



# JÉRÔME BREAKFAST

## ФОКАЧЧА С ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Ржаная фокачча собственного приготовления с отварной телятиной medium и соусом из тунца и каперсов - 390 -

## ФОКАЧЧА С БУРРАТОЙ И МАРМЕЛАДОМ ИЗ ТОМАТОВ

Ржаная фокачча собственного приготовления с сыром буррата, **листьями салата латук** и нежнейшим мармеладом из томатов - 390 -

## ЯЙЦА БЕНЕДИКТ

с домашней ветчиной и черным трюфелем - 650 -

## ЯИЧНИЦА В АНГЛИЙСКОМ СТИЛЕ

с колбаской из говядины и баранины, беконом, фасолью в томатном соусе и вешенками на гриле - 490 -

## ОВСЯНАЯ КАША С СЕМЕНАМИ ЧИА

и вареньем из ежевики - 290 -

## КОКОСОВЫЙ ЙОГУРТ С ГРАНОЛОЙ И ЗЕМЛЯНИКОЙ

Натуральный домашний йогурт 3% жирности из кокосового и коровьего молока. Гранола: тыквенные, подсолнечные и льняные семечки, овсяная крупа, мед, сахар, сливочное масло - 450 -

## СЫРНИКИ

из нежирного творога с домашним вареньем из морошки - 450 -

## ПАНКЕЙКИ

Пышные блины с вишней и сиропом из ромашки - 290 -

## ДОМАШНЕЕ ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

с шоколадом и бобами тонка (также известными как «Мексиканская ваниль») - 190 -

---

## КОФЕ

**из свежееобжаренных зерен 100% арабики собственного бленда:**

Эспрессо - 160 -

Американо - 160 -

Капучино - 190 -

Латте - 240 -

## ЧАЙ

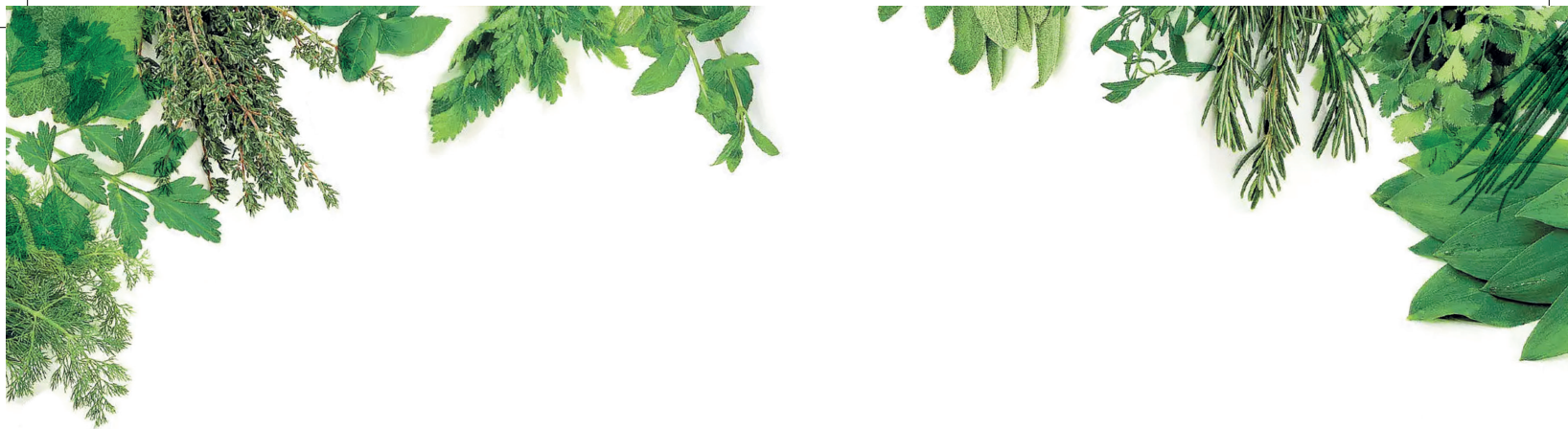
Облепиховый, брусничный, имбирный - 350 -

В ассортименте - 290 -

## ФРЕШ

Морковный, яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый - 290 -





**2** друзей – сомелье Андрей Мусихин и шеф-повар Антонио Фреза – придумали идею ресторана, нашли единомышленников – ресторатора Арама Мнацаканова и шефа Алмаза Исакова, и запустили первый совместный проект в феврале 2016 года.



## LET'S BE FRIENDS!

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ: Jerome\_restaurant ОСТАВЬТЕ ОТЗЫВ: LIKE US #Aram Mnatsakanov Restaurants

CHECK-IN Jerome FREE AM Restaurants

Если что-то не так, напишите, пожалуйста, Араму Мнацаканову лично: [aram\\_probka@mail.ru](mailto:aram_probka@mail.ru)  
или звоните управляющему партнеру Андрею Мусихину: +7 (921) 922-03-52



# JÉRÔME BREAKFAST

## FOCACCIA WITH VITELLO TONNATO

Homemade rye focaccia with boiled veal medium with tuna and capers sauce - 390 -

## FOCACCIA WITH BURRATA AND TOMATO MARMELADE

Homemade rye focaccia with burrata cheese, fresh lettuce and tomato marmelade - 390 -

## BENEDICT EGGS

with homemade ham and black truffle - 650 -

## FRIED EGGS IN ENGLISH STYLE

with beef-and-lamb sausage, bacon, beans in tomato sauce and grilled oyster mushrooms - 490 -

## OATMEAL PORRIDGE WITH CHIA SEEDS

and homemade blackberry jam - 290 -

## COCONUT YOGURT WITH GRANOLA AND WILD STRAWBERRY

Natural homemade yogurt 3% fat content made of coconut and cow's milk. Granola: pumpkin, sunflower and flax seeds, oatmeal, honey, sugar and butter - 450 -

## CURD FRITTERS WITH CLOUDBERRY

Low-fat curd fritters with cloudberry jam - 450 -

## PANCAKES

with cherries and chamomile syrup - 290 -

## HOMEMADE OATMEAL COOKIES

with dark chocolate and tonka beans (also known as "bitter almond" or "Mexican vanilla") - 190 -

---

## COFFEE

made with freshly roasted coffee beans – our signature blend of 100% Arabica:

Espresso - 160 -

Americano - 160 -

Cappuccino - 190 -

Latte - 240 -

## TEA

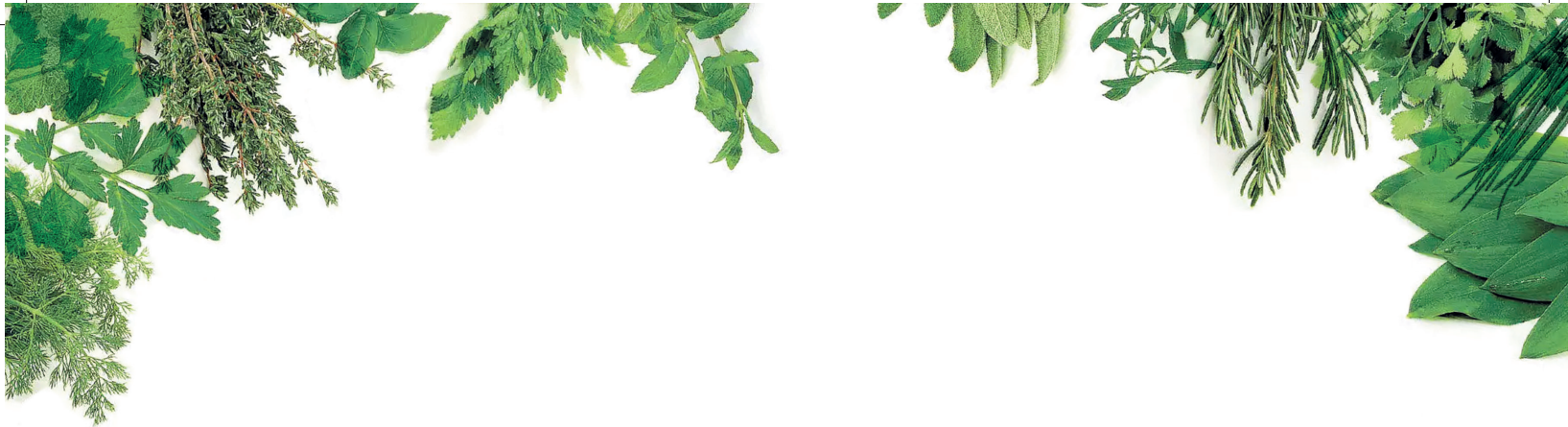
Buckthorn, foxberry, ginger - 350 -

In assortment - 290 -

## FRESHLY SQUEEZED JUICES

Carrot, apple, orange, grapefruit - 290 -





**2** good old friends, a Sommelier Andrei Musikhin and a chef Antonio Fresa created their idea of a perfect restaurant. To make their project come true they found best associates: a restaurateur Aram Mnatsakanov and a chef Almaz Iskakov, to launch their first joint project in February 2016.



## LET'S BE FRIENDS!

FOLLOW US ON: Jerome\_restaurant LIKE US #Aram Mnatsakanov Restaurants

CHECK-IN Jerome FREE AM Restaurants

If you have any comments or find anything wrong, please send an email directly to Aram Mnatsakanov [aram\\_probka@mail.ru](mailto:aram_probka@mail.ru) or call to the restaurant manager Andrei Musikhin +7 (921) 922-03-52. We will greatly appreciate your feedback.

All prices are in rubles