



• Завтрак боул

ЗАВТРАКИ

весь день

ЗДОРОВЫЕ ЗАВТРАКИ

Завтрак боул **|NEW|**

Свежие листья салата, авокадо, томаты черри, кабачки, морковь в сочетании с яйцом пашот, заправка Нисуаз.

| 200 г **380 р**

Завтрак боул + лосось

+150 р

Завтрак боул + креветки

+130 р

Завтрак боул + индейка

+100 р

Зелёный омлет с авокадо

Омлет со шпинатом, слабосоленым лососем, авокадо и нежным сливочным кремом.

| 250 г **500 р**

Омлет с креветкой

Нежный французский омлет с креветками, сливочным кремом и икорным соусом. Подаётся с листьями салата и томатами черри.

| 270 г **490 р**

Оладьи из цукини и шпината

Оладьи на рисовой муке со сливочным кремом. Подаются со слабосоленым лососем, перепелиными яйцами и соусом Чеддер-голландез.

| 220 г **450 р**





КРУАССАН на завтрак

Скрэмбл в круассане | 300 г **490 р** с индейкой **|NEW|**

Классический хрустящий круассан с начинкой из индейки, сливочного крема в сочетании с воздушным скрэмблом. Блюдо дополняет сочный салат из свежих овощей.

Скрэмбл в круассане | 295 г **490 р** с говяжьим окороком **|NEW|**

Классический хрустящий круассан с начинкой из говяжьего окорока, сливочного крема в сочетании с воздушным скрэмблом. Блюдо дополняет сочный салат из свежих овощей.

Скрэмбл в круассане | 300 г **490 р** с лососем **|NEW|**

Классический хрустящий круассан с начинкой из слабосоленого лосося, сливочного крема в сочетании с воздушным скрэмблом. Блюдо дополняет сочный салат из свежих овощей.



ТАРТИН на завтрак

Тартин с лососем | 310 г **470 р** и скрэмблом

Слабосоленый лосось на тосте из тартина, со сливочным кремом, соусом Гуакамоле, каперсами, малосольным огурцом. Подаётся со скрэмблом.

Тартин с ростбифом | 295 г **450 р** и скрэмблом

Нежный ростбиф на тосте из тартина, со сливочным кремом, запечённым перцем, каперсами, малосольным огурцом. Подаётся со скрэмблом.





КАША на завтрак

**Каша овсяная
с домашней гранолой** | 250 г **250 р**

Овсяная каша с гранолой из смеси злаков, орехом пекан, семечками и курагой. Подается с горячим конфитюром на выбор.

Каша рисовая | 220 г **200 р**
с топингом на выбор.

**Любая каша из меню
на растительном молоке** **+100 р**

- миндальное
- кокосовое
- банановое

ТОППИНГИ | 40 г **65 р**

на выбор:

- манго
- горячая вишня
- горячая малина



СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ

**Сырники с ванильным
ганашом и конфитюром** | 165/40 г **280 р**

Творожные сырники (2 шт.) со взбитым ванильным ганашом из белого шоколада, с лепестками миндаля и ягодами голубики. Подаются с горячим конфитюром на выбор.

**Творожный йогурт |NEW|
с ягодами и фруктами** | 355 г **450 р**

Греческий йогурт, творог, гранола в сочетании со свежей клубникой, голубикой и бананом. Блюдо дополняется слайсами миндаля и конфитюром из манго.



При заказе завтрака до 12:00
напитки по спец. цене:

Фреш | 250 мл **190 р**
апельсин / грейпфрут

Американо | 150 мл **150 р**

Капучино | 180 мл **150 р**



- Салат с креветками и клубникой

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ

Салат с креветками и клубникой |NEW| 200 г 550 p

Салат с креветками, свежей клубникой, огурцом в сочетании с крупой киноа и слайсами миндаля с заправкой лайм-бальзамик.

Салат Цезарь с курицей |HIT| 265 г 420 p

Салат с куриной грудкой су-вид, листьями салата, томатами черри, перепелиными яйцами и сыром Пармезан. Подается с чипсами из багета со сладкой паприкой и соусом Цезарь.

Салат Нисуаз 265 г 510 p

Салат с филе тунца, листьями салата, обжаренным картофелем и перепелиными яйцами. Подается с красными оливками Каламата, каперсами и соусом Нисуаз.

Овощной боул 255 г 420 p

Овощной боул с киноа в соусе Песто, с авокадо, свежим огурцом, помидорами черри, апельсином, спелой грушей, маринованной свёклой и миндалём.

Бефстроганов на дранике 280 г 540 p

Говядина фланк, жареная с шампиньонами в сливочном соусе и каперсами. Подается на хрустящем картофельном дранике с вялеными томатами.





ТАРТАР

Тартар из тунца

185 г 470 р

Тартар из нежного тунца, авокадо и огурца под соусом Юдзу. Подаётся с хрустящим свежеспекавшимся круассаном.

Тартар из говядины

150 г 470 р

Тартар из сочной говядины с каперсами, зернистой горчицей, дополняется ворчестерским соусом и трюфельным маслом. Подаётся с хрустящим свежеспекавшимся круассаном.



СЭНДВИЧИ

Багет с куриной грудкой

185 г 320 р

С печёным перцем и базиликовым майонезом.

Багет Баварский

220 г 340 р

С ростбифом, огурцами пикули и печёным перцем.

Бриошь с беконом

220 г 390 р

С сыром Чеддер, яйцом и томатами.

Бриошь с копченой индейкой

230 г 390 р

С сыром Тильзитер и вялеными томатами.

Круассан Классик

165 г 270 р

С ветчиной и сыром.

Круассан с лососем

150 г 350 р

С лимонной рикоттой и авокадо.

Круассан с куриной грудкой

175 г 330 р

С соусом цезарь и сыром Маасдам.

ЗАКУСКИ & САЛАТЫ



• Чечевичный суп

СУПЫ

Чечевичный суп **|NEW|**

Суп на наваристом бульоне из копченых свиных ребрышек и копчёной рульки с охотничьими колбасами, красной чечевицей и овощами.

280 г **360 p**

Норвежский суп

Нежный сливочный суп с лососем, треской, с томатами черри и микрозеленью.

285 г **420 p**

Борщ **|NEW|**

Классический насыщенный и ароматный борщ с говядиной и овощами. Подаётся со сметаной и поджаренными гренками со смальцем.

410 г **380 p**

Луковый суп

Французский суп на говяжьем бульоне с белым вином, под сырной корочкой.

400 г **320 p**

Куриный суп

Натуральный куриный бульон с вермишелью ручной работы.

240 г **240 p**





• Лимонный цыплёнок
с зелёным ризотто

ПАСТА

Лимонный цыплёнок |HIT| с зелёным ризотто

350 г **520 p**

Обжаренное филе грудки цыплёнка су-вид в лимонном соусе в сочетании с кремовым ризотто со шпинатом, зелёным горошком, мятой и тёртым Пармезаном.

Паста с морепродуктами в соусе Шампань

295 г **540 p**

Паста Казаречче с кальмарами и креветками, припущенными в соусе Шампань, со шпинатом, луком порей и томатами черри.

Равиоли с курицей

215 г **420 p**

Равиоли в сливочном соусе с добавлением Песто и сыром Пармезан.

Спагетти Карбонара |HIT|

330 г **430 p**

Спагетти в сливочном соусе на основе яичного желтка, с жареным беконом и сыром Пармезан.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Судак с кускусом и кукурузным соусом | 340 г 660 р |NEW|

Нежное филе судака с кукурузным соусом Юдзу с гарниром из кускуса с цукини, томатами черри, шпинатом и микрозеленью.

Стейк из свинины с соте из овощей | 350 г 680 р |NEW|

Сочная свиная шея в сочетании с соте из тушеных овощей: кабачков, моркови, шпината и томатов черри. Подается с медово-горчичным соусом.

Филе утки |HIT| | 380 г 590 р с картофельным пюре и вишнёвой свёклой

Обжаренное сочное филе утки с бруснично-вишнёвым соусом в сочетании с картофельным пюре и брюссельской капустой.

Кордон блю |HIT| | 370 г 590 р из курицы с овощным салатом

Филе цыплёнка с начинкой из сыра и окорока в хрустящей панировке под сырным соусом с зернистой горчицей. Подается с лёгким овощным салатом, заправленным соусом Песто.



Пирог |NEW| | 250 г 580 р с рваной говядиной и пюре из батата

Закрыва́тый пирог из слоёного теста с начинкой из сочной рваной говядины. Подается с пюре из батата.





ХЛЕБ

НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

С мёдом и лавандой | 320 г **95 р**

Воздушный хлеб длительного брожения муки с большими порами, в составе мёд и прокалённые цветки лаванды.

Чиабатта | 230 г **90 р**

По уникальному рецепту с пшеничной закваской.

ПОЛЕЗНЫЙ ХЛЕБ

Мультизерновой | 173/345 г **50/100 р**

Ржано-пшеничный зерновой хлеб с семенами подсолнечника, кунжутом, маком, семенами льна, с добавлением ржаного солода и прованских трав.

Сарацин | 173/345 г **50/100 р**

Гречишный хлеб.

Тартин тыквенный | 250 / 500 г **90/180 р**

с заварной полбой и сыром Мимолет.

БЕЗ ГЛЮТЕНА

Зерновой хлеб | 175/350 г **125/250 р**

Безглютеновый хлеб не содержит пшеничную и ржаную муку.

ЗАВАРНОЙ ХЛЕБ

Бородинский | 210 / 420 г **55/110 р**

с печёным яблоком.

Луковый | 250/ 500 г **55/110 р**

Пшеничный хлеб с добавлением ароматного лука.

ФРАНЦУЗСКИЕ БАГЕТЫ

Фугас | 269 г **100 р**

Хрустящий французский хлеб из Прованса, с тимьяном, маслинами и морской солью.

Французский багет | 115 / 230 г **50/100 р**

Багет чёрный | 250 г **140 р**

С вяленой клюквой и сыром Мимолет.





• Капучино

КОФЕ

Обжариваем с любовью в Калининграде,
работаем с фирменной смесью зёрен из Бразилии и Гондураса.

Эспрессо	40 мл	150 р
Американо	150/290 мл	170/230 р
Капучино	180/320 мл	200/260 р
Латте	300 мл	220 р
Флэт уайт	180 мл	210 р
Раф	300 мл	250 р
Сироп на выбор: классический, солёная карамель, лесной орех, амаретто, кокос, пряный.		
Пряный Раф	300 мл	250 р
Матча Латте	320 мл	280 р
Какао	300 мл	190 р
Кэдберри кофе		285 р
Эспрессо и горячее молоко, которое нежно растапливает шоколадное яйцо с маршмеллоу.		
Доп. порция эспрессо		+60 р
к любому напитку		

Растительное молоко	+80 р
миндальное, банановое, кокосовое, овсяное, фундучное, фисташковое.	





ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ

| 420 мл 200 р |

Ассам

Чёрный чай

Чёрный чай с чабрецом

Эрл Грей

Чёрный чай с бергамотом

Сенча

Зелёный чай

Цветочный нектар

Травяной чай

Молочный улун

Медовая дыня улун



ВИТАМИННЫЙ

| 300/600 мл 270/350 р |

Малина-Розмарин

|NEW|

Ягодный чай из малинового пюре с пикантным розмарином.

Клубника-Брусника-Грейпфрут

Ягодный чай из клубнично-брусничного пюре с добавлением грейпфрута.

|NEW|

Облепиховый

Чай с облепихой, мёдом и пюре манго.

Клубника-Мята-Дыня

Яркий ягодный чай из клубничного пюре, дынного сиропа, свежей мяты и медового улуна.

Смородина с тимьяном

Чёрная смородина и ароматный тимьян, мёд, чёрный чай, сок апельсина.

Имбирный с лимоном

Корень имбиря, лимонный и апельсиновый сок, мёд, свежий лимон.





•Бамбл

•Грейпфрут-Манго

НАПИТКИ

ЛИМОНАДЫ

Мохито б/а Легендарная классика, лимонад с лаймом, мятой и содовой.	300 мл 310 р
Ягодный с базиликом Лимонад на основе лесных ягод, с деликатным оттенком базилика и тоника.	300 мл 310 р
Грейпфрут-Манго Лимонад, напоминающий вкус фруктовой жвачки, с грейпфрутом и манго.	300 мл 310 р
Бамбл Современная кофейная классика: апельсиновый сок, карамельный сироп и эспрессо.	300 мл 240 р
Эспрессо-Тоник Яркий напиток с тоником, лаймом и эспрессо.	300 мл 190 р

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн б/а	250 мл 200 р
Пунш апельсиновый б/а	250 мл 250 р
Ягодный пунш б/а NEW	250 мл 250 р
Глинтвейн NEW на основе сидра	250 мл 290 р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	250 мл 240 р
Грейпфрутовый	250 мл 240 р





МИЛКШЕЙКИ

Классический	300 мл	260 р
Шоколадный	300 мл	260 р
Клубничный	300 мл	260 р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Rich Кола с сахаром / без сахара	330 мл	190 р
Rich Тоники и Биттеры Bitter lemon Indian tonic Pink tonic	330 мл	190 р
Сок Rich Яблоко / Апельсин	330 мл	190 р
Burn	250 мл	140 р
Вода БонАква	330 мл	150 р
Легенды Байкала мин. вода негаз. газ.	330/500 мл	150/190 р



•Прохладительные напитки

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Мучо Мас красное/белое	125/750 мл	200/1100 р
Лайт Хаус Спарклинг	125/750 мл	200/1100 р



•Безалкогольное вино

ПИВО

Сидр Абрау Дюрсо Пуаре полусухой 5,5%	NEW	125/750 мл	150/850 р
Мидерия Россия медовое вино 5.9%	LOCAL	125/750 мл	100/490 р
Коникс Бельгиан Блонд Эль Россия светлое крафтовое 6.5%		500 мл	280 р
Крон Бланш Россия пшеничное 4.5%		450 мл	250 р
Крон Бланш Россия безалкогольное 0.5%		450 мл	180 р





КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ

Норвежский завтрак |NEW| 260 г 530 р

Хрустящие тосты из ржаного хлеба со слабосоленым лососем и сливочным кремом в сочетании с салатом из свежих овощей с заправкой Нисуаз.



Балтийский завтрак |LOCAL| 330 г 520 р

Картофельные оладьи со щучьей икрой, поджаренный хлеб с балтийской килькой, нежные печёные томаты, сыр Тильзитер, яйца и маринованная свекла.

Английский завтрак |HIT| 470 г 510 р

Сытный завтрак с яичницей-глазуньей, колбаской гриль, беконом, тушёной фасолью и жареными шампиньонами. Подаётся с тостами из мультизернового хлеба.

Израильский завтрак. Шакшука 320 г 370 р

Блюдо из яиц, жареных в соусе из томатов, перца, лука и приправ, с йогуртом и свежей зеленью. Подаётся с чиабаттой.



БРИОШЬ на завтрак

Бриошь с говяжьим окороком |NEW| 270 г 480 р

Сливочная бриошь с сочным говяжьим окороком, нежным яйцом пашот, огурцами, томатами черри, свежей зеленью и сырным соусом Чеддер-голландез.

Бриошь с лососем 220 г 480 р

Сливочная бриошь крем-сыр с зеленью, слайсы лосося в сочетании со свежими огурцами и зеленью под сырным соусом Чеддер-голландез.

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ