

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

Завтрак Space café	950
Шакшука	720
Итальянский завтрак	690
Сырники с клубникой и базиликом	790
Зеленая гречка с авокадо и яйцом-пашот	750
Омлет с креветками	820
Овсяная каша с вишней и миндалем	570

NEW Тост с пастрами из индейки	750
с ореховым соусом ne moloko	
NEW Тост с подкопченной форелью и лабне	820
Овсяноблин с ростбифом/форелью	690 / 750
NEW Картофельный драник	780
с маринованной форелью	
NEW Оладьи из цукини со шпинатом и форелью	890

СТАРТЕРЫ

Пате из печени цыпленка	650
Хумус с креветками/ягнненком	750
NEW Лабне со свеклой и клубникой	620
Вителло-Тоннато	790

СУПЫ

Луковый суп	620
Куриный бульон	530
NEW Свекольник с ростбифом	590

ЗАКУСКИ

Сырная тарелка	1350
Запеченный камамбер с виноградом и черникой	1020

ГОРЯЧЕЕ

NEW Запеченный рамиро с индейкой	890
Паста Карбонара	770
Судак с лимонным пюре ne moloko	960
NEW Лингвини с морепродуктами и шафрановым соусом ne moloko	970
Орзо с куриной грудкой и вяленными томатами	930
Куриные котлеты с лесными сморчками	1190
Ригатони с кальмаром	950
NEW Филе дорадо со шпинатом и томатами	1750
Томленые щечки с кремом из сельдерея	1250
Стейк из форели с булгуром и брокколи	1500
Утиная ножка с кремом из моркови и айсбергом	1330

САЛАТЫ

👉 Капустный салат с огурцом и соусом кимчи	520
Салат с цыпленком и романо	730
Салат с ростбифом	730
Салат с подкопченной форелью	850
👉 Салат с креветками, томатами и авокадо	880
NEW Панцанелла с клубникой и страчателлой	1100

ПОКЕ

1300

Основа	Белок	Овощи	Соус
рис	форель	дайкон	кимчи
киноа	креветки	брокколи	спайси
		эдамаме	руй
		авокадо	фитнес
		огурец-кимчи	
		нори	

ДЕСЕРТЫ

Панна-котта ne moloko	550
Киевский торт	750
Сливочный эклер	550
Сан-Себастьян с клубникой	750
Мороженое	230
Овсяное печенье	160



ФОТОГРАФИИ БЛЮД



РАСПИСАНИЕ МАСТЕР-КЛАССОВ

- 🕒

 Минимальное время ожидания
- 🕒

 Время приготовления — 25 минут
- 🔥

 Острое блюдо

Если у Вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом официанта. Данный материал является информационным. Состав и калорийность уточняйте у официантов.

КОФЕ

Любой кофе можно приготовить на кокосовом, соевом, овсяном, миндальном или банановом молоке или без кофеина

Эспрессо	30 мл / 60 мл	240/300
Американо	180 мл / 250 мл	290/350
Капучино	250 мл / 350 мл	360/490
Латте	250 мл / 350 мл	360/490
Раф апельсиновый / ванильный	250 мл	410
Раф солёная карамель no moloko	250 мл	410
Флэт уайт	250 мл	450

ДОБАВИТЬ:

Сироп / молоко / сливки	70
Альтернативное молоко	110

СОКИ И ФРЕШИ

250 мл (минимум)

Сельдерей	50 мл	110
Морковь	50 мл	110
Апельсин	50 мл	120
Грейпфрут	50 мл	120
Яблоко	50 мл	120
Лимон	50 мл	120
Имбирь	50 мл	130
Соки в ассортименте 	200 мл	300

ВОДА И ГАЗИРОВКА

Legend of Baikal	250 мл / 750 мл	250 / 650
Estecola classic / zero / cherry	330 мл	350
Тоник Evervess	250 мл	310

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Bubble Bee	300 мл	590
Cherry Bumble 	300 мл	590
Айс кофе	300 мл	480
Холодный чай	350 мл	380

НЕ КОФЕ

Матча латте	250 мл	400
Какао	250 мл	450
Масала	500 мл	520

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

600 мл

Манго-базилик	650
Малина-имбирь	650
Облепиха-апельсин	650
Имбирь-лимон	650

ЧАЙ

600 мл

Цейлонский	500
Эрл Грей	500
Молочный улун	500
Жасмин	500
Сенча	500
Ромашковый	500
Мятный	500
Красный чай	600
Гречишный	600

ДОБАВИТЬ:

Мята / чабрец / мёд	100
---------------------	-----

СМУЗИ

350 мл

Шоколад-банан no moloko	600
Здоровый микс	600
Мята-маракуйя 	600
Клубника-ваниль	600
Огуречный	600

ЛИМОНАДЫ/МОРСЫ

350 мл / 1 л

Лаванда-смородина	420 / 1000
Манго-маракуйя	420 / 1000
Мята-лайм	420 / 1000
Клубника-мята	420 / 1000
Яблоко-лимон	420 / 1000
Ягодный морс	1000



ФОТОГРАФИИ
БЛЮД



РАСПИСАНИЕ
МАСТЕР-КЛАССОВ

Если у Вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом официанта. Данный материал является информационным. Состав и калорийность уточняйте у официантов.

г. Москва, ул Большая Якиманка,
дом 22, ТЦ «Гименей», 2 этаж
info@novikovschool.com
+7(905)788-89-15