Блинчики тыквенные со сливочным кремом и карамелизированной тыквой

390 ₽ 250 гр

Нежные пшеничные блинчики с соком тыквы и карамелизированными кусочками, с домашним сливочно-ванильным кремом



Состав: яйцо, соль, сахар, молоко, сок тыквенный, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, разрыхлитель, сливки, ваниль, крахмал кукурузный, желатин, тыква

КБЖУ на порцию: 400/10/14/58



Оладьи сырные со сметаной

350 ₽ 180 гр

Пышные румяные оладьи с тремя видами сыра, домашней сметаной и пряным послевкусием песто из базилика и кедрового ореха

Состав: мука, яйцо, сыр чеддер белый, сыр чеддер красный, кефир, разрыхлитель, соль, сахар, масло растительное, масло оливковое, пармезан, кедровые орехи, базилик, чеснок, сметана, микрозелень

КБЖУ на порцию: 520/16/36/34



Добавить куриный риет к оладьям

140 ₽ 30 гр

Нежный сливочный риет из куриного филе с пряными травами и чесноком

Состав: куриное бедро, куриное филе, лук, морковь, тимьян, чеснок, лавровый лист, сыр сливочный, сливки, зелень, соль, перец

КБЖУ на порцию: 110/4,5/10/0,1

Каша овсяная на коровьем молоке

190 ₽

Сытная сливочная каша
на классическом молоке
с миндальными лепестками

Добавьте топпинг на выбор:

60 ₽ 30 гр

- конфи клубника-вишня без сахара
- соленая карамель
- конфи тыква карамелизированная



Состав: хлопья овсяные, молоко, масло сливочное, вода, сахар, соль, лепестки миндаля

КБЖУ НА 230ГР БЕЗ УЧЁТА ТОППИНГА:
517,2/15,9/10,6/89,6

КБЖУ ТОППИНГА НА ПОРЦИЮ 30ГР:
25/0,2/0,1/5,5
77,4/0,7/3,3/11,2
15/0,3/0/4

Каша пшенная на кокосовом молоке

210 ₽ веган, без глютена

Легкая пшенная каша на растительном молоке, подаем с миндальными лепестками

Добавьте топпинг на выбор:

60 ₽ 30 гр

- конфи клубника-вишня без сахара
- соленая карамель
- конфи тыква карамелизированная



Состав: крупа пшеничная, молоко кокосовое, соль, сахар, миндальные лепестки

КБЖУ на 220гр без учёта топпинга:
178,3/1,6/4,7/32,3

КБЖУ топпинга на порцию 30гр:
25/0,2/0,1/5,5
77,4/0,7/3,3/11,2
15/0,3/0/4

Сырники кокосовые со сметаной

270/330/390/ ₽ 2/3/4/ шт

Запеченные нежные сырники
без муки с кокосовой стружкой

Добавьте топпинг на выбор:

60 ₽ 30 гр

- конфи клубника-вишня без сахара
- соленая карамель
- конфи тыква карамелизированная
- ванильный крем



Состав: творог, яйца, крупа манная, сахар, сметана, разрыхлитель, кокосовая стружка, масло растительное, сметана

КБЖУ на 2шт 136гр: 290,8/11,9/21,8/11,7
КБЖУ на 3шт 179гр: 385,2/17,3/27,7/16,7
КБЖУ на 4шт 231гр: 481,9/22,8/33,7/21,8

КБЖУ топпинга на порцию 30гр:
25/0,2/0,1/5,5
77,4/0,7/3,3/11,2
15/0,3/0/4
55/1/3,5/4,5

Сырники с манго-кремом

330/390/450 ₽ 2/3/4 шт

Запеченные кокосовые сырники
без муки со сливочным
воздушным манго-кремом



Состав: творог, манная крупа, кокосовая стружка, сахар, сливки, сыр маскарпоне, пюре манго, пудра сахарная, загуститель для сливок, глазурь из белого шоколада

КБЖУ на 2шт 140гр: 368/12,4/27,4/18

КБЖУ на 3шт 185гр: 462,5/17,8/33,3/23

КБЖУ на 4шт 228гр: 557/23,1/39,1/27,9

Добавить свежую клубнику к сырникам и кашам

100 ₽ 40 гр



Омлет со сливочным соусом и пармезаном

350 ₽

Классический пышный омлет
со сливочным соусом, ароматным
зеленым маслом, миксом зелени
и сыром пармезан



Состав: яйцо, молоко, соль, перец,
масло растительное, сливки, сыр творожный,
микс зелени, пармезан, масло зеленое укропное

КБЖУ на 280гр: 367,2/27,3/25,5/6,9

Добавить лосось к омлету

290 ₽ 30 гр

Слабосоленый лосось



Оладьи картофельные с лососем и соусом айоли

590 ₽

Сытный завтрак со слабосоленым лососем, с нежным соусом из сливок и творожного сыра, ароматным укропом, соком лимона, молотым перцем.

Украшаем микрозеленью и зелёным маслом



Состав: картофель, яйцо, мука пшеничная, масло растительное, сливки, соль, сыр творожный, масло укропное, сок лимона, перец молотый, лосось слабосоленый, микрозелень, масло зеленое

КБЖУ на порцию 190гр: 486,7/14,7/36/25,9

Печенье миндаль-кокос

150 ₽ 62 гр

Песочное печенье с миндалём, кокосовой стружкой и молочным шоколадом.

Насыщенный ореховый вкус, сливочные ноты и лёгкий кокосовый аромат



Состав: шоколад молочный, яйцо, сахар, разрыхлитель, орех миндаль, мука пшеничная в\с, масло сливочное, кокосовая стружка

КБЖУ на порцию: 270/4/14/30

Печенье шоколадное с начинкой

190 ₽ 60 гр

Мягкое шоколадное печенье
с насыщенным вкусом какао



Состав: яйцо,сахарная пудра, мука пшеничная в\с, мука миндальная, масло сливочное, какао, сахар, сухое обезжиренное молоко, ароматизатор ванилин.

КБЖУ на порцию: 160/2,5/8/19

Круассан голубика-черника

Кислинка голубики и сладость черники, украшен глазурью на основе белого шоколада

260 ₽

КБЖУ на порцию 105гр: 337,9/5,3/16,3/42,4





Круассан малиновый

В начинке малиновый конфи, украшен сахарной глазурью

260 ₽

КБЖУ на порцию 115гр: 286,2/4,4/12,1/39,9

Круассан со сгущёнкой

Воздушный слоеный круассан с вареной сгущенкой

260 ₽

КБЖУ на порцию 115гр: 400/6/21/49





Круассан классический

Фирменный на сливочной масле, хрустящий снаружи и мягкий внутри

190 ₽

КБЖУ НА ПОРЦИЮ 70 ГР: 242/4/7/20

Круассан миндальный

Хрустящий с насыщенным ореховым вкусом, украшен миндальными лепестками и сахарной пудрой

260 ₽

КБЖУ НА ПОРЦИЮ 112 ГР: 400/7/22/44





Шоколадный круассан

Со сливочным кремом из темного и молочного шоколада, украшен сахарной глазурью

260 ₽

КБЖУ НА ПОРЦИЮ 115 ГР: 430/5,5/25/45

Ватрушка классическая

260 ₽ 120 гр

Нежное сочетание домашнего теста и деревенского творога с легким ванильным ароматом



Состав: мука пшеничная, масло сливочное, дрожжи, соль, сахар, яйцо, творог, крахмал кукурузный, ванилин.

КБЖУ на порцию: 330/13/14/38



Плетёнка с жимолостью

220 ₽ 124 гр

Воздушное тесто с ягодной кислинкой
и легкой сладостью жимолости

Состав: соль, сахар, мука пшеничная, молоко, масло сливочное, дрожжи, яйцо, жимолость, сок лимона, сироп глюкозы, лимонная кислота, жемчужный сахар.

КБЖУ на порцию: 390/6/3,5/83

Плетенка с маком
220₽

Воздушное тесто с маком,
украшается сахарной глазурью
и жемчужным сахаром



Состав: мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, глазурь, лимон, пектин, семена мака

КБЖУ на порцию 124 гр: 410/5/7/85

Плетёнка с сахаром и корицей

220 ₽ 160 гр

Пышное сдобное тесто на молоке и сливочном масле с ароматной корицей и сахарной посыпкой



Состав: мука пшеничная, молоко, масло сливочное, дрожжи, соль, сахар, яйцо, корица.

КБЖУ на порцию: 620/9/14/114



Тарт ягодный с вишней

290₽ 120 гр

Насыщенная вишневая начинка
на песочной основе

Состав: мука пшеничная, масло сливочное, сметана, сахар, разрыхлитель, соль, вишня, пектин, сироп глюкозы, сок лимона.

КБЖУ на порцию: 250/3/11/33

Добавить ванильный крем к тарту

60₽ 30 гр



Состав: молоко, яйцо, сахар, крахмал, желатин, ванильная паста, сливки

КБЖУ на порцию: 55/1/3,5/4,5



Тарт кокос-персик

330₽ 105 гр веган, без сахара

Нежная кокосовая основа на рисовой муке с мягкой кремовой текстурой и ярким фруктовым верхом из персика, манго и абрикоса

Состав: кокосовая стружка, мука рисовая, сироп топинамбура, масло кокосовое, соль, пюре кокоса, молоко кокосовое, агар-агар, персик, пюре манго, пюре абрикоса

КБЖУ на порцию: 210/2/11/27



Картошка орехи & сухофрукты

190₽ 70 гр

Яркий вкус тёмного шоколада, ореховые ноты и сочная сладость сухофруктов — плотный и сытный десерт

Состав: фундук, миндаль, семечки тыквенные, семечки подсолнечника, кунжут белый, финик, курага, изюм, хлопья овсяные, шоколад темный, масло растительное, масло какао

КБЖУ на порцию: 270/5/12/35



Картошка двойной шоколад

190₽ 67 гр

Насыщенный, плотный и очень шоколадный десерт с выразительным какао-вкусом, тёмным шоколадом и нежным сливочным послевкусием.

Состав: мука пшеничная, какао порошок, соль, мука миндальная, масло растительное, сахар, молоко, ваниль, яйцо, крахмал кукурузный, масло сливочное, молоко сгущеное, шоколад темный, масло какао.

КБЖУ на порцию: 250/3,5/16/23



Тирамису
290 ₽

Нежный кофейный бисквит
с кремом из сыра маскарпоне,
украшаем ароматным какао

Состав: мука пшеничная, яйцо, сахар,
крахмал кукурузный, кофе, паста ванильная,
желатин, сыр маскарпоне, сливки, какао, молоко

КБЖУ на порцию 150 гр: 400/8,5/24/36



Яблочно-творожный пирог

Нежный пирог с добавлением цветочного мёда и корицы, с ароматной начинкой из творога и яблока.

Украшаем сахарной пудрой

290 ₽ 138 гр

Состав: мука пшеничная, желток, корица, масло сливочное, мед цветочный, сахар, соль, начинка творожная (корица, сахар, сметана, творог, яйцо), начинка яблочная (пектин, сахар, сок лимона, яблоко), сахарная пудра

КБЖУ на порцию: 380/10/17/46



Чизкейк с голубикой

Песочное тесто, мусс из сыра креметто и сливок со свежей голубикой

470 ₽

Состав: мука пшеничная, миндальная мука, сливочное масло, сахар, яйцо, сыр креметто, сливки, сметана, соль, голубика, лимон, глюкоза, пектин

КБЖУ на порцию 150гр: 324,5/5,7/17,1/36,7



Булочка с корицей

Традиционное слоёное тесто с добавлением корицы. Крем на основе сливок с белым шоколадом и ванилью. В украшении цветки василька.

320 ₽

Состав: мука пшеничная, сливочное масло, сахар, корица, дрожжи, молоко, сливки, желток, желатин, ваниль, белый шоколад, цветки василька

КБЖУ на порцию 124гр: 433,6/6,8/22,6/50,7

Сочник

190 ₽ 90 гр

Песочное тесто
и деревенский творог



Состав: творог, сметана, яйцо, масло сливочное, крупа манная, мука пшеничная, сахар, разрыхлитель

КБЖУ на порцию: 267/9/13/30