

ВЕЛИКИЙ ПОСТ

2 марта - 18 апреля

Вслед за изобилием Масленицы приходит время Великого поста. Для гостей Кофемании мы подготовили специальное меню с блюдами на основе овощей, круп и пасты. А подсластят семь недель Поста полезные десерты и любимые напитки на растительном молоке.



КАШИ

Рисовая 450

На кокосовом молоке, с ягодным вареньем.

Овсяная, рисовая, пшённая 390

Приготовим на растительном молоке по Вашему выбору.

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Баклажаны с хумусом и грецким орехом в карамели 590

Подаются с хрустящей тортильей.

Шпинат & Редис в трюфельной заправке 750

Запечённая тыква, брокколи и вешенки 590

Вегги-боул 650
Овощной боул с брокколи, цветной капустой, киноа, тофу, салатом корн и мини-шпинатом.

Брускетта с авокадо 790

СУПЫ

Грибной из белых грибов 590

Тыквенный 590
Мускатная тыква баттернат, кокосовое молоко, имбирь.

Щи с фасолью 490

ГОРЯЧЕЕ

овощи

Драники с весенним салатом 550

Огурцы, редис, шнитт-лук.

злаки

Гречка с белыми грибами и луком 850

паста и вареники

Спагетти с артишоками и баклажанами 750

Вареники с капустой / с картошкой 470

КОФЕ

на соевом, миндальном, кокосовом или овсяном молоке

Капучино 350 / 470

Латте 450 / 490

Флэт Уайт 450

на соевом молоке или овсяном

Латте Халва 470

КОФЕ БЕЗ КОФЕ

Клён & Цикорий 450

Раф Цикорий 470

ЧАЙ

Каскара 410

Травяной сбор 500

Smoky Вишня 590

НАПИТКИ

Малиновый морс 370

Вишня & Каскара 410

ДЕСЕРТЫ

Малиновка 590

Яркий букет свежей малины и брусники.

Медово-кофейная коврижка 450

Грушевый кекс с цукатами 450

Яблочный штрудель 510

Мисс Веган 510

Мусс манго, клубничное кули, кокосовый бисквит.



УТРО В КОФЕМАНИИ

от шефа	Страчателла с земляникой	590
желтки & белки	Яйцо Бенедикт с лососем / с ветчиной Подаётся на тостах с голландским соусом.	750 / 550
	Яйцо по-флорентийски На бриошь, со шпинатом и соусом грюйер.	490
	Яйцо-пашот в шпинате под соусом «пармезан»	450
	Омлет с креветками	590
	Яичница / Омлет вкуснее со щепоткой зелени	350
начинки для яичницы и омлета	грибы, ветчина, помидоры, сладкий перец, сыр шпинат	100 150; бекон 200
«серьёзный завтрак»	Лосось с драниками и зелёным миксом	750
	Колбаски из индейки	390
сэндвичи & выпечка	Круассан с ветчиной / с сыром	350
	Круассан с миндалём	290
	Круассан из собственной пекарни	110
творог & молоко	Ванильные сырники по домашнему рецепту	390
	Творожная запеканка С изюмом и ароматом ванили.	490
	Ленивые вареники с творогом Подаются со сладким сметанным соусом.	450
	Йогурт «Кофемания» Малина & Клубника	450
блины с начинками на выбор	Классический с маслом	310
	Красная икра и крем-сыр	550
	С фаршем из говядины и свинины С рубленным яйцом.	450
	Лосось и крем-сыр	650
каши	Овсяная, пшённая, рисовая	390
	Пшённая с тыквой	390
начинки и соусы к кашам, блинам и круассанам	яблоки, курага, сухофрукты, банан, тыква в карамели, натуральный горный мёд, сгущённое молоко, изюм, сметана	100
	грецкий орех	150
	свежие ягоды, протёртые с сахаром: малина, клубника	100 / земляника 200
	горячий шоколад	150
	свежая клубника	200

ЗАКУСКИ

Буррата 1300

С сочными томатами, салатом корн, огурцом и авокадо.



Брускетта 790

С авокадо, томатами и базиликом.

Тост с лососем 850

Тартар из телятины 850

САЛАТЫ



Вегги-боул 650

Овощной боул с брокколи, цветной капустой, киноа, тофу, салатом корн и мини-шпинатом.



Баклажаны с хумусом и грецким орехом в карамели 590

Подаются с хрустящей тортильей.



Зелёный салат с сельдереем и морковью 450

Греко Салат 750

Классический греческий салат с сочными маслинами и орегано.

С баклажанами и козым крем-сыром 890

Тёплый салат с миксом зелёной кенийской фасоли, кинзы и вялеными томатами.

Весенний салат 590

С яйцом-пашот, хрустящим редисом и огурцами со сметаной.

V5 950

Салат из пяти овощей с лососем и заправкой васаби.



Бора-Бора авокадо, креветки, огурец 850

Бакинский 850

Тонкие ломтики палтуса, сладкие помидоры, зелёный салат.

Спа-салат 1400

Тёплый овощной салат с креветками и осьминогами в средиземноморской заправке.

Цезарь с курицей 710

Оливье с перепёлкой / с крабом 590 / 850

АКВАРИУМ

В нашем ресторане Вы можете заказать из аквариума: устрицы с винным соусом и луком шалот и гребешки с соусом понзу.

К НАШИМ БЛЮДАМ МЫ ПОДАЁМ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ.

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ КУПИТЬ ХЛЕБ С СОБОЙ.

Чёрный хлеб с семечками 300г 350

Бородинский 650г 250

Ржаной хлеб на солоде с кориандром.

Пшеничный хлеб Перле 800г 350

Приготовлен по технологии длительного брожения.

СУПЫ

- Россия** **Борщ** с говядиной, крупной белой фасолью и зеленью 590
- Грибной** из белых архангельских грибов со сметаной 590
- Домашняя лапша** 550
На бульоне из деревенских кур с яичной лапшой собственного приготовления.

- Молдавия** **Бессарабский** крем-суп из тыквы 590
У нас с нотками имбиря и лимонника.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- мясо** **Печень по-берлински** 790
С припущенным шпинатом и яблоками.
- Телячьи щёчки и гречка с луком** 850
- Голубцы с телятиной свиной** 850
С овощным пряным соусом.
- Венский шницель** 1100
С салатом из сочных томатов и зелени.
- Телятина с лисичками** 1300

- птица** **Курица с рисом и зелёным карри** 750
- Курица с красным карри и овощами** 750
- Цыплёнок с чёрным трюфелем** 790
Из духовки с мини-овощами и картофельным пюре.

-  **Домашние котлетки из индейки** 650
С картофельным пюре и домашним лечо.

- рыба** **Камбала с припущенным шпинатом и пюре из батата** 950
- Фиш & Чипс** 850
Филе трески в «японской» панировке на тосте с магаданскими креветками, соусом «тартар» и картофелем пай.
- Лосось терияки на гриле с брокколи** 1500
- Лосось** на гриле или на пару 1100
- Жареный судак с луком** 790
-  **Рыбные котлетки** 650
С картофельным пюре и овощным соусом.

МОРЕПРОДУКТЫ

-  **Крабовые котлетки с диким рисом** 1200
- Жареная лапша по-сингапурски** 850
Кальмары, тигровые креветки, сладкий перец и лапша.

БУРГЕРЫ

По Вашему выбору большие бургеры подаются на булочке или на салате айсберг.

- Капитан Барашек** 750
Котлета из ягнёнка, помидоры, сыр и красный лук; подаётся с картофелем-пай или фри.

- Афоня** 750
Котлета из говяжьей грудинки, бакинские томаты, малосольные огурцы и сыр; подаётся с картофелем по-деревенски.

-  **Виппу-бургер** 750
Мини-бургеры с мясом кролика; подаются с молодыми огурчиками.

- Кесадилья** с курицей 570
Мексиканская классика с хрустящей тортильей.

СТЕЙК Мраморное мясо молодых бычков категории prime.

Рибай Прайм цена за 100г 850

Подаётся с соусом «барбекю».

ПАСТА & РИЗОТТО

Домашняя паста собственного приготовления.

Карбонара 590

Тальолини со сливочным соусом, беконом и ветчиной

Букатини с вонголе 790

С томатами и креветками.

Самолепные домашние пельмени и вареники.

Пельмени с телятиной и свиной 590

Вареники с вишней 550

Ризотто с морепродуктами 850

Ризотто с белыми грибами и ароматными травами 790

ПИЦЦА

Barmalini 850

Мега-мясная пицца с колбасками, беконом, прошутто котно и пармской ветчиной.

Прошутто и белые грибы 850

С сыром бри и со сладким красным луком.

Пепперони 530

Классическая колбаса салями Милано, томаты и моццарелла.

Маргарита с индейкой 490

Классическая пицца маргарита с домашней колбаской из индейки.

Барашек bbq 590

Аппетитная пицца с фаршем из баранины, соусом барбекю и красным луком.

Пармская ветчина и руккола 850

Грибы, бекон и пикантные сыры 750

Баклажаны & Прошутто 950

Пицца с высокой кромкой: баклажаны, вяленые томаты, прошутто, страчателла и сыр, запеченный в кромке.

Маргарита фиор ди латте 450

Классическая пицца родом из Неаполя.

Кваттро формаджо 530

«Четыре сыра»: моццарелла, голубой сыр, грана падано, тет-де-муан.

Капрезе 750

Пицца с классическим итальянским сочетанием – сочные томаты, сливочная моццарелла и душистый базилик.

Терияки 850

Лосось и креветки в соусе терияки с авокадо, заправляется японской приправой «фурикаки» и лимонграссом.

Фокаччо итальянский хлеб 150

ХАЧАПУРИ

По-мегрельски 650

По-аджарски 530

сервируются
к горячим блюдам

ГАРНИРЫ

Картофель – приготовим по Вашему выбору:

фри, пюре, по-деревенски 310

Китайский рис «жасмин» 310

Овощи на гриле баклажаны, перец, цуккини 390

Гречка с луком 310



Шпинат 450



Брокколи на гриле 350

Киноа с травами и луком 450

Дикий рис с кедровыми орешками и лисичками 450



Вегетарианские блюда



Эти блюда также возможно приготовить на пару

Спрашивайте о детальном составе блюд Вашего официанта.
Некоторые ингредиенты могут противоречить правилам
Вашего питания.

Порционный вес блюд и объём напитков Вы можете узнать
у официанта.

Цены в меню указаны в рублях.