



КУХНЯ
ПОЛЛИ
Готовим открыто

www.kitchenpolly.ru



kitchenpolly.openfood



vk.com/kitchenpolly



kitchen_polly

Кухня Полли: favourites¹

+173 кгг



БУРРАТА

с помидорами черри, рукколой, цукини и сыровяленой шейкой

+73 кгг



САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, АПЕЛЬСИНОМ, ГРАНАТОМ И СЫРОМ

Салаты

520 р
5 778 кгг

+100 кгг



САЛАТ С ЯГНЕНКОМ, ТЫКВОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Салат с томленным ягнёнком, обжаренной тыквой, рукколой, помидорами черри и козьим сыром.

360 р
4 000 кгг

Создайте свой салат

Кухня Полли: inspired²

Мы знаем, как часто в ресторане приходится отказываться от блюда из-за одного-двух «неподходящих» ингредиентов. Поэтому у нас есть не только классическое меню с фиксированным набором составляющих, но и возможность создать рецепт самому. Мы с удовольствием приготовим так, как вы любите: без лука, без соли или перца, без соуса, поострее или менее остро, с оливковым маслом или без него. Просто скажите об этом шефу станции, и он учтет ваши пожелания. Если вы вегетарианец или соблюдаете специальную диету, также воспользуйтесь нашим конструктором блюд inspired и соберите блюдо по своему рецепту.

Шаг 1 Выберите салатную основу

+27 кгг

РУККОЛА

Просто руккола, потому что вкусно :)

160 р
1 778 кгг

+27 кгг

МИКС САЛАТНЫХ ТРАВ

Салаты айсберг, фризе, лолло rosso, морковь.

160 р
1 778 кгг

+27 кгг

ШПИНАТ

160 р
1 778 кгг

Шаг 2 Добавьте любимые ингредиенты

Курица	75 р
Сыровяленая шейка	80 р
Говядина (вырезка)	160 р
Запеченная мраморная говядина	120 р
Креветки	150 р
Малосольная семга	120 р
Перепелиные яйца	30 р

Сыры

Моцарелла	75 р
Пармезан/Сулугуни	55 р
Жареный сыр	60 р

Фрукты, ягоды

Апельсин/Грейпфрут/Гранат/Яблоко	25 р
Клубника	65 р

Овощи, грибы

Красный лук	15 р
Морковь/Сельдерей	25 р
Помидоры черри красные/Огурцы	30 р
Вяленые томаты	35 р
Цукини/Вешенки	40 р
Болгарский перец/Помидоры/Шампиньоны	45 р
Оливки	50 р

Семена, орешки

Тыквенные семечки/Семена чиа/	
Чесночные гренки/Кунжут	15 р
Кедровые орешки/Грецкий орех	20 р

Шаг 3 Выберите соус на ваш вкус (Можно смешать 2 соуса)

Оливковое масло
Лимонный сок

Нисуаз с горчицей
и оливковым маслом

Тайский соус
Бальзамический крем-соус

Цезарь
Соус винегрет

Салат Цезарь

+62 кгг

С курицей

Двойная курица + 75 р

280 р
3 111 кгг

+97 кгг

С малосольной семгой

Двойная семга + 120 р

350 р
3 889 кгг

+106 кгг

С креветками

Двойные креветки + 150 р

380 р
4 222 кгг

Рекомендуем добавить:

Перепелиные яйца	30 р
Помидоры черри	30 р
Оливки	50 р

В салат Цезарь входят

листья салатов айсберг, романо, чесночные гренки, тертый сыр, соус цезарь

1 Кухня Полли: favourites (от англ. favourite – любимый) – салаты по рецепту бренд шефа «Кухни Полли».

2 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – Вы создаете рецепты этих блюд сами вместе с шефом станции.

Значком отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **МЯСНОВЪ**

Создайте свой сэндвич

Шаг 1 Выберите начинку

+64 кггл

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА

Двойная говядина + 90 р

290 р
3 222 кггл

+100 кггл

МАЛОСОЛЬНАЯ СЕМГА

Двойная семга + 120 р

360 р
4 000 кггл

+59 кггл

КОПЧЕНАЯ КУРИЦА

Двойная курица + 60 р

265 р
2 944 кггл

В каждый сэндвич входят



листья салата айсберг, свежие помидоры и огурцы, тайский соус.

Шаг 2 Выберите хлеб



Лепешка
из пшеницы и полбы
на сметане



Чабатта на закваске,
из пшеничной и ржаной
муки с добавлением солода
(хрустящая корочка, пористый мякиш)

Создайте свой бургер

+100 кггл



БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Двойная котлета + 180 р

360 р
4 000 кггл

Шаг 1 Выберите булочку

В каждый бургер входят



Пшеничная
булочка
с кунжутом
и семенами чиа



Черная
булочка
с кунжутом
и семенами чиа



Листья салата айсберг, свежие помидоры, красный лук, маринованные огурчики

Шаг 2 Добавьте любимые ингредиенты в бургер или сэндвич



Лук 30 р
фри



Бекон 35 р



Перец 45 р
халапеньо



Вяленые 35 р
томаты



Сыр 55 р
чеддер



Сулугуни 55 р



Жареный 60 р
сыр



Яичница 50 р

Шаг 3 Выберите соус на булочку (для бургера)



Блю чиз 45 р



Брусничный 40 р



Томатный 20 р

Шаг 4 Выберите гарнир к бургеру



Картофель фри 60 р
с томатным соусом



Микс салатных трав 50 р
с белым соусом

Мы готовим сэндвичи и бургеры на ремесленном хлебе из пекарни МясновЪ. Технологии ремесленного хлебопечения – это полный цикл заквашивания, брожения и длительной расстойки, без добавления улучшителей или химии. Такой хлеб полезный, ароматный, вкусный и легче усваивается нашим организмом.

Паста

Кухня Полли: favourites¹

– паста по рецепту бренд шефа «Кухни Полли»

+106 кггл



КАРБОНАРА

с беконом, запеченной грудинкой
и колбасками

380 р

4 222 кггл

Создайте свою пасту

Кухня Полли: inspired²

– рецепты, которые вы создаете сами, выбирая любимые ингредиенты.
Шефы станции учтут ваши пожелания и подскажут лучшие сочетания.

+58 кггл

Паста INSPIRED с соусом на выбор

260 р

2 889 кггл

Шаг 1 Выберите форму макарон



Фузилли



Феттучине



Спагетти



Пенне



Гречневая лапша

Шаг 2 Выберите соус



Томатный



Болоньезе



Сливочный



Цезарь



Мисо



Терияки

Шаг 3 Добавьте любимые ингредиенты



Бекон 65 р



Курица 75 р



Говядина 160 р



Лосось 160 р



Креветки 150 р



Кальмар 70 р



Белые 160 р
грибы



Шампиньоны 45 р



Вешенки 40 р



Вяленые 35 р
томаты



Помидоры 30 р
черри красные



Болгарский 45 р
перец



Моцарелла 75 р



Пармезан 55 р



Жареный 60 р
сыр



Сулугуни 55р



Цукини 40 р



Мини 65 р
кукуруза



Оливки 50 р



Стручковый 70 р
горошек



Лук порей 30 р



Сельдерей 25 р



Перепелиные 30 р
яйца

Понравился рецепт, который вы придумали? Попросите шефа станции сохранить его, и в следующий раз вам не придется вспоминать все ингредиенты. А ещё сохраненные рецепты помогут любому повару приготовить пасту без ошибок, именно так, как вы любите!

Супы

+56 кггл **БАВАРСКИЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ И КОЛБАСКАМИ** 260 р
2 778 кггл

Наваристый пряный суп с запеченным болгарским перцем, фенхелем и плавленым сыром. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба.

+37 кггл **КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ** 220 р
2 444 кггл

запеченной на углях, с мускатом и корицей. Подается с тыквенным мафином

ЧАУДЕР

+53 кггл Насыщенный крем-суп из морепродуктов (креветки, кальмары, мидии) и белой рыбы. 240 р
2 667 кггл



Баварский суп



Стейк из лосося

Стейки. Горячие блюда

+122 кггл  **СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ** 440 р
4 889 кггл

с пряными травами в кунжутно-горчичном маринаде

+303 кггл  **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ** 780 р
8 667 кггл

с обжаренными цукини и миксом салатных трав

+377 кггл **СТЕЙК РИБАЙ** 970 р
10 778 кггл

Выберите соус к стейкам

Томатный / Брусничный / Фирменный / Блю чиз / Сацебели

+62 кггл **ФАЛАФЕЛЬ ИЗ НУТА И ЗАПЕЧЕННОГО БАКЛАЖАНА** 280 р
3 111 кггл

Фалафель – обжаренные до золотистой корочки шарики из гороха-нута с запеченными баклажанами с добавлением кинзы, кумина и трюфельного масла.

+377 кггл **СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ** 970 р
10 778 кггл

со шпинатом и соусом мисо

+180 кггл **ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ** 540 р
6 000 кггл

Говяжьи щечки, томленные с овощами, с добавлением кваса и сока черной смородины. Подаются с воздушным пюре из тыквы с карри.

+241 кггл **ФИЛЕ ПАЛТУСА СО СПАРЖЕЙ** 620 р
6 889 кггл

+226 кггл **ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА** 580 р
6 444 кггл

Нежная утиная ножка, томленная с дижонской горчицей, орегано и розмарином, подается с ризотто из гречки с овощами в сливочном соусе.

+128 кггл  **РИЗОТТО С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ, СЫРОВАЯЛЕНОЙ ШЕЙКОЙ, ТОМЛЕННОЙ СВЕКЛОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ** 460 р
5 111 кггл

+163 кггл **СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ** 490 р
5 444 кггл

с молодым картофелем



Томленая говядина



Томленая утиная ножка

Гарниры

+20 кггл **КАРТОФЕЛЬ,** 120 р
1 333 кггл

запеченный с пряными травами

+30 кггл **ОВОЩНОЙ МИКС** 180 р
2 000 кггл

Болгарский перец, стручковый горошек, минипукуруза, сельдерей, цукини

+16 кггл **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 95 р
1 056 кггл

+14 кггл **КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 85 р
944 кггл

+58 кггл **ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ** 260 р
2 889 кггл

Сомелье бар

Добро пожаловать в новый мир, где можно выбрать любую бутылку на полках магазина «Отдохни» и выпить ее за ужином в «Кухне Полли». Вас ждут великие вина Бордо и роскошный калифорнийский зинфандель, королевский грюнер вельтлингер, страстный монастрель из Хумильи и другие выдающиеся напитки из коллекций Сомелье. Благодаря нашей дружбе с магазинами «Отдохни» у вас есть выбор из более, чем 800 прекрасных напитков со всего света.

В Кухне Полли вы можете открыть любое вино, купленное в магазине «Отдохни» за символический пробковый сбор. Чтобы открыть бутылку, обратитесь к бармену «Кухни Полли».

ПРОБКОВЫЙ СБОР ЗА БУТЫЛКУ

Вино
100 рублей

Крепкий алкоголь
150 рублей

Пиво
50 рублей

Закуски & Тапас

Иконки-бокалы подскажут вам, с каким напитком мы рекомендуем сочетать эти закуски.

 – закуски к вину

 – закуски к пиву

 – закуски хорошо сочетаются с крепкими напитками (коньяк, виски)



ГРИССИНИ ИЗ ПАРМЕЗАНА 5 шт.
Хрустящие палочки с вялеными томатами, халапеньо и оливками с соусом блю чиз. Подаются с брусочками свежей моркови и сельдерея.

+27 кгг
160 р
1 778 кгг



БРУСКЕТТА С ЗАПЕЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

+37 кгг
220 р
2 444 кгг



БРУСКЕТТА С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ

+94 кгг
340 р
3 778 кгг



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

+62 кгг
280 р
3 111 кгг

Нежный сыр страчателла с обжаренными черри и вялеными томатами на французском багете с добавлением карри, мятного песто и копченой паприки



КАМАМБЕР

Шарик сыра в хрустящей корочке с соусом блю чиз или брусничным на выбор

+13 кгг
80 р
889 кгг



ЖАРЕННЫЙ СЫР ХАЛУМИС

с конфитюром из тыквы и апельсина

+56 кгг
250 р
2 778 кгг



ОСТРЫЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ

из сулугуни, пармезана и сливочного сыра с перцем халапеньо и эстрагоном. Подаются с соусом блю чиз или брусничным на выбор

+62 кгг
280 р
3 111 кгг



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ 9 шт.

+73 кгг
330 р
3 667 кгг



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

+35 кгг
130 р
1 444 кгг

Выберите соус к гренкам и крылышкам:
Чесночный / Блю чиз / Фирменный / Томатный



ИСПАНСКИЕ ОЛИВКИ ГОРДАЛЬ 4 шт.

+17 кгг
100 р
1 111 кгг



Мясные тарелки

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

+25 кгг
150 р
1 667 кгг



БАСТУРМА ИЗ ИНДЕЙКИ

с гренками из бородинского хлеба и брусничным соусом

+12 кгг
70 р
778 кгг



РОСТБИФ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

+16 кгг
95 р
1 056 кгг



СЫРОВЯЛЕНАЯ ШЕЙКА

+15 кгг
90 р
1 000 кгг

Шнакки

обжариваются на гриле с соусом терияки и кунжутом



КУРИЦА НА ШПАЖКЕ 2 шт.

+28 кгг
170 р
1 889 кгг



ГОВЯДИНА НА ШПАЖКЕ 2 шт.

+58 кгг
260 р
2 889 кгг

Разливное пиво

Германия



0,33 л



0,5 л

ГЁЛЛЕР ЛАГЕР

Алк. 4,9%, светлое, ячменное, фильтрованное

+25 кгг
150 р
1 667 кгг

+37 кгг
220 р
2 444 кгг

ГЁЛЛЕР ДУНКЕЛЬ

Алк. 5,2%, темное, ячменное, фильтрованное

+25 кгг
150 р
1 667 кгг

+37 кгг
220 р
2 444 кгг

СЕТ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ ПИВА



х 200 мл

+67 кгг
300 р
3 333 кгг

Бельгия



0,33 л



0,5 л

АДРИАН БРАУВЕР

Алк. 5%, темный эль, ячменное, фильтрованное

+32 кгг
190 р
2 111 кгг

+62 кгг
280 р
3 111 кгг

ЭНАМЕ БЛОНД

Алк. 6,5%, светлый эль, ячменное, фильтрованное

+32 кгг
190 р
2 111 кгг

+62 кгг
280 р
3 111 кгг

СЕТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ СОРТОВ ПИВА



х 200 мл

+111 кгг
400 р
4 000 кгг



Бенедикт



Хашбраун

Завтраки

с понедельника по пятницу с 08:00 до 12:00, по выходным с 8:00 до 15:00.

Для приготовления вкусных завтраков мы используем молоко низкотемпературной пастеризации с лучших фермерских хозяйств Липецкой области, отборные куриные яйца МясовЪ, термостатную сметану и творог от молочного завода МясовЪ Хлевное, ремесленный хлеб длительной расстойки от пекарни МясовЪ.

+94 кгл		БЕНЕДИКТ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЕМГОЙ на итальянском ремесленном хлебе с яйцом пашот и соусом из шпината	340 р 3 778 кгл	+64 кгл		БЕНЕДИКТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ на итальянском ремесленном хлебе с яйцом пашот и соусом из шпината	290 р 3 222 кгл
+108 кгл		ХАШБРАУН С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ Обжаренные картофельные оладьи с томленными говяжьими щечками, сыром и яйцом пашот.	390 р 4 333 кгл	+28 кгл		СЫРНИКИ на нежном твороге МясовЪ Ферма со сметаной, сгущенкой или клубничным соусом на выбор	165 р 1 883 кгл
+35 кгл		ЧИА ПУДИНГ С КИВИ И ЯБЛОКОМ Нежный десерт с семенами чиа на соевом и кокосовом молоке с добавлением свежего киви и яблочного сока.	210 р 2 333 кгл	Добавьте: Сырник 1 шт.....55 р Сгущенное молоко/Сметана/Клубничный соус30 р			

Кухня Полли: inspired

Создайте свой – самый лучший – завтрак вместе с шефом станции!

Вкусный и полезный завтрак с кашей

Выберите кашу

+15 кгл		ПШЕННАЯ	90 р 1 000 кгл	+15 кгл		ОВСЯНАЯ	90 р 1 000 кгл
+15 кгл		РИСОВАЯ	90 р 1 000 кгл	+20 кгл		КИНОА	120 р 1 333 кгл

Мы можем приготовить кашу на фермерском молоке МясовЪ низкотемпературной пастеризации, на воде или на топленом молоке МясовЪ +40 р на кокосовом молоке/миндальном молоке +100 р

Выберите вкусные добавки:

Клубника	65 р	Карамелизованная тыква	30 р
Мороженое	50 р	Клубничный соус/Мед	30 р
Курага	35 р	Грецкий орех	20 р
Банан/Яблоко	30 р	Изюм/Семена чиа	15 р

Завтраки из яиц

+20 кгл		ОМЛЕТ	120 р 1 333 кгл	+15 кгл		ГЛАЗУНЬЯ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	90 р 1 000 кгл
---------	--	--------------	--------------------	---------	--	---------------------------------	-------------------

Подается с ломтиками обжаренного багета.

Добавьте любимые ингредиенты:

Малосольный лосось	180 р	Бекон/Помидоры/ Шампиньоны	45 р
Обжаренный лосось	130 р	Цукини	40 р
Креветки	150 р	Томаты вяленые	35 р
Баварская колбаска /Шпинат	90 р	Лук фри	25 р
Салатный микс (руккола, фризе, романо)	80 р	Соус томатный/ Домашний майонез	20 р
Сыр моцарелла	70 р	Лук репчатый	15 р
Жареный сыр/Сыр страчателла	60 р		
Сыр сулугуни/Болгарский перец	55 р		

Значком отмечены блюда, приготовленные с использованием продуктов **МЯСОВЪ**

ТОСТЫ НА ЗАВТРАК

Открытые тосты на итальянском ремесленном хлебе с нежным пористым мякишем.

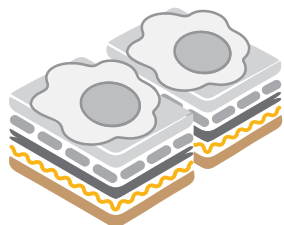
Соберите свой тост:

2 ломтика поджаренного хлеба + 4 слоя начинки + 2 глазуньи/2 яйца пашот

+20 кгл **2 ЛОМТИКА ХЛЕБА + 2 ГЛАЗУНЬИ / 2 ЯЙЦА ПАШОТ + НАЧИНКА НА ВЫБОР** 120 р
1 333 кгл

Выберите соус

Соус можно намазать на хлеб или полить сверху.



Паста из феты
и базилика
40 р



Соус тайский
20 р



Соус цезарь
20 р

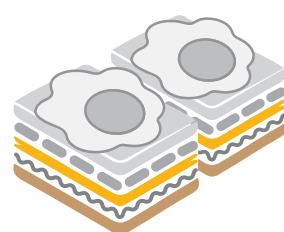


Блю чиз
30 р



Винегрет
20 р

Выберите начинку для тоста



Томленный
ягненок
150 р



Запеченная
мраморная
говядина
120 р



Копченая
курица
80 р



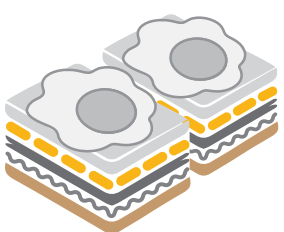
Малосольный
лосось
180 р



Обжаренный
лосось
130 р



Бекон
45 р



Помидоры
45 р



Огурец
свежий
30 р



Вяленые
томаты
35 р



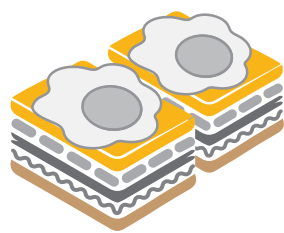
Цукини
40 р



Шпинат
80 р



Салатный микс
(руккола, фризе,
романо)
80 р



Моцарелла
70 р

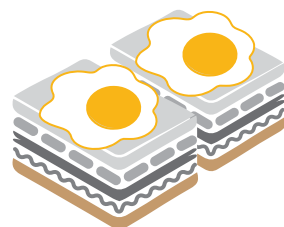


Страчателла
60 р



Мягкий
козий сыр
60 р

Что кладем сверху?



2 глазуньи



2 яйца пашот

Рекомендуем наши любимые сочетания ингредиентов:

+106 кгл

**ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯДИНА,
САЛАТНЫЙ МИКС**

С ТАЙСКИМ СОУСОМ И ЯЙЦО ПАШОТ

на итальянском хлебе с пастой из феты и базилика.

380 р
4 222 кгл

+108 кгл

**КОПЧЕНАЯ КУРИЦА,
ОБЖАРЕННЫЙ ШПИНАТ,
МОЦАРЕЛЛА И ЯИЧНИЦА**

на итальянском хлебе с пастой из феты и базилика.

390 р
4 333 кгл

+158 кгл

**МЯГКИЙ КОЗИЙ СЫР, ТОМЛЕННЫЙ ЯГНЕНОК,
ТОМАТЫ, САЛАТНЫЙ МИКС И ЯИЧНИЦА**

с соусом винегрет на итальянском хлебе.

475 р
5 278 кгл

Напитки

Кофе

+13 кггл	ЭСПРЕССО 30 мл	80 р 889 кггл
+17 кггл	ДАБЛ-ЭСПРЕССО 60 мл	100 р 1 111 кггл
+17 кггл	АМЕРИКАНО 250 мл	100 р 1 111 кггл
	КАПУЧИНО	150 р/190 р/260 р 1 667 кггл/ 2 111 кггл/ 2 889 кггл
	+25 кггл +32 кггл +58 кггл 200 мл/300 мл/400 мл	
	ЛАТТЕ	190 р/240 р 2 111 кггл/ 2 667 кггл
	+32 кггл +53 кггл 300 мл/ 400 мл	
+53 кггл	РАФ С ХАЛВОЙ 300 мл	240 р 2 667 кггл
+53 кггл	ЦИТРУСОВЫЙ РАФ 300 мл	240 р 2 667 кггл
+37 кггл	АРАХИСОВЫЙ ЛАТТЕ 300 мл	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	ПРЯНИЧНЫЙ ЛАТТЕ 300 мл эспрессо, молоко, корица, гвоздика, мускат, имбирь, бадьян	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	ЛАТТЕ ЛЕМОНГРАСС 300 мл	160 р 1 778 кггл
+25 кггл	КАКАО 300 мл	150 р 1 667 кггл
	Дополнительный шот эспрессо	40 р
	Сироп к любому кофе на выбор	25 р
	Кофе на овсяном молоке	+ 100 р
	Кофе на соевом молоке	+ 80 р

Горячие напитки

+37 кггл	ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С МЯТОЙ	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ С ТИМЬЯНОМ	220 р 2 444 кггл
+32 кггл	ЯГОДНЫЙ ЧАЙ С БАЗИЛИКОМ малина, клубника, базилик и черный перец	190 р 2 111 кггл
+33 кггл	ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ С РОЗМАРИНОМ и сливочным маслом	200 р 2 222 кггл
+32 кггл	ИМБИРНЫЙ ТОДДИ Горячий напиток с медом, имбирем, лимоном и пряностями (гвоздика, корица, мускат)	190 р 2 111 кггл
+53 кггл	ЧАЙ С МАРАКУЙЕЙ, МАНДАРИНОМ И ЛЕМОНГРАССОМ	240 р 2 667 кггл
+20 кггл	АЛТАЙСКИЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ (иван-чай, чабрец, малина, рябина, тмин, календула, роза, лимонная трава)	120 р 1 333 кггл
+25 кггл	ЛЮЙ ЧА Зеленый китайский чай. Пряно-травянистый аромат с нотками ягод и печеных каштанов	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	ТЕ ГУАНЬ ИНЬ Китайский улун. Свежий, травянисто-цветочный с нотками специй и спелой дыни.	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	ДЯНЬ ХУН ЧА Красный китайский чай. Аромат яркий, теплый, хлебно-пряный, с древесными и фруктовыми нотками	150 р 1 667 кггл
+25 кггл	ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ Смесь китайского красного чая и соцветий горного чабреца	150 р 1 667 кггл
+20 кггл	АССАМ	120 р 1 333 кггл
+25 кггл	ПУЭР	150 р 1 667 кггл

Домашние лимонады

	300 мл	1000 мл
Натуральные, без химии		
КЛУБНИКА И БАЗИЛИК	+27 кггл 160 р 1 778 кггл	+108 кггл 390 р 4 333 кггл
МАЛИНА И МАРАКУЙЯ	+37 кггл 220 р 2 444 кггл	+183 кггл 550 р 6 111 кггл
ЦИТРУСЫ И ВАНИЛЬ апельсин, лимон, лайм, мята и ванильный сироп	+32 кггл 190 р 2 111 кггл	+163 кггл 490 р 5 444 кггл
ОБЛЕПИХА И АПЕЛЬСИН	+30 кггл 180 р 2 000 кггл	+128 кггл 460 р 5 111 кггл
ШАЛФЕЙ И БРУСНИКА	+23 кггл 140 р 1 556 кггл	+100 кггл 360 р 4 000 кггл
ИМБИРЬ И ЖАСМИН	+23 кггл 140 р 1 333 кггл	+100 кггл 360 р 4 000 кггл

Мы готовим натуральные домашние лимонады на основе фруктовых пюре и сиропов собственного приготовления, без химических добавок.

Смузи

+30 кггл	ВИШНЯ-МАЛИНА с добавлением печенья и кунжута	300 мл 180 р 2 000 кггл
----------	--	-------------------------------

Молочные коктейли

	на молоке МясновЪ Ферма	300 мл
+37 кггл	 КЛУБНИКА-БАНАН	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	 ВАНИЛЬНЫЙ	220 р 2 444 кггл
+53 кггл	 АРАХИС-ШОКОЛАД	240 р 2 667 кггл

Для молочных коктейлей используем только молоко низкотемпературной бережной пастеризации, которое сохраняет максимум белка, кальция и других полезных веществ и настоящий вкус фермерского молока.



Пряничный латте

+15 кггл	БРУСНИЧНЫЙ МОРС 200 мл	90 р 1 000 кггл
----------	-------------------------------	--------------------

Фреши

+37 кггл	АПЕЛЬСИН	220 р 2 444 кггл
+37 кггл	ЯБЛОКО	220 р 2 444 кггл
+28 кггл	МОРКОВЬ	170 р 1 889 кггл
+37 кггл	ГРЕЙПФРУТ	220 р 2 444 кггл