



Завтраки неприлично хороши

Sample-завтрак:

С ростбифом (270 гр)	610
С беконом (280 гр)	580
С куриными сосисками (300 гр)	570
С лососем (260 гр)	630

глазунья / скрэмбл из двух яиц, овощи в соусе песто из петрушки, авокадо, зеленый соус / соус спайси / соус с маринованным огурцом, багет

new! Сэндвич с рваной свининой

(220 гр)
соус спайси, лист салата, томат, свежий огурец, лук маринованный, рваная свинина

Сэндвич / круассан с ростбифом

(230 / 210 гр)
ростбиф собственного приготовления, огурец, томат, лист салата, соус с маринованным огурцом, брускничный соус

Сэндвич с курицей

(240 гр)
обжаренное куриное филе, огурец, томат, лист салата, чесночный соус

Сэндвич / круассан с лососем

(240 / 220 гр)
слабосоленый лосось, творожный сыр, сливочно-сырный соус, огурец, томаты черри, лист салата

Яйца Бенедикт с ростбифом / лососем

(220 / 230 гр)
яйцо пашот на бриоши, ростбиф / слабосоленый лосось, свежий шпинат, голландский соус

₽

450

440
620

340

new! Овсяная каша с карамелизированной сливой

(260 гр)
с добавлением корицы и меда

new! Сырники с чернично- абрикосовым муссом

(190 гр)
подаются с сезонными фруктами / ягодами

Оладьи с творожно-ягодным муссом

(230 гр)
домашние оладьи на основе кефира и мацони по рецепту бабушки нашего шеф-повара, подаются с ягодами и запечеными орешками

Блины со сливочно- сгущенным соусом

(170 гр)
подаются с ягодами и запечеными орешками

390

490

340

270

Наличие десертов и выпечки
уточняйте у официанта

Добавки:

- Скрэмбл / омлет + 180 ₽
- Глазунья из двух яиц + 160 ₽
- Бекон + 150 ₽
- Ростбиф + 260 ₽
- Куриное филе + 150 ₽
- Креветки + 280 ₽
- Лосось слабосоленый + 290 ₽
- Авокадо + 140 ₽
- Томаты черри + 100 ₽
- Зелень (лист салата и шпинат) + 100 ₽
- Пармезан + 90 ₽
- Сметана + 60 ₽
- Багет + 50 ₽

Пушкинская 204



sample COFFEE

Не завтраки,
но тоже хороши

new! Паста с ростбифом
(290 гр)

казарече в сливочном соусе
с жареными шампиньонами, кабачками,
ростбифом, трюфельным маслом
и пармезаном

new! Тыквенный суп
с креветками /
со страчателлой

(280 гр)

на выбор подается с креветками,
обжаренными на оливковом масле
с добавлением чеснока и специй,
или со страчателлой

₽

610

Цезарь с курицей /
с креветками
(170 / 160 гр)

₽

420
510

new! Зеленый салат
с курицей су-вид и авокадо
by @daryakirichenko

(260 гр)

микс зелени, курица су-вид,
бланшированные брокколи и бобы эдамаме,
слайсы кабачка, авокадо, заправка
на основе оливкового масла, белого
бальзамического уксуса, зерновой
горчицы, посыпается семенами льна

520

Бельгийские вафли

те, о которых все говорят

С ростбифом и трюфельным
соусом с грибами

(200 гр)

картофельная вафля с ростбифом
собственного приготовления, трюфельным
соусом с грибами, вяленым томатом
и свежим шпинатом

460

new! Вафли с рваной свининой
(300 гр)

картофельная вафля, томаты черри,
свежий огурец, свинина, сметана

580

* С беконом и свежими
овощами

(310 гр)

классическая вафля, обжаренный бекон,
яйцо всмятку, лист салата, свежий огурец,
томаты, соус спайси

470

С жюльеном

(360 гр)

картофельная вафля, куриное филе
в сливочном соусе с шампиньонами
и пармезаном, свежий огурец и томаты черри

630

* Со слабосоленым лососем
(290 гр)

классическая вафля, слабосоленый
лосось, творожный сыр, яйцо всмятку,
свежий огурец, домашний сырный соус

670

По субботам и воскресеньям —
блюдо выходного дня

Кабачковые вафли
со страчателлой

(200 гр)

подаются со сметаной

490

new! Вафли из батата
(170 гр)

вафли на основе запеченного батата,
подаются с кленовым сиропом,
сезонными ягодами и орехом пекан

520

* С фруктами

(280 гр)

классическая вафля, карамелизированный
банан, сливочно-сгущенный соус,
клубничный топпинг и сезонные фрукты

430

* С бананом и арахисовой /
шоколадной пастой

(270 гр)

классическая вафля, карамелизированный
банан, арахисовая или шоколадная паста,
шоколадный топпинг, запеченные орешки

450

добавьте: лосось + 290 ₽, креветки + 280 ₽,
куриное филе + 150 ₽

*Можем заменить классическую вафлю
на творожную или картофельную + 100 ₽

Чай и тизаны*

₽

Черный чай (300 / 600 мл)	250 320
Эрл грей (300 / 600 мл)	250 320

черный чай с бергамотом

Сяо Джун (300 / 600 мл)	270 360
-----------------------------------	------------

красный китайский чай
с нотами сухофруктов

Лун Цзин (300 / 600 мл)	250 320
-----------------------------------	------------

зеленый чай с нотами молодой кукурузы;
ароматом засушенных цветов и сена

Женьшень улун (300 / 600 мл)	250 320
--	------------

яркий вкус корня солодки, цветочный
аромат и насыщенное послевкусие

Саган-дайля* (300 / 600 мл)	270 360
---------------------------------------	------------

шаманский тизан из Бурятии

Сокровища Тидиба* (300 / 600 мл)	270 360
--	------------

шиповник, белая мятка, черный тмин
и зизифора из Дагестана

Гаяне (300 / 600 мл)	270 360
--------------------------------	------------

чёрный чай, виноградный лист
и красный базилик из Дагестана**А еще:**можно добавить марокканскую мяту
или чабрец + 40 ₽Скачивайте приложение,
копите баллы и получайте
бонусы.**Только кофе**

₽

Эспрессо (40 мл)	170
----------------------------	-----

Черный кофе (200 / 300 / 400 мл)	180 230 290
--	-------------------

V60 (200 мл)	280
------------------------	-----

Чиросо (200 мл)	450
---------------------------	-----

Бариста сет (40 / 200 мл)	300
-------------------------------------	-----

С молоком

Капучино (200 / 300 мл)	210 260
-----------------------------------	------------

Флэт (200 мл)	210
-------------------------	-----

Латте (300 / 400 мл)	260 320
--------------------------------	------------

Sample сет (40 / 200 мл)	210
------------------------------------	-----

Маття-латте (300 мл)	260
--------------------------------	-----

А еще:
декаф + 70 ₽
растительное молоко + 80 ₽
карамельный сироп Herbarista + 30 / 60 ₽

*Тизан — напиток на основе трав или цветов,
не содержащий чаяЕсли у вас есть аллергия
на какой-либо продукт — обязательно
сообщите об этом официантуВ Sample Coffee вы можете
приобрести приличные зерна
нашей собственной обжарки

Вне сезона освежающие	₽	Рафы	₽
«Хитрый фрукт» (250 мл) маракуйя и бабл-гам	270	Ванильный раф (300 мл) это классика	320
Бамбл* (250 мл) на соке с карамельным сиропом Herbarista	320	Пряный раф (300 мл)	330
Маття-бамбл*	320	Цитрусовый раф (300 мл)	330
(250 мл)		Арахисовый раф (300 мл)	390
Эспрессо-тоник (250 мл)	270	Раф с белым шоколадом и розовой солью (300 мл)	450
Фреш апельсин или грейпфрут (200 мл)	290		

*можем приготовить горячим

Согревающие (но не кофе)

«Южная груша» (300 / 600 мл) айва, копченая груша, душистый перец, белый перец	290 350
не-Местный пунш (300 / 600 мл) фейхоа, бадьян, гвоздика, корица, ром безалкогольный	280 320
Чай со смородиной, мятой и лавандой (300 / 600 мл)	290 350
«Облепиха» (300 / 600 мл)	290 350
Сбитень в кружке (300 мл) яблоко, мед, травы	260

Какао и горячий шоколад

Горячий шоколад или какао fino de aroma (200 / 300 мл)	330
Десертный какао (200 мл) белый горячий шоколад с кешью и гречкой	360
Черничный какао с йогуртовой пеной (350 мл)	380
Нежный какао с йогуртовой пеной (350 мл)	380
Какао ординарный (200/300 мл)	180 290
Какао с корицей (300 мл)	380

Горячо любимые (осенние)

Пряный чай латте (300 мл) Эрл Грей, масала, молоко	280	Фисташковый латте с грушей (300 мл)	380
Тыквенный латте (наконец-то!) (350 мл) тыква, пряности, йогуртовая пена	380	Капучино с корицей (300 мл)	280
		Лира горячая (250 мл)	280