

Авторский чай

Готовим на основе натуральных ингредиентов и соусов собственного производства.

Хит!



Клубника-Лайм

400/800 мл. 280/440

Взрыв вкусовых рецепторов. Сладкий клубничный соус и ягоды клубники в сочетании с кислинкой лаймового пюре и дольками лайма. Дополняем освежающими листиками мяты.

Апельсин-Облепиха 400/800 мл. 280/440

Витаминный заряд для укрепления иммунитета. Облепиховый соус, ягоды облепихи и дольки свежего апельсина. Для баланса и сладости добавляем мёд или тростниковый сахар на Ваш выбор.



Малина-имбирь

400/800 мл. 280/440

Согревающий чай на основе домашнего малинового пюре, малины и свежего имбиря. Для баланса и сладости добавляем мёд или тростниковый сахар на Ваш выбор.



* Можем сделать любой авторский чай **холодным** или добавить **чайный лист** по Вашей просьбе



Классический чай

Эрл Грей	400/800 мл.	180/330
Гречишный	400/800 мл.	180/330
Травяной	400/800 мл.	180/330
Таёжный	400/800 мл.	180/330

Добавки к чаю

Мёд	20 гр.	+50	Лимон	10 гр.	+20
Мята	3 гр.	+30	Молоко	50 мл.	+50
Имбирь	10 гр.	+60	Сливки	50 мл.	+90

Отборный чайный лист напрямую с ферм Китая.

Лапсан Сяо Джун 400/800 мл. 180/330

Чай из цельных сочных листьев с насыщенным дымным ароматом.

Те Гуань Инь 400/800 мл. 180/330

Полуферментированный светло-зелёный улун из крупных, цельных сочных листьев.

Най Сян Молочный Улун 400/800 мл. 180/330

Высокогорный слабоферментированный чай с фабрики господина Чжана.



Зелёная Матча Латте 230/290/360 240/340/550 мл.

Напиток на основе японского чая матча и молока с добавлением небольшого количества сахара.

На кокосовом или миндальном молоке	+70/100/130
На безлактозном молоке	+40/70/100



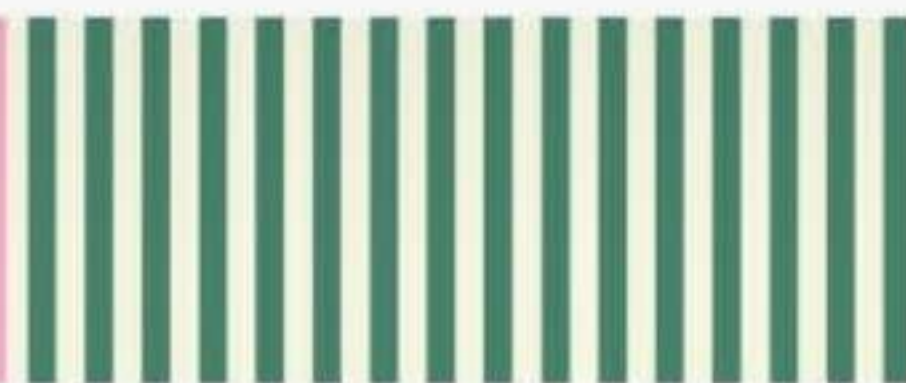
Розовая Матча Латте 230/290/360 240/340/550 мл.

Напиток на основе фрукта питахайа и молока с добавлением небольшого количества сахара.

На кокосовом или миндальном молоке	+70/100/130
На безлактозном молоке	+40/70/100



Авторский кофе



Для приготовления мы используем только **натуральные сиропы и соусы собственного производства.**

Капучино Солёная Карамель ^{Хит!} 400/550 мл. 300/390

Цитрусовый раф 350/550 мл. 300/390

Банановый раф 350/550 мл. 300/390

Раф Баунти 350/550 мл. 300/390

* Готовим Цитрусовый и Банановый раф на молоке, Раф Баунти на кокосовом молоке

Опции

Любой кофе на декафе	+50
На сливках	+90/130/170
На кокосовом молоке	+70/100/130
На миндальном молоке	+70/100/130
На безлактозном молоке 1,8%	+40/70/100

Добавки к кофе

Сироп Топинамбура	20 мл.	+30
Молоко 3,2%	50 мл.	+50
Сливки	50 мл.	+90
Доп. Эспрессо		+90
Взбитые сливки		+130

Домашние сиропы

Мы сами готовим сиропы и соусы из натуральных ингредиентов, уточняйте актуальные вкусы у бариста.

Лаванда, Ваниль, Зелёная мята	20 мл.	+30
Карамель, Кокосовый соус, Шоколадный соус	20 мл.	+50

Хит!



Латте Сникерс 350/550 мл. 300/390

Латте на основе орехового соуса из арахисовой пасты с добавлением дроблёного арахиса и ванили. Посыпаем тёртым бельгийским шоколадом.



Розовый латте 350/550 мл. 300/390

Нежно-розовый латте на основе домашнего клубничного соуса с ванильным сиропом. Посыпаем сублимированной малиной.

Кофе и какао

Мы сами обжариваем кофейные зёрна, только **100% арабику** класса **Specialty**.



Классический кофе

Латте 250/450/550 мл. **200/260/330**

Нежный молочно-кофейный напиток.

Капучино 240/400/550 мл. **200/260/330**

Яркий кофейный вкус в сочетании с молочной пенкой.

Раф 250/450/550 мл. **290/390/490**

Воздушная сливочно-ванильная пенка с шотом эспрессо.

Флэт Уайт 240/350 мл. **250/350**

Бодрящий и насыщенный – двойной ристретто и немного молока.

Чёрный кофе

Эспрессо/Доппио 30/60 мл. **160/200**

Американо 250/400/550 мл. **170/220/280**

Фильтр-кофе 200/400/600 мл. **170/220/280**

Холодный кофе

Айс Латте/Капучино/Раф 260/260/390

Бамбл-кофе 350/550 мл. **350/490**

Бамбл на основе фильтр-кофе с апельсиновым и лимонным фрешем, лаймовым пюре и домашним карамельным сиропом.



Какао классический 300/600 мл. **300/390**

Готовим из насыщенного, тёмного бельгийского шоколада с воздушной молочной пенкой.

Добавки

Маршмеллоу 10 гр. **+70**



Аффогато 150 гр. **270**

Кофейный десерт на основе трёх шариков мороженого с добавлением эспрессо. Присыпаем смесью из кокосовой стружки и тёртого шоколада.

Холодные напитки



- 1 Орео
- 2 Ягодный
- 3 Ванильный
- 4 Шоколадный

Молочные коктейли

350/550 мл. 330/490

Коктейли на молочной основе с мороженым и взбитыми сливками.



Мороженое

70 гр. 150

Шарик мороженого, свежая клубника и орешки кешью.



Хит!

Паста Том Ям с курицей/с креветками

270 гр. 490/590

Феттучини в сливочном соусе с шампиньонами, пастой Том Ям, зелёным луком и перцем чили. Готовим с курицей или креветками на Ваш выбор.

* Сообщите нам оптимальный для Вас уровень остроты.

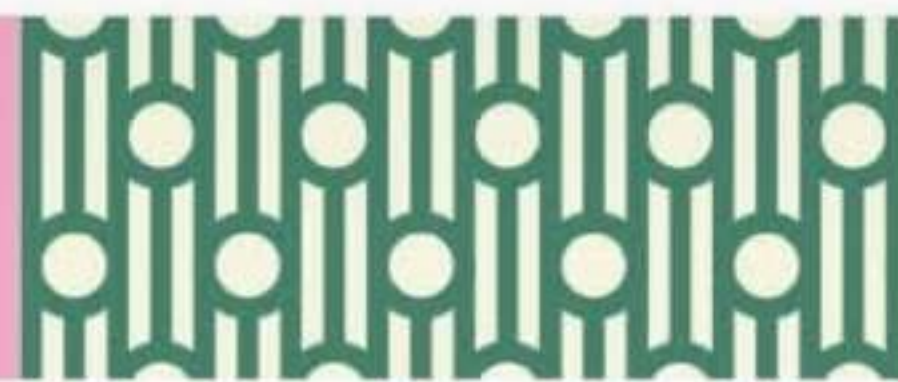
Паста Болоньезе

300 гр. 550

Спагетти в нашем авторском соусе болоньезе на основе говяжьего фарша и перетёртых спелых томатов. Подаём с базиликом и сыром пармезан.



Паста



Хит!



Паста Карбонара

270 гр. 450

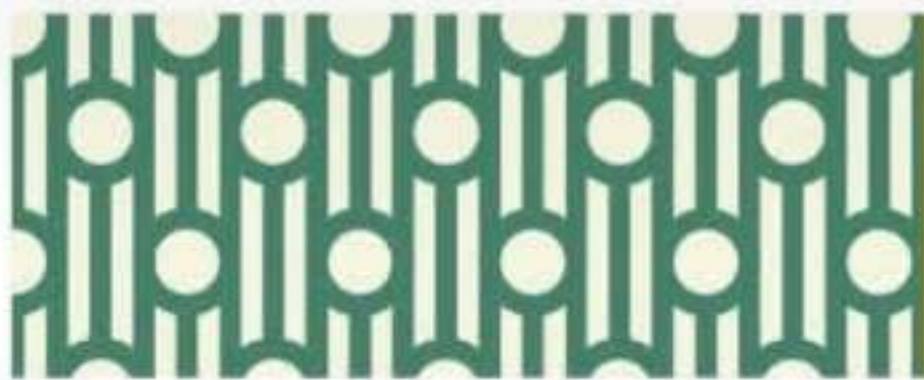
Спагетти с ломтиками бекона в сливочном соусе на курином бульоне, пассерованный лук и смесь перцев. Подаём с яичным желтком и сыром пармезан.

Паста с курицей и грибами

270 гр. 490

Феттучини в соусе из трюфельного масла с ломтиками курицы и шампиньонами. Подаём с сыром пармезан.





Хит!



Сырный суп

270 гр. **390**

Нежный сливочно-сырный крем-суп, криспи-лук, бальзамический соус и хрустящие крутоны в пряном масле.



Грибной суп

270 гр. **370**

Крем-суп из обжаренных шампиньонов со сливками и хрустящие крутоны в пряном масле.

Супы



Борщ

360 гр. 490

Наваристый свекольный суп с ломтиками говядины, картофелем, капустой, морковью и репчатым луком. Подаём со сметаной, кручёным салом, поджаренным фермерским хлебом и перьями свежего зелёного лука.

Хит!



Куриный суп

310 гр. 290

Насыщенный бульон с яичной лапшой, куриным филе, варёным яйцом и зелёным луком.

Добавки

Курица	40 гр.	+130
Варёное яйцо	1 шт.	+80

* Дополнительно к супам: бриошь или тёмный фермерский хлеб 1 шт. +50

Сэндвичи



Сэндвич с прошутто и сыром

240 гр. 450

Сэндвич с прошутто, сыром Гауда, свежим огурцом, листьями шпината и соусом Цезарь. Подаём в поджаренной бриоши с добавлением зелёного масла.

Добавки

Жареное яйцо

1 шт. +80



Сэндвич с курицей

240 гр. 390

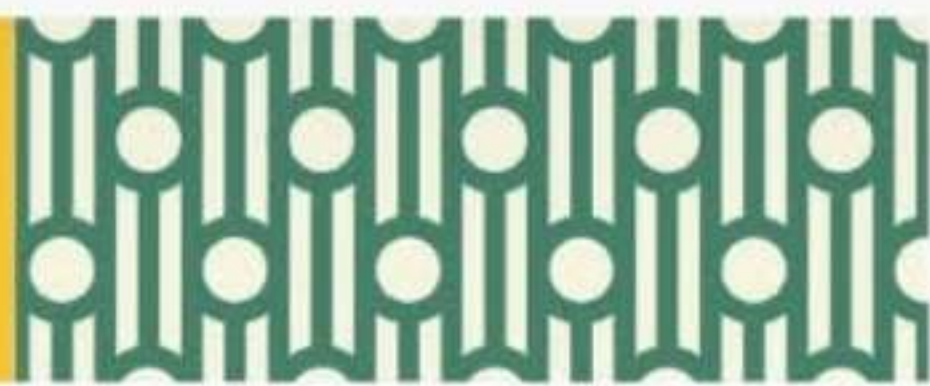
Сэндвич с запечёнными ломтиками курицы, помидорами, листьями шпината, сыром Гауда и соусом Цезарь. Подаём в поджаренной бриоши с добавлением зелёного масла.

Добавки

Жареное яйцо

1 шт. +80

Сэндвичи



% Увеличенный кэшбек на сэндвичи с витрины

Хит!



Клуб сэндвич

330 гр. 590

Большой и сытный сэндвич на трёх тостах бриоши с копчёным кремом, курицей, прошутто, глазуньей, свежим огурцом, помидором, двумя видами сыра, соусом Голландез и соусом Цезарь.

Хит!



Сэндвич с форелью

220 гр. 590

Нежная форель шеф-посола, авокадо, творожно-сливочный крем, листья шпината и соус Голландез. Подаём в поджаренной бриоши с добавлением зелёного масла.

Добавки

Жареное яйцо

1 шт. +80

Салаты

Поке боул с форелью

380 гр. 690

Гавайский салат с форелью, рисом, бобами эдамаме, огурцом, томатами, авокадо и красной капустой. Подаём с соусом поке и манго-чили, посыпаем зелёным луком и кунжутом.

Добавки

Варёное яйцо

1 шт. +80

Хит!



Хит!



Салат Цезарь

185/175 гр. 390/440

Сытный салат с томатами черри, сыром пармезан, салатом айсберг, хрустящими крутонами и соусом Цезарь. Готовим с ломтиками курицы или креветками на Ваш выбор.

Греческий салат

190 гр. 390

Салат из свежих овощей с сыром брынза, хрустящим айсбергом и красным луком в чесночно-цитрусовой заправке. Подаём с орегано и кулинарной землёй из маслин.



Бенедикты



Хит!



Яйцо Бенедикт с форелью

270 гр. 690

Нежная форель шеф-посола и два яйца пашот, политые соусом Голландез. Подаём на поджаренном френч-тосте с творожно-сливочным соусом и свежим шпинатом.

Добавки

Яйцо пашот	1 шт. +100	Авокадо	50 гр. +250
------------	------------	---------	-------------



Яйцо Бенедикт с курицей

280 гр. 550

Рваная курица в сливочно-грибном соусе и два яйца пашот, политые соусом Голландез. Подаём на поджаренном френч-тосте с копчёным кремом и свежим шпинатом.

Добавки

Яйцо пашот	1 шт. +100
Пармезан	5 гр. +50

Каши



Рисовая каша с клубникой

280 гр. 350

Рисовая каша со свежей клубникой и карамелизованным грецким орехом. Готовим на молоке с добавлением сливочного масла и сахара. Подаём с поджаренной бриошью с сыром Гауда и сливочным маслом.



Овсяная каша с бананом

280 гр. 250

Овсяная каша с бананом и карамелизованным грецким орехом. Готовим на молоке с добавлением сливочного масла и сахара. Подаём с поджаренной бриошью с сыром Гауда и сливочным маслом.



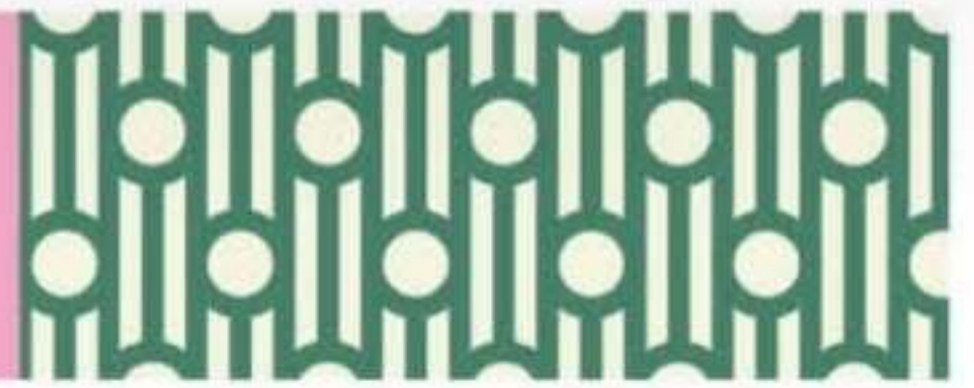
Манная каша с вишнёвым вареньем

230 гр. 270

Манная каша с пряным вишнёвым вареньем. Готовим на молоке с добавлением сливочного масла и сахара. Подаём с поджаренной бриошью с сыром Гауда и сливочным маслом.

* Приготовить любую кашу на кокосовом, миндальном или безлактозном молоке +50

Панкейки



Хит!



Панкейки с солёной карамелью

210 гр. 390

Три пышных панкейка со сливочным заварным кремом, кусочками банана и нашим домашним соусом "Солёная карамель". Подаём с орешками кешью.

Добавки

Шарик мороженого	60 гр.	+90	Свежая клубника	20 гр.	+160
Кешью	20 гр.	+110			



Панкейки с ягодным соусом

240 гр. 390

Три пышных панкейка со сливочным заварным кремом, кусочками банана и ягодным соусом. Подаём с малиновой пудрой и свежей клубникой.

Добавки

Шарик мороженого	60 гр.	+90
Свежая клубника	20 гр.	+160



Идеальное дополнение к кофе в любое время дня



Хит!

Сырники

220/300 гр. **300/360**

Три или пять пышных сырников из домашнего творога с брусничным или вишнёвым соусом на Ваш выбор. Подаём со сметаной и сгущёнкой.

Добавки

Мёд	20 гр. +50	Соус «Солёная карамель»	50 гр. +110
Свежая клубника	20 гр. +160	Шарик мороженого	60 гр. +90



Овсяноблин Капрезе 370 гр. **490**

Овсяный блин с начинкой из томатов, сыра Гауда и соуса Цезарь. Подаём со свежими овощами и бальзамическим соусом.

Добавки

Форель	40 гр. +310
Курица	40 гр. +130

Завтраки весь день



Нежный завтрак

400 гр. 790

Скрембл из двух яиц со слайсами авокадо, форелью шеф-посола, салатом из свежей зелени и долькой сочного апельсина. Подаём с двумя тостами тёмного фермерского хлеба с творожным кремом и вялеными томатами, поливаем зелёным маслом и посыпаем тыквенными семечками.

* Дополнительное яйцо +80



Сытный завтрак

400 гр. 590

Глазунья из двух яиц с фермерской колбаской, хрустящим беконом, слайсами жареного томата, шампиньонами и красной фасолью в томатном соусе. Подаём с горчичным соусом и двумя тостами тёмного фермерского хлеба с творожным кремом и листьями свежей рукколы, посыпаем смесью перцев и тыквенными семечками.

* Дополнительное яйцо +80

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА

* По будням с открытия до 12:00 при покупке Нежного или Сытного завтрака

Апельсиновый фреш	200/400 мл.	270/540
Фильтр/Американо	200/400/550 мл.	140/180/220
Капучино	240/400/550 мл.	170/220/270
Латте	250/450/550 мл.	170/220/270