



# Расцветай С нами

## Лимонный лимонад

Содовая, лимонный кор-  
диал, лимон, лёд /400мл/

**Lemonade** Soda, lemon cordial,  
lemon, ice

## Барбарисовый лимонад

Содовая, барбарисовый  
кордиал, лёд /400мл/

**Barberry Lemonade** Soda, barberry cordial, ice

360.-

360.-



# СМУЗИ

## Ягодный

Красная смородина,  
жимолость, банан,  
клюквенный морс,  
мёд, лёд |400мл|

### **Berry smoothie**

*Red currant, honeysuckle,  
banana, cranberry juice,  
honey, ice*

## Фруктовый

Персик, банан, сок  
ананасовый, лёд  
|400мл|

### **Fruit smoothie**

*Peach, banana, pineapple  
juice, ice*



## МОХИТО

Содовая, лайм, мята, сахарный  
сироп, лёд |400мл|

**Mojito** *Soda, lime, mint, syrup, ice*

## Лимонад с жимолостью

Содовая, кордиал из  
жимолости, лёд |400мл|

**Lemonade with honeysuckle**  
*Soda, honeysuckle cordial, ice*

## Холодный чай зеленый с мятой

Чай Фудин, лайм, мята,  
сахарный сироп, лёд /400мл/

**Iced Green Tea with Mint**

Fooding tea, lime, mint,  
sugar syrup, ice

## Холодный чай лимонный

Чай Дарджилинг,  
лимонный кордиал,  
лимон, лёд /400мл/

**Iced Lemon Tea**

Darjeeling tea, lemon  
cordial, lemon, ice

## Матча ТОНИК

Тоник, матча,  
лёд /400мл/

**Matcha Tonic**

Tonic, matcha, ice

360.-

360.-

360.-



## Айс латте протеиновый

Кокосовое молоко, одинарный эспрессо, протеин, лёд |400мл|

**Iced Protein Latte** Coconut milk, single espresso, protein, ice

480.-

480.-

## Колд брю малиновый

Кофе холодного заваривания с малиной |200мл|

**Raspberry Cold Brew** Cold brew coffee with raspberries

300.-

300.-

## Айс латте банановый

Молоко, одинарный эспрессо, банановое пюре, лёд |400мл|

**Iced Banana Latte** Milk, single shot of espresso, banana syrup, ice

## Колд брю цитрусовый

Кофе холодного заваривания с цедрой апельсина |200мл|

**Citrus Cold Brew** Cold brew coffee with orange zest

# Классика кофе

## CLASSIC COFFEE



### Эспрессо

насыщенный и очень крепкий чёрный кофе

**Espresso.** Saturated and very strong black coffee

60 мл

290.-



### Американо

классический чёрный кофе, средний по крепости

**Americano.** Classic mild black coffee

150 мл

290.-



### Капучино

двойной эспрессо со взбитым молоком

**Cappuccino.** Double espresso with whipped milk foam

200 мл

290.-

350 мл

380.-



### Латте

двойной эспрессо со взбитым молоком, имеет мягкий вкус

**Latte.** Double espresso with whipped milk, mild flavor

350 мл

380.-



### Раф

напиток на основе двойного эспрессо, сливок и сиропа

**Raf Coffee.** Double espresso, cream and syrup

350 мл

520.-



### Гляссе

чёрный кофе с шариком ванильного мороженого

**Glasse.** Black coffee with a ball of ice-cream

150 мл

400.-

## фильтр кофе



320.-  
[350мл]

Каждый день вы можете попробовать свежесваренный фильтр кофе из различных моносортов. Любой понравившийся сорт кофе можно приобрести в зёрнах свежей обжарки.

Every day you can try freshly made filter coffee from various monosorts of grains. Any variety you like can be purchased in freshly roasted grains.

любой кофе мы можем приготовить для вас на растительном молоке

КАПУЧИНО / ЛАТТЕ 430.-

КАКАО 390.-



## Айриш

мягкое сочетание  
двойного эспresso, виски  
и взбитых сливок

**Irish Coffee.** Mild cocktail with  
double espresso, whiskey, whipped  
cream

200 мл

760.-

## Флэт Уайт

двойной эспresso с  
добавлением молока

**Flat White.** Double  
espresso with milk

200 мл

360.-

## Мокко

напиток из топлёного  
шоколада, молока, двойного  
эспresso

**Mocha.** Melted chocolate, double  
espresso with milk

350 мл

590.-

## Раф «Цикорий»

экстракт цикория, молоко,  
сахарный сироп

**Raf «Chicory»** chicory extract, milk

300 мл

320.-



• из шоколада с молоком

**Cocoa.** Melted chocolate with milk

350 мл

360.-

• с маршмеллоу

**Cocoa with marshmello**

350 мл

480.-

КАКАО

## холодный кофе COLD COFFEE



550.-  
[350мл]

## Бамбл Кофе

двойной эспresso,  
свежевыжатый апельсиновый  
сок, карамельный сироп, лёд

**Bamble Coffee.** Double espresso, fresh  
orange juice, caramel syrup and ice



450.-  
[350мл]

## Тоник Кофе

двойной эспresso, тоник,  
слайс лимона и лёд

**Tonic coffee.** Double espresso,  
tonic, lemon slice and ice



450.-  
[350мл]

## Айс Латте

двойной эспresso,  
молоко и лёд

**Ice Latte.** Double espresso, milk  
and ice

# лаборатория альтернативного кофе

ALTERNATIVE COFFEE  
LABORATORY

Для приготовления кофе альтернативными способами используются моносорта, помолотые спустя 4-7 дней после обжарки. Мы соблюдаем правильную технологию, чтобы вы могли ощутить всю палитру вкусов и ароматов зёрен, раскрывающихся при правильной обжарке.

## Пурверер

что в буквальном переводе с английского *pour over* – лить сверху, является альтернативным методом приготовления фильтр-кофе, при котором горячая вода проходит через слой молотого кофе, находящегося в специальной воронке с бумажным фильтром.

Мы завариваем кофе в воронке V60. Она имеет коническую форму с капельным отверстием снизу и рёбрами на внутренних стенках воронки, идущими по спирали. Форма воронки позволяет удерживать бумажный фильтр, а внутренние ребра способствуют циркуляции воздуха во время заваривания.

## Аэропресс

Кофе в аэропрессе готовится путём продавливания горячей воды через кофейную таблетку и бумажный фильтр.

Аэропресс является самым вариативным способом заваривания кофе. Вкус напитка, приготовленный с помощью аэропресса способен удивить.

## Кемекс

Кемексом называют стеклянную колбу, похожую по своей форме на песочные часы. В процессе приготовления, в ее верхнюю часть вставляют бумажный фильтр. На него насыпают молотый кофе. Затем сосуд наполняется горячей водой. Налитая жидкость медленно просачивается через молотые зёрна. Благодаря длительному контакту с воздухом, обеспечивается мягкий вкус напитка. Поэтому получаемый в кемексе напиток очень отличается от других вариантов.



# Свежеобжаренный кофе:

- ① Бразилия ..... 420.-
- ② Колумбия ..... 420.-
- ③ Эфиопия ..... 420.-
- ④ Кения ..... 420.-

## Воронка hoop

Воронка hoop от итальянской компании впервые была представлена на выставке в Афинах в 2023. И победила в номинации «Лучший новый продукт». Идея в том, что вода поступает к кофе не сверху, как в обычной гравитационной воронке, а сбоку благодаря конструкции. И через отверстия вода поступает со всех сторон с одинаковой скоростью и интенсивностью.

Напиток, который получается в hoop имеет гладкое тело и высокую сладость.

## Френч-пресс

С помощью френч-пресса получается крепкий ароматный и бодрящий напиток.

## Сифон

Самый красивый и захватывающий способ приготовления кофе. В нижнюю колбу аппарата наливается вода – в верхнюю – ставится фильтр и помещается молотый кофе. Под сам аппарат помещается горелка. При нагреве водяные пары выталкивают воду в верхний сосуд, где происходит заваривание. После этого горелку выключают, давая готовому напитку стечь в нижний сосуд сквозь фильтр. Насыщенный и вкусный кофе готов.



# ЧАИ TEA

## ЧЁРНЫЙ BLACK TEA



### Эрл грей

чай с бергамотом

*Earl grey. Tea with bergamot*

400 мл 380.-

### Ассам

индийский чай

*Assam. Traditional indian tea*

400 мл 380.-



### Чай с чабрецом

*Thyme tea. Black tea with thyme*

400 мл 380.-



### Масала

индийский чай на молоке

со специями

*Masala. Indian milk tea with spices*

400 мл 420.-



### Пуэр

высокогорный выдержанный терпкий чай.

*Puer. Ripened mountain tea.*

400 мл 480.-



### Дарджилинг

*Darjeeling*

400 мл 380.-



### Сен-ча

классический японский зелёный чай

*Sencha. Classic Japanese green tea*

400 мл 400.-



### Фирменный зелёный

*Fudin Mao Czjan*

400 мл 380.-



### Моли хуа

с цветками жасмина

*Mo Li Hua. With jasmine flowers*

400 мл 380.-



### ЧАЙ МАТЧА MATCHA

#### «Green Latte»

Напиток на основе японского чая матча и молока

*The matcha and vegetable milk based drink*

200 мл 450.-

## ТРАВЯНЫЕ HERB TEA



### Ройбуш

классический южноафриканский напиток

*Rooibos. Classic South African tea-drink*

400 мл 380.-



### Алтайский

смесь алтайских трав и цветов

*Altai tea. Blend of Altai herbs and flowers*

400 мл 380.-



### Ромашковый чай

*Chamomile tea*

400 мл 380.-



### Молочный улун «Огненный цветок»

чай с нежным молочным ароматом и мягким сливочным вкусом

*«Fire blossom». Tea with soft cream aroma made from quality taiwan oolong*

400 мл 490.-



### Иван-чай

настой имеет приятный, немного терпкий вкус с лёгкой кислинкой, нотками мёда и душистым цветочным ароматом

*Fireweed. Wallowherbs infusion with a slight sour bite, notes of honey and flower aroma*

400 мл 380.-

# безалкогольные напитки

## NON-ALCOHOL DRINKS



### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

#### MINERAL WATER



#### «ЧАШКА КОФЕ»

природная питьевая  
артезианская вода [Россия]  
газированная / негазированная

«Chashka coffee».

Natural drinking artesian water [Russia]  
[sparkling water / still water]

180.-  
500 мл

#### БОРЖОМИ

минеральная [Грузия]  
Borjomi [Georgia]. Mineral water

320.-  
330 мл

### НАПИТКИ

#### DRINKS

#### КЛЮКВЕННО- БРУСНИЧНЫЙ МОРС

Cranberry-lingonberry drink

190.-  
200 мл

#### ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС

Sea buckthorn drink

190.-  
200 мл

#### КОЛА

cola

460.-  
250 мл

#### СОКИ ИЛЬ ПРИМО

Juices Il Primo

330.-  
200 мл



### СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200 мл

#### FRESH JUICE

#### ГРЕЙПФРУТОВЫЙ 490.-

Grapefruit

#### АПЕЛЬСИНОВЫЙ 400.-

Orange

#### МОРКОВНЫЙ 300.-

Carrot

#### ЯБЛОЧНЫЙ 400.-

Apple

### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

300 мл

#### MILKSHAKES

Готовятся на основе молока и мороженого

Made on milk and ice cream

#### КЛУБНИЧНЫЙ 390.-

Strawberry

#### ВАНИЛЬНЫЙ 390.-

Vanilla

#### ШОКОЛАДНЫЙ 390.-

Chocolate

# завтраки

## BREAKFAST

730.-

### Русский

пшённая каша, сыр, хлеб, сливочное  
масло, блинчики, малиновое варенье  
|200/40/40/15/70/30 гр|

«*Russian breakfast*» millet porridge, cheese,  
bread, butter, pancakes, raspberry jam



1250.-

## Французский

хрустящий круассан со слабосолённым лососем и яйцом пашот с миксом из листьев салата, авокадо, творожным сыром и помидорами черри  
[200/60 гр]

**«French» breakfast.** Crispy croissant with slightly salted salmon and poached egg with a mix of lettuce, avocado, cheese and cherry tomatoes

## Советский завтрак

яйцо, сосиски молочные, хлеб бородинский, сыр, сливочное масло  
[60/80/50/45/40/]

**Soviet breakfast** egg, dairy sausages, Borodinsky bread, cheese, butter



980.-

## Американский

глазунья из двух яиц, подается на хлебе бриошь, с беконом, шампиньонами, сочной колбаской, обжаренным картофелем, красной фасолью, маринованными огурцами и соусом на основе дижонской горчицы [350 гр]

**«American breakfast»**, served on a brioche, with bacon, mushrooms, sausage, fried potatoes, red beans, pickles and Dijon mustard sauce

новинка



780.-

# PANCAKES блины

## Блины с лососем

подаются с творожным сыром и долькой лимона [150/50/50/10 гр]

*Thin crepes with slightly salted salmon cremette cheese and lemon*

880.-

330.-

## Кружевные блинчики

со сметаной [в порции 3 штуки]

*Thin crepes. Served with sour cream [3 pieces]*

## добавки к завтракам:

### Любая добавка

*Any additive*

> алтайский мёд 120.-

> сгущённое молоко 120.-

> клубничное варенье 180.-

> нежная сметана 120.-

> вишнёвое варенье 180.-

*Raspberry jam, altai honey, condensed milk, strawberry confiture, cherry confiture, smooth sour cream*



380.-

## Блины «Карамель & Корица»

карамелизированные блины с корицей и мороженым | в порции 3 штуки | 150/50 гр |

**Caramelized crepes** with cinnamon and ice cream [3 pieces]



490.-

## Блины с мясом

подаются со сметаной

[100/30 гр] [2 шт. в порции]

**Thin crepes with meat.** Served with sour cream

# завтрак с творогом



## Нежные сырники

со сметаной в порции 3 штуки |

**Soft cottage cheese pancakes.**

Served sour cream [3 pieces]

180/60/30 гр

490.-



## Ленивые вареники

с ванильным соусом, свежей клубникой, голубикой и кукурузными хлопьями

**Lazy dumplings** with vanilla sauces, fresh strawberries, blueberries and cornflakes

180/60/30 гр

690.-



новинка

## Творог с сухофруктами

творог, курага, чернослив, сметана, мёд, хлопья кукурузные

**Cottage cheese,** dried apricots, prunes, sour cream, honey, corn flakes

70/30/30/30/10/10 гр

360.-

# PORRIDGES Каша

Любую кашу мы можем приготовить  
на молоке или на воде

790.-

## Каша с фруктами

на кокосовом молоке с клубникой, бананом,  
киви, грецким орехом и орехом пекан,  
кокосовой стружкой и мёдом | 400 гр |

**Porridge with coconut** milk with strawberries, banana,  
kiwi, walnuts and pecans, coconut flakes and honey

Рисовая или  
овсяная каша  
на выбор

## Овсяная каша

*Oatmeal porridge*

[250/15 гр]



## Манная каша

*Semolina porridge*

[250/15 гр]



## Гречневая каша

*Buckwheat porridge* [250/15 гр]



### добавки к кашам:

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| > алтайский мёд<br><i>Altai honey</i> [30 гр]         | 120.- |
| > сгущённое молоко<br><i>Condensed milk</i> [30 гр]   | 120.- |
| > арахисовая паста<br><i>Peanut butter</i> [30 гр]    | 180.- |
| > кедровый орех<br><i>Pine nuts</i> [10 гр]           | 180.- |
| > грецкий орех<br><i>Walnut</i> [10 гр]               | 180.- |
| > сливочное масло<br><i>Butter</i> [15 гр]            | 150.- |
| > вишнёвое варенье<br><i>Cherry confiture</i> [30 гр] | 180.- |
| > клубничное варенье<br><i>Strawberry jam</i> [30 гр] | 180.- |

## Рисовая каша

*Rice porridge*

[250/15 гр]



# EGGS блюда из яиц



850.-

## Омлет с лососем и сливочным сыром [215 гр]

*Omelette with salmon and cream cheese*

### Омлет *omelette*

- 1. из двух яиц *two eggs* [180 гр] 320.-
- 2. с грибами, луком и беконом [240 гр] 460.-  
*with mushrooms, onion and bacon*



990.-

## Варёное яйцо [50 гр] 90.- *Boiled egg*

### Глазунья *Sunny-side-up fried eggs*

- 1. из двух яиц *two eggs* [100 гр] 280.-
- 2. с беконом *with bacon* [130 гр] 380.-
- 3. с сосисками [230 гр] 550.-  
*with sausages*

## Яйцо бенедикт с ветчиной

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус

**Poached egg with ham.**  
Served with toasted bread and «Hollandaise» sauce  
[330 гр] 780.-

## Яйцо бенедикт с лососем

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус [330 гр]

**Poached egg with slightly salted salmon and cream cheese.**  
Served with toasted bread and «Hollandaise» sauce





990.-

## Скрембл

со свежим листом салата, авокадо, томатами,  
подаётся с подовым хлебом [320 гр]

*Scrambled* with salad, avocado, tomato, served with bread

## Шакшука

из двух яиц с соусом из помидоров,  
печёного болгарского перца и  
приправ, подаётся с калачом [220/30 гр]

*Shakshuka from two eggs* with a sauce of  
tomatoes, baked bell peppers and spices



750.-

## Гренки с ветчиной и сыром

*Toasts with ham and cheese*  
[220 гр]

## Гренки по-домашнему

*Homemade toasts*  
[140 гр] 430.-

## Гренки с сыром

*Toasts with cheese*  
[200 гр] 620.-



680.-

# классические сэндвичи & брускетты

CLASSIC SANDWICHES  
& BRUSCHETTA

## Брускетта с томатом

базиликом и оливковым маслом |180 гр|

*Bruschetta with tomato, basil and olive oil*

520.-



1250.-

## Брускетта с лососем

рукколой, соусом «Песто» и красным луком  
|200 гр|

*Bruschetta with slightly salted salmon, red onion and «Pesto» sauce*

новинка

## Брускетта с персиком

с творожным сыром, мёдом, грецким орехом, рукколой и цитрусовым соусом |270 гр|

*Bruschetta with peach with cream cheese, honey, walnuts, arugula, and citrus sauce*

550.-



# Бутерброд с лососем, яйцом пашот и соусом гуакамоле [135 гр]

*Sandwich with salmon, poached egg and guacamole sauce*



690.-

# Круассан с ветчиной и сыром [210 гр]

*Croissant with ham and cheese*



620.-

# Круассан с лососем

*авокадо, огурцом и листом салата [230 г]*

*Croissant with salmon, avocado, cucumber and lettuce*



980.-



650.-

## Клаб – СЭНДВИЧ

на сэндвичном хлебе  
с курицей на гриле,  
с жареным беконом,  
томатами, салатом «Коул  
слоу» и сыром /360 гр/

**«Club» sandwich** with multigrain  
bread, grilled chicken, fried bacon,  
tomatoes, «Cole Slow» salad and  
cheese

## Сэндвич с ростбифом

томатами, баклажаном,  
сыром фета и зеленью  
/300 гр/

**Sandwich with tomatoes,**  
eggplant, feta cheese and greens

## Сэндвич с яйцом

и горчичным соусом /250 гр/

**Egg sandwich** with mustard sauce

на  
подовом  
хлебе



390.-



990.-

# Кесадия:

*Quesadilla*

1. С сыром **520.-**  
*With cheese*  
*[135/30/30 гр]*

2. С мясом  
и сыром **720.-**  
*With meat*  
*and cheese*  
*[195/30/30 гр]*

3. С курицей **650.-**  
и сыром  
*with chicken and*  
*cheese*  
*[195/30/30 гр]*

4. С ветчиной **650.-**  
и сыром  
*With ham and*  
*cheese*  
*[195/30/30 гр]*



## Ролл с салатом

из курицы, капусты и огурца *[370 гр]*

*Salad roll with chicken, cabbage and cucumber*



**490.-**



**980.-**

**НОВИНКА**

Ротти с  
тигровыми  
креветками  
и авокадо

с творожным сыром,  
тайским соусом  
Чили и кинзой *[180 гр]*

**Tiger Prawn and Avocado**  
**Rotti** with cream cheese,  
Thai chili sauce, and  
cilantro

# салаты

## SALADS

### Салат с креветками и авокадо

с огурцами конкассе,  
заправкой из  
оливкового масла и  
соевого соуса [150 гр]

**Salad with shrimps** and  
avocado with concasse  
cucumbers, olive oil and soy  
sauce dressing

1150.-



### «Гнездо глухаря»

салат с куриным филе гриль,  
огурцами, куриным яйцом,  
картофелем и зеленью, луком [170 гр]

**«Wood grouse nest»** salad with grilled chicken  
fillet, cucumbers, chicken egg,  
potatoes and herbs

480.-



### «Греческий»

с сыром фета, оливками каламата [300 гр]

**«Greek» salad** with feta cheese, kalamata olives

850.-



## Салат с клубникой и голубикой

с авокадо, рукколой, листьями салата и цитрусовым соусом |125гр|

**Strawberry and Blueberry Salad** With avocado, arugula, lettuce, and citrus dressing

новинка

780.-



## Салат с ростбифом

с яйцом пашот, бейби картофелем, печеным болгарским перцем и цитрусовой заправкой |220 гр|

**Salad with roast beef spinach**, With poached egg, baby potatoes, baked bell pepper and citrus dressing



850.-



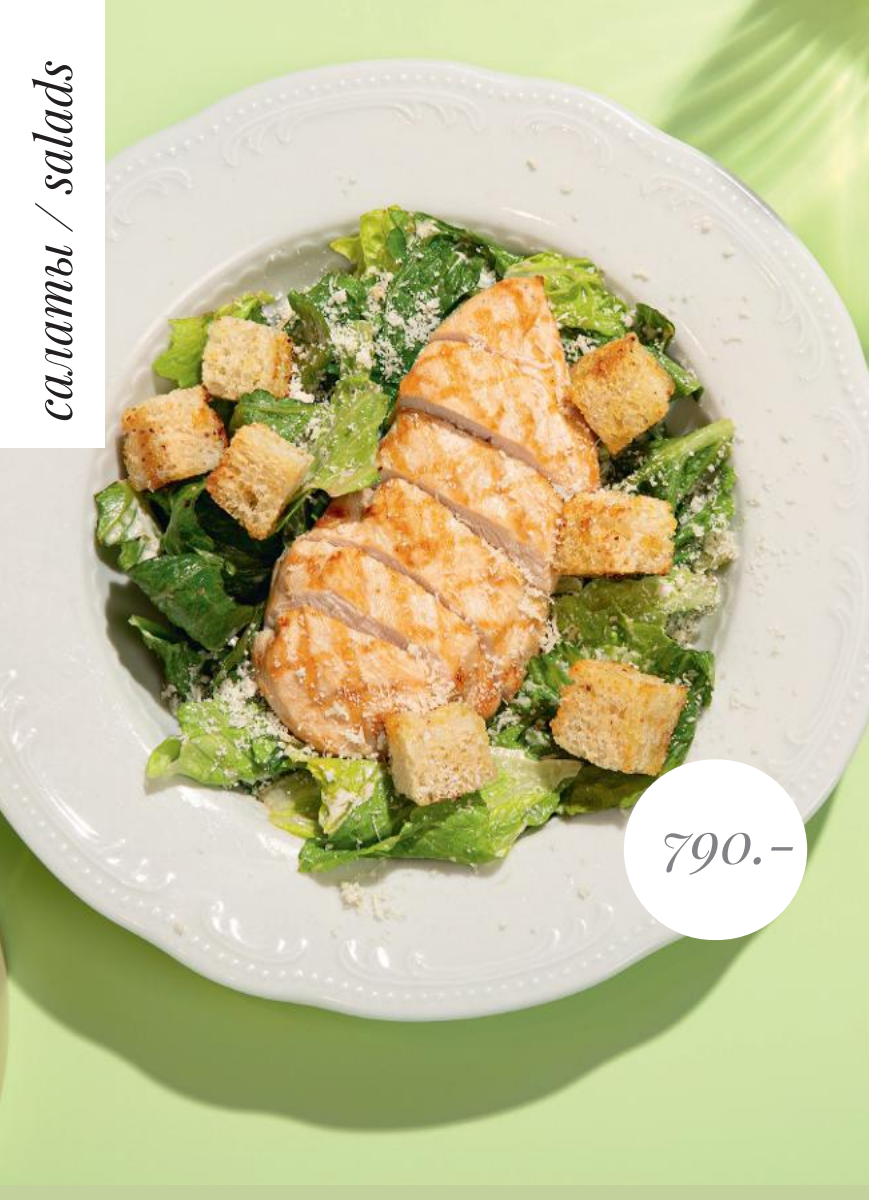
750.-



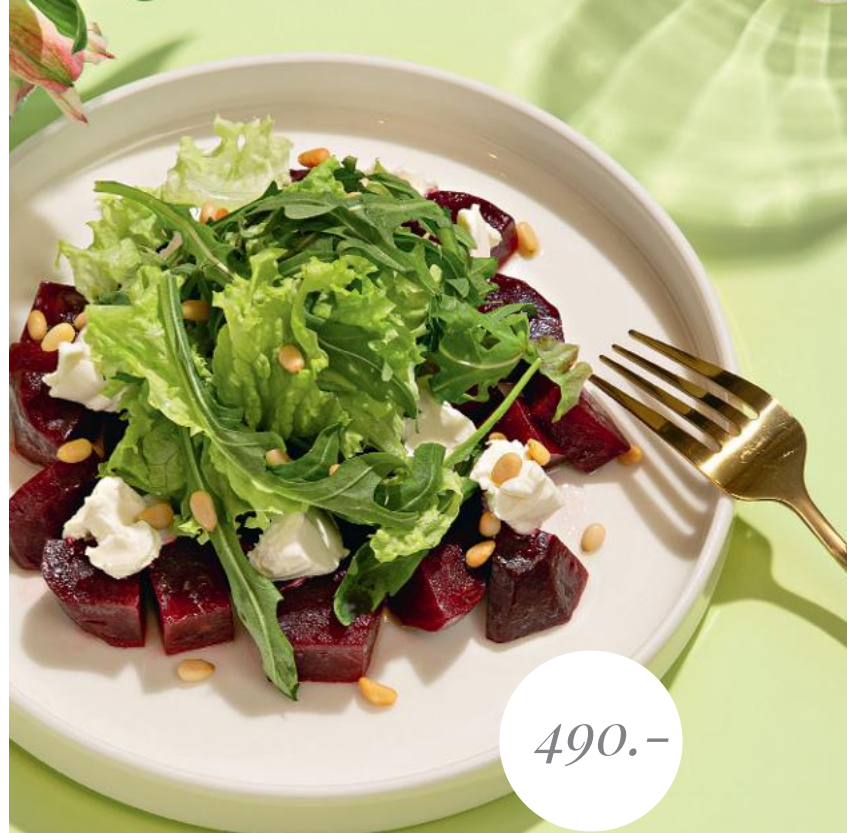
## Тёплый салат с куриной печенью

шампиньонами, картофелем и миксом салата, заправляется цитрусовой заправкой |250 гр|

**Warm salad with chicken liver**, champignons, potatoes and salad mix, dressed with citrus dressing



790.-



490.-

## Салат со свёклой и творожным сыром

с рукколой, салатом фризе и кедровым  
орехом |240 гр|

**Salad with beets** and cheese, kremetta, frize salad and  
pine nuts

## «Цезарь» с цыплёнком

с сыром пармезан, салатом  
ромен, хрустящими сухариками и  
соусом на основе анчоусов |200 гр|

**Chicken «Caesar»** salad with parmesan  
cheese, lettuce and croutons

## Салат Нисуаз

консервированный тунец, бейби  
картофель, томаты, листья салата,  
стручковая фасоль, маслины,  
красный лук, с фирменной  
заправкой |200 гр|

**Niçoise Salad** Canned tuna, baby potatoes,  
tomatoes, lettuce, green beans, olives, red  
onion, with signature dressing

новинка



670.-



новинка

770.-

## Салат с карамелизированной грушей и сыром дорблю

орехом пекан, рукколой, листьями салата, и цитрусовым соусом |140 гр|

**Caramelized Pear and dorbblue Cheese Salad**  
With pecans, arugula, lettuce, and citrus



spicy

590.-

## Мясной салат

из куриного филе, отварной говядины, свежих и маринованных огурцов, лука с шампиньонами и яйцами, заправлен майонезом |240 гр|

**Meat salad with chicken, beef, fresh and pickled cucumbers, with mushrooms and eggs**



620.-

## Салат с баклажанами по-тайски

обжаренные баклажаны, болгарский перец, красный лук, соус чили, имбирь и кинза |225 гр|

**Thai eggplant salad.** Fried eggplants with bell pepper, red onion, ginger, cilantro. Dressed with «Chilli» sauce

# SOUPS супы

550.-

## Домашняя солянка

*Homemade «Solyanka» soup*

*[250/30 гр]*

## Куриный суп с лапшой

*Chicken soup with noodle*

*[250 гр]*

330.-

## Уха из лосося

*Fish soup with salmon [350rp]*

790.-

480.-

## Крем-суп из тыквы

с беконом, сухариками  
с паприкой, украшен  
тыквенными семечками |320 гр|

**Pumpkin cream soup with bacon**

## Традиционный борщ

традиционный борщ подаётся  
с бородинскими гренками,  
перекрученным салом и  
чесноком |250/30 гр|

**Classic «Borsch» with garlic buns. Served  
with sour cream**

подаётся  
с подовым  
хлебом

480.-

## Сырный суп

с куриным филе

**Cheese soup with chicken fillet.**

|200 гр|

580.-

## Домашняя окрошка

> с сервелатом  
или телятиной  
> на квасе 340 гр

**Homemade «Okroshka»**  
soup with cervelat  
sausage or veal,  
with kvass

680.-



## Фо Бо

традиционный  
вьетнамский суп с лапшой,  
говядиной, лаймом и  
ростками сои, подаётся с  
рисовым уксусом, перцем  
чили и чесноком [250 гр]

**Pho Bo.** Traditional Vietnamese  
noodle soup with beef, lime and  
soy sprouts. Served with chilli  
pepper

680.-





390.-

## Вареники с картофелем и грибами

подаются со сметаной |200/30 гр|

**Dumplings with potatoes and mushrooms.** Served with sour cream



690.-



580.-

## Вареники с вишней

подаются со сметаной и клубничным топпингом |200/30/30 гр|

**Cherry dumplings.** Served with sour cream and strawberry topping

## Домашние пельмени

ручной лепки с фаршем

из говядины и свинины |200/100/30/20гр|

**Homemade dumplings** with minced beef, pork. Served with bouillon, sour cream and mustard

## Бабушкины котлеты

с печёным картофелем и соусом из белых грибов |120/120/30 гр|

*Grandmother's cutlets with baked potatoes and white mushroom sauce*



930.-

## Паровые котлеты из индейки

с овощами и соусом карри |150/100/30 гр|

*Turkey cutlets with vegetables*



880.-

## домашние котлеты

HOMEMADE  
CUTLETS



1650.-

Рекомендуем  
с вином

## Котлеты из лосося

подаются с цукини, помидорами черри и картофельным пюре |120/85/150 гр|

*Salmon cutlets served with zucchini, cherry tomatoes and potatoes*

# горячие блюда

HOT DISHES

## Нюрнбергские колбаски

с тушёной квашеной капустой и картофельным пюре, подаются с соусом демиглас [100/130/150/30 гр]

**Nuremberg sausages** with stewed sauerkraut and mashed potatoes, served with demiglas sauce



990.-

## Телятина с молодым картофелем

и перечным соусом на основе сливок и белого вина [230/50 гр]

**Veal steak with potatoes** and pepper sauce



1650.-

## Печень цыплёнка

с обжаренным картофелем, пассированным луком и зеленью [300 гр]

**Chicken liver** with fried potatoes, onions and herbs



650.-



1150.-

## Бифбургер

бургер с мясной котлетой, маринованными огурчиками, сыром, хрустящим беконом, свежим листом салата, помидорами, красным луком и соусом BBQ

[360/100/30 гр]

**Beef burger with pickles**, cheese, crispy bacon, fresh lettuce leaves and with red onion and BBQ sauce. Served with french fries and ketchup



990.-

## Цыплёнок рокфор

в сливочном соусе на основе белого вина и сыра дорблю, с гарниром из картофельного пюре, цукини на гриле и свежими овощами

**Chicken Roquefort** on white wine cream sauce and Dorblue cheese, with mashed potatoes, grilled zucchini and fresh vegetables



750.-

## Куриная грудка на гриле

подаётся с миксом салатов, заправлена соусом понзу

**Grilled chicken** served with mixed salad dressed with ponzu sauce



1150.-

новинка

## Шницель

из свинины с теплым соусом тар-тар

[1300/100/35]

*Pork schnitzel with warm tartar sauce*

## Бефстроганов

с картофельным пюре и  
малосольными огурцами [150/150/20]

*Beef stroganoff with mashed potatoes and  
cucumbers*

новинка



1350.-



680.-

## Цыплёнок в соусе «Терияки»

с жареным рисом и овощами [320 гр]

*Asian style rice with chicken and «Teriyaki» sauce*

## Драники с лососем

яйцом пашот, рукколой  
и соусом на основе  
творожного сыра со  
сметаной |230/40гр|

*Draniki with salmon* served  
with lemon, arugula and  
cream cheese sauce

## Драники со сметаной

|180/30 гр|

*Draniki with sour cream*

990.-



520.-



420.-

## Гречка с грибами и луком |250 гр|

*Buckwheat* with mushrooms and onion



## Рис с морепродуктами

креветки тигровые, кальмары, яйцо, кунжут, лук 300 гр

### **Rice with seafood**

tiger prawns, squid, egg, sesame, onion

850.-



## Краб-кейки с картофельным пюре

котлеты из снежного краба, тигровых креветок и лосося, с картофельным пюре, шпинатом и голландским соусом |150/120/100|

### **Crab pancakes with mashed potatoes**

snow crab, tiger prawn and salmon cutlets with mashed potatoes, spinach and hollandaise sauce

1200.-



## Стейк из лосося

с соусом на основе белого вина и пасты «том ям», овощами-гриль и шампиньонами |120/150 гр|

**Salmon steak** with white wine sauce and tom yum pasta, grilled vegetables and mushrooms

1850.-

# pasta

PASTA

750.-



920.-



## Спагетти Карбонара

с беконом, сыром пармезан  
луком и чесноком |280 гр|

**Spaghetti Carbonara** with bacon,  
parmesan cheese, onions and garlic

## Феттучини с белыми грибами

сыром пармезан и  
сливочным соусом с луком  
и чесноком |225 гр|

**Fettuccine with parmesan** cheese,  
white mushrooms and cream sauce,  
onions and garlic

## Ригатони аль Арабьята

с томатным соусом и сыром пармезан с луком и чесноком |300 gr|

**Rigatoni Al Arabyata** with tomato sauce and parmesan cheese, onions and garlic

580.-

spicy

890.-

## Чёрная паста с морепродуктами

чёрные спагетти в томатном соусе с креветками, кальмарами, снежным крабом, с сыром пармезан и перцем чили, луком и чесноком |315 gr|

**Pasta Frutti Di Mare** black spaghetti with tomato sauce, calamari, snow crab, parmesan cheese and chilli pepper, onions and garlic

680.-

новинка

## Хрустальная лапша с индейкой

стручковой фасолью, болгарским перцем, морковью, тайским соусом, кунжутом и кинзой |225 gr|

**Crystal noodles with turkey**, green beans, bell peppers, carrots, Thai sauce, sesame seeds, and cilantro

# DESSERTS десерты

## Пирожное «Картошка»

«Rum ball» mini-cake |55 gr|



## Меренговый рулет манго-маракуйя

рулет с нежной меренгой, сырным кремом и начинкой манго-маракуйя.

|100gr|

**Mango passion fruit meringue** Roll with delicate meringue and cheese cream. Filled with mango passion fruit filling.



## Торт «Медово-шоколадный дуэт»

тонкие шоколадно-медовые коржи, пропитанные кремом на основе варёной сгущёнки и сметанным кремом |110 gr|

**Thin chocolate honey cakes** soaked in cream based on boiled condensed milk and sour cream



## Морковный пирог

кексовый бисквит, прослоенный сырным кремом с лимонным соком, сверху покрывается сахарной помадкой [120 гр]

**Carrot cake**, cake biscuit layered with cheese cream and lemon juice, topped with sugar fondant



## Баскский чизкейк

классический испанский десерт, подается с клубничным соусом [150гр]

**Cheesecake** Unique crispy texture: crispy on the outside and almost melted on the inside



## Яблочный штрудель

традиционный австрийский десерт с яблоками и изюмом. Подается с ванильным соусом и сливочным мороженым [130/30/50 гр]

**Apple strudel** with vanilla sauce and ice-cream

## Медовый торт

тонкие медовые коржи с кремом на основе сметаны [110 gr]

**Honey cake.** Thin honey piecrusts with sweet sour cream

360.-



## «Птичье молоко»

ванильное и шоколадное суфле на бисквите, в шоколадной глазури [100 gr]

**«Souffle cake».** Vanilla and chocolate milk souffle glazed with chocolate

360.-



360.-

## Прага

шоколадный бисквит, пропитанный сиропом с коньяком, нежной прослойкой из заварного крема со сгущенкой и взбитого сливочного масла с какао, залит темным шоколадом

**Prague** Chocolate sponge cake soaked in cognac syrup and a delicate layer of custard with classic condensed milk and whipped butter with cocoa, covered in dark chocolate

## Арахисовый чизкейк

на основе творожного сыра, запеченный в песочно-шоколадной основе, украшен арахисом в карамели [150 gr]

**Peanut Cheesecake** based on cremette cheese, baked in peson-chocolate base, decorated with caramelized peanuts

420.-



## Торт «Новосибирск»

нежные белково-ореховые коржи,  
прослоенные сливочным кремом и  
украшены меренгой. [75 гр]

*"Novosibirsk cake" delicate protein and nut cakes layered  
with diplomat cream, decorated with meringue*



330.-



350.-

## Черемуховый торт

бисквит на черемуховой муке, пропитанный  
сметанным кремом и оформлен крем чизом [125 гр]

*Bird Cherry flour sponge cake, soaked in sour cream, layered  
with sour cream and topped with cream cheese*

## Горячий шоколадный кекс

по оригинальному рецепту  
с ванильным мороженым [125/50 гр]

*Hot chocolate cake with vanilla ice cream*



580.-

## «Молочная девочка»

воздушный торт из тонких коржей на сгущенном  
молоке. Прослоен кремом «пломбир» с добавлением  
клубники. Украшен свежей клубникой [120гр]

*Milky girl cake thin cakes with condensed milk, ice cream and  
strawberries*



430.-

# Торт «Рафаэлло»

кокосово-ореховые коржи с кремом из сливок и белого шоколада / 120 гр/

**Raffaello Cake** coconut and nut cake layers with cream and white chocolate filling



330.-

новинка

# Пирожное «Черный лес»

шоколадный бисквит с коньяком, натуральными сливками и кули из вишни / 125 гр/

**Black Forest Cake** chocolate sponge cake with cognac, natural cream, and cherry coulis



360.-



новинка

420.-

# Киевский торт

белково-ореховые коржи и заварной крем с добавлением коньяка / 125 гр/

**Kyiv cake** protein-nut cake layers and sauerkraut cream with added cognac

# Лимонный тарт

корзинка из песочного теста, с сырной начинкой и лимонным курдом / 120гр/

**«Lemon Tart»** shortcrust pastry basket with cheese filling and lemon curd



380.-

новинка



**Макарон**  
 уточните вкусы  
 у официанта  
 Macaron  
 120.- /15 гр/



**Печенье с миндалём**  
 Cookies with almonds  
 30.- /1 шт/



**Конфета «Дубайский шоколад»**  
 Candy «Dubai Chocolate»  
 200.- /20 гр/



**Печенье Арахисовое кольцо**  
 220.- /100гр/



**Брауни**  
 Brownie  
 340.- /100гр/



**Леденец «Мишка»**  
 Lollipop  
 100.- /1 шт/



**Печенье «Французское»**  
 Cookies «French»  
 220.- /100 гр/

**Курабье**  
 Kurabye  
 280.- /100 гр/



**Печенье шоколадное**  
 280.- /100гр/

**Пряник «Мишка»**  
 Gingerbread «Bear»  
 200.- /60 гр/



**Куки «Кофейный»**  
 Cookies «Coffee»  
 150.- /50 гр/



**Печенье «Датское с корицей»**  
 Cookies «Danish»  
 260.- /100 гр/



# пиво BEER

## ХЕЛЛЕС

разливное, светлое живое |Новосибирск|

12%, алк. не менее 4,5%

*Helles*

395.- 330 мл 485.- 500 мл

## МАРТОВСКОЕ

разливное, полутемное |Новосибирск|

12,5%, алк. не менее 4,6%

*Märzen*

395.- 330 мл 485.- 500 мл



**Корона ЭКСТРА** 560.- 330 мл  
 Светлое |Мексика|  
*Corona Extra |Mexico|*



**Айингер Лагер Хелль** 850.- 500 мл  
 Светлое |Германия|  
*Ayinger Lager Hell*



**Бакалар** 480.- 330 мл  
 Светлое, безалкогольное  
 |Чехия|  
*Bakalar |Czech|*



## ЗАКУСКИ К ПИВУ:

**Сырные палочки**  
*Cheese sticks*  
 550.-

**Чесночные гренки**  
*Garlic croutons*  
 390.-



## ПОПРОБУЙТЕ ЛУЧШЕЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО РОССИИ!\*

\* Наше фирменное пиво уже десять лет награждается золотыми медалями за качество на «Пивной ярмарке Сибири», Международном фестивале «Море пива в Сочи» и на конкурсе «РОСГЛАВПИВО» в Москве.

ПИВОВАРНЯ · БАР · РЕСТОРАН

КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 22 8 |383| 200-35-53 BEER-FACTORY.RU

# ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE

Наше географическое положение очень специфическое — море и лиман постоянно моделируют климат. Нагреваясь в теплое время года, они медленно остывают, отдавая тепло, смягчая зиму. В летнее время море и лиман охлаждают прилегающие территории, забирая излишнюю солнечную активность на себя. Рельеф местности с перепадом высот и два крупных водоема создают постоянные ветра, которые прекрасно продувают грозди и снижает риски их заболевания в неблагоприятных условиях. Специфическое географическое положение, уникальная роза ветров, близость активных грязевых вулканов и почвы с многообразием минеральных веществ определяют стилистику вин Golubitskoe Estate.

## СОВИньОН БЛАН

белое сухое

**Sauvignon blanc**  
dry white wine

**Виноград:** классический европейский сорт Совиньон Блан  
**Цвет:** светло-соломенный.

**Аромат:** нотки тропических фруктов, свежескошенной травы и крыжовника.

**Вкус:** освежающий с яркой кислотностью.

**Гастрономическое сочетание:** морская морепродукты, речная рыба, легкие салаты и закуски.

 550.-  
125 мл

 3200.-  
750 мл



*«Поместье Голубицкое»  
представляет новое поколение  
российского виноделия. Мягкий  
климат Таманского полуострова,  
минеральные почвы, сочетание  
современных технологий с  
классическими методами  
производства, мастерство  
виноделов и их искренняя любовь  
к своей профессии находят  
выражение в уникальной  
стилистике вин Golubitskoe Estate.*

## РИСЛИНГ

белое сухое

**Riesling**

*dry white wine*

**Виноград:** классический  
европейский сорт Рислинг  
Рейнский

**Аромат:** цветочный с нотками  
цитрусовых

**Цвет:** светло-соломенный с  
зеленоватыми оттенками

**Вкус:** сочный с освежающей  
кислотностью и долгим  
послевкусием

**Гастрономическое сочетание:**  
морская и речная рыба, белое  
мясо, легкие салаты

 550.-  
125 мл

 3200.-  
750 мл

## КАБЕРНЕ СОВИНЬОН

красное сухое

**Cabernet Sauvignon**

*dry red wine*

**Виноград:** классический  
европейский сорт Каберне  
Совиньон

**Аромат:** нотки лесной фиалки,  
свежих красных фруктов и ягод

**Цвет:** темно-рубиновый

**Вкус:** сбалансированный, сочный

**Гастрономическое сочетание:**  
мясные блюда, приготовленные на  
гриле и углях, выдержанные сыры.

 550.-  
125 мл

 3200.-  
750 мл



# винная карта

## WINES

### БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE



КАСТЕЛЛАНИ  
МАТУРО ПИНО  
ГРИДЖИО

белое сухое |Италия|

*Castellani Maturo Pinot Grigio Dry white |Italy|*

3250.-

750 мл

 520.-  
125 мл



ЭРНСТ ЛЮДВИГ  
РИСЛИНГ ДРАЙ

белое сухое |Германия|

*Ernst Ludwig Riesling Dry Dry white wine |Germany|*

3850.-

750 мл



ГАЙ-КОДЗОР  
ШАРДОНЕ

белое сухое |Россия|

*Gai-Kodzor Dry white |Russia|*

1950.-

750 мл

### КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE



КАСТЕЛЛАНИ  
БРОНДЕЛЛО МАТУРО  
ПРИМИТИВО

красное полусухое |Италия|

*Castellani Brondello Maturo Primitivo Dry red wine |Italy|*

3350.-

750 мл



ЭРНСТ ЛЮДВИГ  
ПИНО НУАР

красное сухое |Германия|

*Ernst Ludwig Pinot Noir Dry Dry red wine |Germany|*

3850.-

750 мл



КАНТИНЕ  
ФРАНЧЕСКО  
МИНИНИ,  
МОНТЕПУЛЬЧАНО

красное сухое |Италия|

*Montepulciano d'Abruzzo Minini Dry red wine |Italy|*

3950.-

750 мл



# BRUNI

## PROSECCO MIO

**2800.-**

750 мл

**480.-**

125 мл



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Коктейли

## COCKTAILS

### 1. Апероль Спритц

Ликёр «Апероль», сухое игристое вино, содовая, апельсин

*Aperol Spritz - Aperol liqueur, dry sparkling wine, soda, orange*

### 3. Мохито

Ром, сахарный сироп, лайм, мята, содовая

*Mohito Rum, sugar syrup, lime, mint, soda*



### 2. Смородиновый Спритц

Сухое игристое вино, ликёр, ягодный сироп, ягоды смородины, содовая

*Current Spritz - Dry sparkling wine, berry syrup, currants, soda*

### 4. Гранд Рояль

Вермут, сухое игристое вино, лимонный фреш, слайс лайма

*Grand Royale - vermouth, dry sparkling wine, fresh lemon juice, lime slice*

# BELUGA

*botanicals*

Три коктейля Beluga  
Botanicals & Tonic  
по цене двух



600 мл **1180.-**



**590.-**  
[200мл]



**590.-**  
[200мл]



**590.-**  
[200мл]

**BELUGA BOTANICALS  
PEAR & TONIC**

**BELUGA BOTANICALS  
ROSE & TONIC**

**BELUGA BOTANICALS  
CUCUMBER & TONIC**

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# АЛКОГОЛЬ

## ALCOHOL

### АПЕРИТИВЫ 40 мл

#### APERITIFS

КАМПАРИ ..... 450.-  
*Campari*

АПЕРОЛЬ ..... 420.-  
*Aperol*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
ГРУША И ЛИПА ..... 380.-  
*Beluga Botanicals Pear and Linden*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
РОЗА И ЛАЙМ ..... 380.-  
*Beluga Botanicals Rose and Lime*

БЕЛУГА  
БОТАНИКАЛС  
ОГУРЕЦ И МЯТА ..... 380.-  
*Beluga Botanicals Cucumber and Mint*

### ВЕРМУТ 50 мл

#### VERMOUTH

МАРТИНИ БЬЯНКО ..... 350.-  
*Martini Bianco*

МАРТИНИ ЭКСТРА  
ДРАЙ ..... 350.-  
*Martini Extra Dry*

### ДЖИН 50 мл

#### GIN

БОМБЕЙ САПФИР ..... 550.-  
*Bombay Sapphire*

### ЛИКЁРЫ 40 мл

#### LIQUORS

БЕЙЛИС ..... 590.-  
сливочный ликёр  
*Baileys. Cream liquor*

ЯГЕРМЭЙСТЕР ..... 360.-  
немецкий травяной ликёр  
*Jagermeister. German herbal  
tincture liquor*

### БРЕНДИ 40 мл

#### BRANDY

АРАРАТ 3 ЗВЕЗДЫ ..... 390.-  
*ARARAT 3 STARS*

### ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ 40 мл

#### SINGLE MALT WHISKEY

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ ..... 1150.-  
*The Singleton 12 Y.O.*

ГЛЕНФИДДИК 12 ЛЕТ ..... 1350.-  
*Glenfiddich 12 Y.O.*

### ВИСКИ 40 мл

#### WHISKEY

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ ..... 950.-  
*Chivas Regal 12 Y.O.*

БАЛЛАНТАЙНС ..... 590.-  
*Ballantine's*

ДЖЕМЕСОН ..... 590.-  
*Jameson*

### РОМ 40 мл

#### RUM

ГАВАНА КЛУБ ..... 390.-  
*Havana Club*

### ТЕКИЛА 50 мл

#### TEQUILA

ОЛЬМЕКА ..... 690.-  
*Olmeca*

### КОНЬЯК 40 мл

#### COGNAC

МАРТЕЛЬ VSOP ..... 1100.-  
*Martell VSOP*

ХЕННЕССИ VS ..... 1200.-  
*Hennessy VS*

ХЕННЕССИ VSOP ..... 1350.-  
*Hennessy VSOP*

### ВОДКА 50 мл

#### VODKA

АЛТАЙ  
ОРИГИНАЛЬНАЯ ..... 350.-  
*Altay Original*

БЕЛУГА НОБЛ ..... 480.-  
*Beluga Noble*

A woman with red lips, wearing a vibrant red long-sleeved dress and a chunky gold chain necklace, is seated at a table covered with a red cloth. She is looking down at several small glass cups and plates filled with various appetizers, including shrimp, cheese, and vegetables. She is wearing multiple gold rings on her fingers. The background is a solid red color.

*Denis Ivanov*  
DENIS IVANOV CATERING

# ЛЮБОЙ ФОРМАТ

ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**ФУРШЕТ/БАНКЕТ/БАРБЕКЮ/КОФЕ-БРЕЙК  
/VIP БОРТОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ЗАКАЗ КЕЙТЕРИНГА**





#### ЗАКАЖИТЕ ДОСТАВКУ НАШИХ БЛЮД

Если у Вас есть особенности в питании – сообщите это Вашему официанту.  
О детальном составе блюд уточняйте у официанта.



#### РЕГИСТРАЦИЯ В ПРОГРАММЕ ЛОЯЛЬНОСТИ

Рестораны Дениса Иванова / Новосибирск, Москва, Екатеринбург, Тюмень, Ташкент 2026

CHASHKACOFFEE.RU

Сведения, указанные в настоящем меню, носят информационный характер.