

КОНСТРУКТОР ЗАВТРАК БАЗА

БУДНИ 10.00-14.00

ВЫХОДНЫЕ 10.00-16.00

Яйца 3 шт (скрембл, омлет, глазунья) 150 г	300-.
Скрембл белковый/омлет белковый 150 г	500-.
Овсянка 300 г	300-.
Зеленая гречка 150 г	450-.

КОНСТРУКТОР ОБЕД БАЗА

Киноа 150 г	450-.
Брокколи на пару 150 г	500-.
Картофель стоун отварной 150 г	400-.
Зеленый салат 40 г	500-.

ДОБАВКИ

Томат узбекские 100 г.....	350-.
Авокадо 80 г.....	400-.
Лосось с/с 40 г.....	500-.
Пастроми из индейки 60 г.....	400-.
Пармезан 10 г.....	250-.
Творожный сыр 30 г.....	250-.
Кокосовый хумус 50 г.....	300-.
Палтус запеченный 150 г.....	550-.
Индейка су-вид 100 г.....	350-.
Тартин 60 г.....	200-.
Кленовый сироп 10 мл.....	150-.
Сливочное масло 20 г.....	100-.
Сезонные ягоды 20 г.....	300-.
Банан 100 г.....	150-.
Микс-салат 30 г.....	250-.



САЛАТЫ

-  Цезарь с фермерской индейкой и кешью соусом 180 г 800-.
- Зеленый салат с кленовой свеклой и черной смородиной 200 г 700-.
-  Теплый салат с татаки из тунца 230 г 900-.
- Табуле из киноа с песто из вяленых томатов 230 г 700-.
-  Салат Total Green 200 г 650-.

ЗАКУСКИ

-  Кокосовый хумус с медовым кимчи и яйцом 250 г 600-.
- Тартар из говядины с маринованными лисичками и пармезаном 140 г 800-.
- Тартар из лосося с кремом из авокадо и алое 190 г 850-.
- Севиче из тунца со сладкими томатами 160 г 750-.
- Рийет из трех видов рыбы с теплым хлебом 170 г 600-.
- Печеные перцы рамиро с соусом тоннато 170 г 690-.
- Мусс из куриной печени с чатни из инжирного персика 200 г 650-.
-   Карпаччо из сладких узбекских томатов с клубникой 170 г 860-.
- Крудо из гребешка с соусом из щавеля и яблока 90 г 700-.
-  Брокколи гамадари 175 г 600-.

СУП

Куриный бульон
с зелеными овощами и яйцом 400 г 550-.

ОСНОВНОЙ КУРС

Палтус с соусом из лимонной вербены
и кремом из зеленого горошка 250 г 1300-.

Фланк стейк
с перечным соусом и картофелем 350 г 1400-.

Митболы из индейки с картофельным пюре
и брусничным соусом 350 г 950-.

Утиная грудка с кремом из батата
и кейлом 280 г 950-.

Шаверма с кроликом 300 г 1000-.

Лосось гриль с соте из зеленых овощей
и соусом из ромейна 230 г 1450-.

Гребешок с кремом из цветной капусты
и фундучным соусом 160 г 950-.

Орзотто с зеленым луком
и телячьей щечкой 400 г 1100-.

ДЕСЕРТЫ

 Баскский чизкейк с ягодным соусом 160 г 600-.

Сырники с кремом из авокадо
и клубникой 180 г 700-.

Авокадо-кейк 150 г 700-.

 Креп-сюзет с мандаринами 180 г 650-.