



ЗАВТРАКИ

с 9-00 до 13-00
Каждый день

ЯЙЦА

Яичница / скрембл из 2-х яиц (готовим на масле гхи)	380
Шакшука с яйцом-пашот, тирольской колбаской, брынзой и соусом карри-вurst + яйцо-пашот	950 +150
Драник из батата с яйцом-пашот и сметанным соусом	780
Завтрак from Berlin. с яйцом «всмятку», взбитым маслом, хлебом и эмменталем	720

+ взбитое масло	150	+ авокадо	350
+ джем из абрикоса	150	+ томаты	320
		+ микс салат	280
+ креветки	350		
+ пастроми из форели	450	+ пармезан	320
+ красная икра	500	+ эмменталь	280
		+ страчателла	400
+ колбаска	380		
+ мортаделла	350	+ яйцо	150
		(пашот / «всмятку»)	

КАШИ

Гречка с белыми грибами, чесноком и пармезаном + яйцо-пашот	820 + 150
Овсяная каша с вишней и домашней гранолой (vegan opt.) (на кокосовом / миндальном / овсяном / коровьем молоке / на воде)	550

НА ХЛЕБЕ

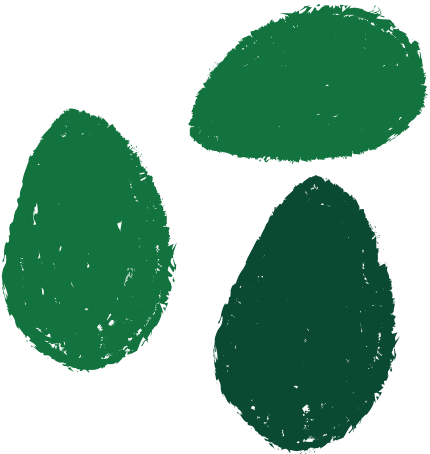
Тарт с пореем и панчеттой	950
Тост со скремблом, лабне и пармезаном + с белыми грибами	680 + 350
+ с креветками	+ 350
+ с ростбифом	+ 380
Авокадо-тост с яйцом-пашот (vegan opt.) + креветки	820 + 350
+ пастроми из форели	+ 450
Бутерброд с пастроми из форели	1 100
Бутерброд с маслом и красной икрой	1 200

СЛАДКОЕ

Сырники с мятой малиной и сметаной	650
Яблочный тарт с ванильным мороженым	750
Тирамису	680
Баскский чизкейк с кофейной карамелью и арахисом	650
Шоколадный мусс с тремя видами перца и сливочным кремом	650
Мороженое (лимон / малина (vegan) / арахис-карамель / ваниль)	280

Каждое утро мы подаем свежие круассаны с взбитым маслом и абрикосовым вареньем	750
--	-----

Это место – из нашего сердца. Мы так любим Берлин и скучаем по нему, что решили не ждать, когда вновь окажемся там. И открыли его здесь, в Москве. Чувственный и дерзкий, строгий и несуразный, вкусный и очень разный!



wi-fi: from Berlin. guest
pass: Mitte10119

BREAKFAST BUBBLES	125 мл	750 мл
Cava Brut — Don Roman Catalonia, Spain	950	5 700
Mosecco Riesling — Staffelter Hof Mosel, Germany	1500	9 000
Brut Reserve — Olivier Marteaux Champagne, France	1900	11 400

Если у вас есть аллергии – пожалуйста, предупредите нас об этом. В составах блюд могут быть продукты, не указанные в меню.

vegan – блюдо не содержит продуктов животного происхождения.
vegan opt. – сделаем блюдо vegan по запросу.

FROM FIELD TO PLATE



Креветочный коктейль с цитрусами и соусом «мэри-роуз»

950

Салат на основе коктейльной креветки с хрустящим айсбергом и яркой рукколой, сезонными цитрусовыми и классической заправкой «мэри-роуз». Фишка нашего «мэри-роуз» в том, что вместе традиционного коньяка мы добавляем Ratafia Champenois.

Табуле с печеными овощами и гранатом

850

Наш берлинский оммаж на любимый этнический салат. Вместо булгура мы выбрали аутентичную крупу «фрике». За сезон в салате отвечают печеные овощи и гранат.

Судак с белым вином и эстрагоном

1 700

Ладожский судак мы пошируем с белым вином и оливковым маслом, а соус выбрали классический — «белое вино», добавив в самом конце при прогреве свежий эстрагон и зеленый лук.

Рыбный кебаб с соте из овощей

ZERO
ФИЛЬТР

1 350

Кебаб — в рамках фестиваля ZERO FILTER, любимый стритфуд шефа, готовим из нескольких видов рыбы — форели, палтуса и судака. Фарш из рыбы заправляем яркими специями и зеленью, добавляем для сочности сливочное масло и панадзу. Подаем с соте из овощей и свежей кинзой со специей заатар.

Куриное бедро с японским карри и рисом

900

Японский карри — это овощи, обжаренные с карри-специей и пюрированные с овощным бульоном. Куриное бедро готовим из-под ножа, предварительно маринуя курицу с мисо. Блюдо подаем с ложкой кокосовых сливок, зеленым свежим чили и плоской американского риса Fatri.

Говяжье ребро с картофельным пюре

1 500

Томленые ребра готовятся в стиле французского Bœuf Bourguignon: томятся с овощами и собственным бульоном. Блюдо подаем с нежным картофельным пюре.

Sunday roast с запеченными корнеплодами и капустой

1 650

Говяжья грудка сначала запекается с яблочной глазурью и перцем, а потом томится всю ночь. Брискет дополняют сезонные корнеплоды и капусту.



WINE



Little Bastard — Staffelter Hof Mosel, Germany

ZERO
ФИЛЬТР

Мозельский «бастард» — лайм, зелёное яблоко, персик и мокрый камень. Рислинг и Мюллер Тургау по-хулигански, но с отличными манерами. Wow пара к рыбному кебабу!

1 600 / 9 600



Gewurztraminer — Domaine de l'Octavin Jura, France

Пряные лимоны, маракуйя, манго, грейпфрут и землистые нюансы — в гевюрцтраминере от виолончелистки Алис Буво из Жюры.

2 800 / 16 800



Puszta Libre — Claus Preisinger Burgenland, Austria

Дань уважения Божоле от короля Бургенланда Клауса Прайзингера. В бокале: кока-кола, подмороженная вишня, солод, мята и клюква.

1 450 / 8 700



Chianti Classico — Fattoria Le Masse Tuscany, Italy

Среди берлинских рейвов в самом центре Италии родилось это Кьянти — северные ягоды, темные косточковые, ментол и сосны, бальзамик на финише.

2 700 / 16 200

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

Шакшука с яйцом-пашот, тирольской колбаской, брынзой и соусом карри-вurst + яйцо-пашот 950 +150

Драник из батата с яйцом-пашот и сметанным соусом 780

Авокадо-тост с яйцом-пашот (vegan opt.) 820

Завтрак from Berlin. с яйцом «всмятку», взбитым маслом, хлебом и эмменталем 720

+ взбитое масло	150	+ авокадо	350
+ джем из абрикоса	150	+ томаты	320
		+ микс салат	280
+ креветки	350		
+ пастроми из форели	450	+ пармезан	320
+ красная икра	500	+ эмменталь	280
		+ страчателла	400
+ колбаска	380		
+ мортаделла	350	+ яйцо	150
		(пашот / «всмятку»)	

Гречка с белыми грибами, чесноком и пармезаном + яйцо-пашот 820 +150

Тост со скремблом, лабне и пармезаном + с белыми грибами + с креветками + с ростбифом 680 +350 +350 +380

Сырники с мятой малиной и сметаной 650

ОСНОВНОЕ

ЗАКУСКИ

Хлеб и масло с травами	450
Оливки (vegan)	480
Rap con tomate с анчоусом	850
Паштет из печени трески	800
Паштет из куриной печени с томленной грушей	750
Рийет из форели с огурцами	1 200
Тартар из говядины по-пьемонтски	1 200
Тартар из говядины со сливочным хреном и солодовыми гренками	1 050

Шаркутери	
Саями Милано Сан-Марино	350
Коппа с трюфелем	450
Прошутто Крудо	450
Сыры	
Таледжио	350
Горгонзола	380
Козий сыр Карпино Семи-Стаджиорнато	450

САЛАТЫ

Салат «Шук» с сезонными капустами и фетой (vegan opt.) 900

Зеленый салат с авокадо, цукини, брокколи и соусом понзу (vegan) 850

+ креветки	350	+ куриная грудка	450
+ пастроми из форели	450	+ страчателла	400
+ яйцо-пашот	150	+ пармезан	320

Дачный салат из свежих овощей с фетой и кахетинским маслом (vegan opt.) 750

СУПЫ

Крем-суп из батата с беконом (vegan opt.) 820

Финская уха с подкопченным лососем, брокколи и томатами черри 1 150

НА ХЛЕБЕ/ЛЕПЕШКЕ

Роти с мортаделлой и страчателлой	950
Роти с хумусом, песто и печеными овощами (vegan) + страчателла	800 + 400
Бутерброд с пастроми из форели	1 100
Бутерброд с маслом и красной икрой	1 200

ОСНОВНЫЕ

Молодой картофель с белыми грибами, малосольным огурцом и сметаной (vegan opt.)	850
Тарт с пореем и панчеттой	950
Ризотто с белыми грибами	1 180
Ризотто Casio e Pere с тремя видами перца и пекорино	850
Curry Wurst с картофелем фри (острый / неострый)	1 150
Хот-дог с тигровой креветкой, кимчи-соусом и кукурузой	1 120
Бургер с мраморной говядиной	1 450
Рубленая котлета с салатом из томатов и красного лука	1 600

ГАРНИРЫ

Гречка с зеленью и чесноком	550
Картофельное пюре	420
Микс салата	450
Картофель фри	450

ДЕСЕРТЫ

Яблочный тарт с ванильным мороженым	750
Тирамису	680
Баскский чизкейк с кофейной карамелью и арахисом	650
Шоколадный мусс с тремя видами перца и сливочным кремом	650
Мороженое (лимон / малина (vegan) / арахис-карамель / ваниль)	280

vegan – блюдо не содержит продуктов животного происхождения.
vegan opt. – сделаем блюдо vegan по запросу.

Если у вас есть аллергии – пожалуйста, предупредите нас об этом.
В составах блюд могут быть продукты, не указанные в меню.

Это место – из нашего сердца. Мы так любим Берлин и скучаем по нему, что решили не ждать, когда вновь окажемся там. И открыли его здесь, в Москве. Чувственный и дерзкий, строгий и несуразный, вкусный и очень разный!

НАПИТКИ

ЧЕРНЫЙ КОФЕ

Эспрессо 50 мл	250
Американо 200 мл	300
Фильтр-кофе 200 мл	350
v60 200 мл	480

С МОЛОКОМ (КОФЕ)

Флэт-уайт 180 мл	380
Капучино 150 / 300 мл	350 / 450
Ванильный раф 300 мл	550
Латте 250 мл	450
Латте Mitte 320 мл на кокосовом молоке, с нотами мяты и лимонной карамели (vegan)	580
Аффогато 100 мл с мороженым ваниль / арахис-карамель	400

С МОЛОКОМ (НЕ КОФЕ)

Маття Tiergarten 260 мл с соусом «лемонграсс» и шапкой взбитых сливок	650
Маття латте 250 мл	450
Какао 250 мл	450
Латте «цикорий» 250 мл	450
+ кокосовое / миндальное / безлактозное молоко + овсяное молоко шведского бренда OATLY	+ 100 + 120
(любой кофейный напиток можем сделать decaf +50)	

ЧАЙ

Фруктовый 500 мл Брусника-малина / Облепиха-апельсин	700
Травяной 500 мл Гречишный / Травяной сбор / Мята / Ромашка	700
Черный 500 мл Дянь Хун / Эрл Грей	700
Зеленый 500 мл Габа Алишань (улун) / Маофен / Жасмин	700

SPECIALS

Латте Куркума-имбирь	550
Мокко Шарлотка (alc / no alc) какао, пряное яблоко, виски	850 / 650
Глинтвейн красное вино, можжевельная ягода, апельсин	800

ЛИМОНАДЫ / ФРЕШИ

Грейпфрутовый тоник 360 мл на основе фреша грейпфрута	620
Фреш апельсин / грейпфрут 150 мл (можем приготовить микс)	550
Комбуча 330 мл смородина-можжевельник / тархун-кедр	450

В БУТЫЛКЕ

Вода EDIS 500 / 950 мл с газом / без газа	450 / 800
Coca-Cola 330 мл classic / zero	550

ПИВО / СИДР

Eggenberg, Hopfenkonig 330 мл немецкий пилснер / фильтрованное	680
Eggenberg, Helle Weisse 330 мл немецкий эль / нефильтованное	680
Eggenberg, Freibier 330 мл безалкогольное / фильтрованное	650
Les Celliers Associes, Galipette Rose 330 мл сидр яблочный / полусухой	950

КОКТЕЙЛИ

Strawberry Rossini (alc / no alc) 150 мл пюре клубники, кава, лимон	880
Pink Gin Tonic (alc / no alc) 300 мл грейпфрут, джин, тоник	850
Blueberry Vesper (alc / no alc) 90 мл водка на чернике, джин на смородиновом листе, арония, красная смородина	850

from Berlin.



Seasonal

SPECIAL

Мокко Шарлотка (alc / no alc)
на основе какао, пряного яблока и виски
850 / 650

Глинтвейн
на красном вине, с можжевеловой ягодой
и апельсином
800



Латте Куркума-имбирь
550

Чай Брусника-малина
700

Чай Облепиха-апельсин
700

from Berlin.