареная брокколи с кедровым орехом

175 390

батат фри с пармезаном и соусом из анчоусов

130 400

Crémant



## салаты

10 зелёных овощей с ореховым соусом  
и миндальным кремом

сыр буррата с томатами и листьями шпината

с ростбифом, томатами, пармезаном  
и соусом чимичурри

обжаренные тигровые креветки с авокадо,  
манго и цитрусовым дрессингом

салат с кальмаром темпура, вялеными томатами  
и мини-картофелем

180 590 Crémant

240 750 Sangiovese

175 690 Shiraz

170 790 Crémant

190 690 Vermentino



оливье с ростбифом 215 500  
pairing Crémant



обжорка 210 470  
pairing Riesling



с обжаренным цыплёнком,  
томатами и имбирным  
дрессингом 170 590  
pairing Riesling



овощи с греческим сыром и  
соусом шисо 225 550  
pairing Pinot Grigio

## супы



куриный бульон с козаречче, яйцом и шпинатом 360 370



HELLO борщ с говядиной и копчёным лардо 400 550



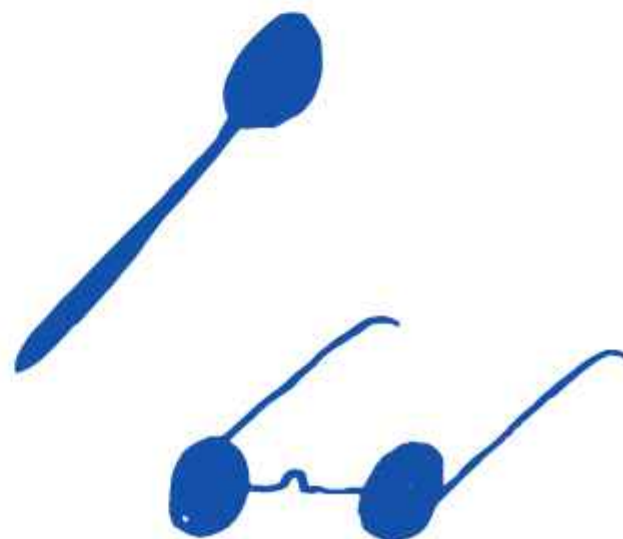
том ям с креветками и кальмарами 350 550



тыквенный суп с креветками и муссом пармезан 285 550



СОЛЯНКА 260 450



## рыба и морепродукты



курильские морские гребешки  
с картофельным кремом  
и грибным жу  
pairing 205 790 Riesling



крабовые котлетки с картофелем  
чимичурри, шпинатом  
и цитрусовым бербланом  
pairing 355 850 Crémant



муксун с мини-картофелем,  
шпинатом и грибным жу  
pairing 240 890 Vermentino



кальмар с картофельным  
кремом и соусом берблан  
pairing 240 690 Sauvignon blanc



палтус с картофельным кремом  
и корнеплодами  
pairing 300 890 Vermentino





грудка цыплёнка в кофейной корочке со шпинатом и сморчками

pairing

410 790

Nero di Troia



куриная грудка по-милански со шпинатом, сладкой горчицей и пармезаном

pairing

375 690

Sangiovese



смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем

pairing

405 890

Nero di Troia



бефстроганов с картофельным кремом

pairing

250 770

Shiraz

смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем + Evervess cola / cola zero

950





медальоны из говядины  
со сливочно-перечным соусом  
и картофелем фри

290 990

pairing

Tempronillo



бифштекс с картофельным  
кремом и грибным жу

340 770

pairing

Nero di Troia



пельмени из мраморной  
говядины в сливочно-перечном  
соусе с грибами

220 550

pairing

Pinot Noir



куриные колбаски  
с картофельным кремом,  
соусом жу, муссом пармезан  
и зелёным гарниром

290 750

pairing

Sangiovese



## паста и ризотто



казаречче с креветками  
и томатами конфи

245 670

pairing

Crémant



орзо с томлёной  
говяжьей щёчкой

240 590

pairing

Tempranillo



лингвини карбонара

260 570

pairing

Riesling



лингвини болоньезе

240 590

pairing

Sangiovese



ризотто с креветками,  
томатами и страчателлой

260 750

pairing

Crémant



## выпечка

|                                                    |     |     |                                      |     |     |
|----------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------|-----|-----|
| паштел-де-ната                                     | 70  | 190 | канеле классические                  | 40  | 220 |
| классический круассан с джемом и маслом            | 90  | 350 | канеле в карамельном шоколаде        | 60  | 250 |
| миндальный круассан                                | 130 | 470 | морковный кекс без глютена и лактозы | 55  | 180 |
| баскский гато малина-миндаль с ванильным мороженым | 130 | 420 | лимонный кекс                        | 45  | 150 |
| манки бред с корицей и карамелью                   | 65  | 410 | банановый хлеб с шоколадным маслом   | 95  | 350 |
| маковый краффин                                    | 75  | 270 | маглен кофе-бобы тонка               | 30  | 170 |
| кукис фундук                                       | 65  | 270 | слойка с ветчиной и сыром            | 75  | 270 |
| кукис фисташка-вишня                               | 65  | 270 | сосиска в тесте                      | 140 | 390 |

## пирожные

|                     |     |     |                 |     |     |
|---------------------|-----|-----|-----------------|-----|-----|
| лесные ягоды-ваниль | 140 | 650 | фундук-шоколад  | 110 | 490 |
| вишня-шоколад       | 115 | 470 | фисташка-малина | 95  | 470 |

шоколадное печенье с фундучным хрустом и кофейной карамелью 70 350



латте солёная карамель 85 430



мандарин-йогурт 100 450

## десерты с 12:00

|                                                  |     |     |
|--------------------------------------------------|-----|-----|
| кофейный фондан с ванильным мороженым            | 125 | 590 |
| сырники в карамельной корочке с йогуртом и манго | 155 | 450 |

## конфеты

|                           |    |     |
|---------------------------|----|-----|
| банан-молочный шоколад    | 10 | 120 |
| кофе-бейлиз               | 15 | 135 |
| облепиха-корица           | 10 | 120 |
| имбирное печенье-карамель | 7  | 120 |

## возьми с собой

|                                                      |     |     |
|------------------------------------------------------|-----|-----|
| набор авторских конфет 5 шт                          | 50  | 490 |
| булочка фирменного хлеба чёрный с клюквой, тыквенный | 130 | 150 |
| фирменное сливочное масло                            | 50  | 200 |

Б А Р



## у нас 3 основных кофейных бленда

### specialty

рекомендовано для:

эспрессо  
кортадо  
макиато  
капучино

### regular

рекомендовано для:

раф-кофе  
латте макиато  
десертный кофе

### strong

рекомендовано для:

американо  
флэт уайт



## классический кофе

|           |         |         |
|-----------|---------|---------|
| эспрессо  | 40      | 170     |
| американо | 150     | 180     |
| макиато   | 100     | 200     |
| кортадо   | 130     | 200     |
| флэт уайт | 200     | 270     |
| капучино  | 180/300 | 260/340 |
| латте     | 300     | 300     |

## альтернативный кофе

|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| фильтр-кофе | 150 | 150 |
|-------------|-----|-----|

|             |     |     |
|-------------|-----|-----|
| френч-пресс | 250 | 200 |
| воронка хуп | 200 | 270 |
| пурвер      | 250 | 270 |
| кемекс      | 350 | 270 |

Бразилия Игл, Эфиопия Ворка Вури, Суматра Ибу Румани, Колумбия Пакамара Хани, Руанда, Гватемала, Кения

## холодный кофе

|                   |     |     |
|-------------------|-----|-----|
| бамбл кофе        | 200 | 390 |
| вишнёвый колд брю | 150 | 260 |

## матча

|                                         |     |     |
|-----------------------------------------|-----|-----|
| солёная фисташка                        | 250 | 300 |
| классическая                            | 250 | 300 |
| матча из батата на овсяном молоке       | 250 | 320 |
| голубая на кокосовом молоке с маракуйей | 220 | 320 |



## десертный кофе

|                      |     |     |
|----------------------|-----|-----|
| латте малина-кокос   | 250 | 300 |
| раф лимонная меренга | 250 | 300 |
| раф солёная карамель | 250 | 300 |
| раф халва с арахисом | 250 | 300 |
| раф морковный пай    | 250 | 300 |
| раф пряная тыква     | 250 | 300 |

друзья, любой кофе мы можем приготовить на колумбии декаф и с альтернативным молоком

+40



## specialty coffee

### Panama Geisha

Страна: Панама  
Регион: Ninety Plus Estates  
Volcan Baru

600

### Colombia Ombligon

Страна: Колумбия  
Регион: Уила

600

### Guatemala by Pablo Chiroi

Страна: Гватемала  
Регион: Baja Verapaz

600

классический кофе возможно приготовить на specialty-зерне



## классический чай

|                    |     |     |
|--------------------|-----|-----|
| ассам              | 600 | 250 |
| эрл Грей           | 600 | 250 |
| ганпаудер          | 600 | 250 |
| зелёный с жасмином | 600 | 250 |

## травяной чай

|                                          |     |     |
|------------------------------------------|-----|-----|
| иван-чай с душицей<br>и листом смородины | 600 | 280 |
| иван-чай с саган-дайля                   | 600 | 280 |
| чёрный с чабрецом                        | 600 | 280 |
| мелисса-ромашка                          | 600 | 280 |
| гречишный                                | 600 | 280 |



## согревающие напитки

|                                 |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|
| какао                           | 300     | 350     |
| банановое какао                 | 300     | 350     |
| чай с мандарином<br>и клубникой | 600     | 290     |
| таёжный сбор                    | 600     | 270     |
| чай с имбирём и малиной         | 600     | 290     |
| гроз апельсин-манго             | 250     | 330     |
| бамбл кофе                      | 200     | 390     |
| глинтвейн на соке / вине        | 250/250 | 260/350 |

## освежающие напитки

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| лимонад классический              | 220 | 240 |
| лимонад мандарин-малина           | 220 | 240 |
| лимонад<br>вишня-саган-дайля-кола | 220 | 240 |
| лимонад<br>персик-османус-алоэ    | 220 | 240 |

|                                                                                                           |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|  Сок J7 в ассортименте | 250 | 250 |
|  Everess cola, zero    | 330 | 250 |
|  Everess tonic         | 330 | 250 |
|  Aqua minerale         | 260 | 190 |
|  Легенда Байкала       | 330 | 250 |
| Shambala&Bellini                                                                                          | 285 | 260 |