Сэндвичи

Клаб-сэндвич на пшеничном или ржаном тостовом хлебе или американский сэндвич на булочке с кунжутом

мясной
с ростбифом, буженной, куриным рулетом с курагой или ветчиной и сыром ..... 150 руб.

рыбный
с лососем слабой соли ..... 160 руб.

По Вашему желанию заправляется сырным муссом, песто или горчичным соусом.

Салаты и холодные закуски

Алвару
Микс из нежной куриной грудки, ананаса, салата "Айсберг", сыра и обжаренных шампиньонов, заправляется сливочно-пряным соусом..... 190 руб.

Цезарь
Из листьев салата ромейн, промазанных анчоусной заправкой, теплого куриного мяса и томатов черри. Подается с пшеничными сухариками..... 250 руб.

Теплый салат
Из шампиньонов, маринованной говядины, болгарского перца, томатов и обжаренных кунжутных семечек. Заправляется соусом терияки..... 200 руб.

Байер
Салат фриссе и свежие овощи, заправленные оливковым маслом, сервируются домашним козьим сыром и кедровыми орешками..... 220 руб.

Линди
Салат из аппетитных кусочков лосося, запеченного с кунжутом, "Айсберга", помидоров черри, стебля сельдерея, и паприки. Подается с дрессингом из соуса терияки и свежевыжатого апельсинового сока..... 250 руб.

Сырное ассорти
Ассорти сыров: пармезан, фетаки, гауда, копченый сулугуни и камамбер. Сервируется медом, миндалем и виноградом..... 270 руб.

Мясное ассорти
Домашние ростбиф, буженина, куриный рулет с курагой и с/к колбаски. Подаются с хреном и горчицей ..... 290 руб.

MANGO
КОФЕЙНЯ
CAFE

Первые блюда

Крем-суп из шампиньонов и белых грибов
подается с пшеничными сухариками.....120 руб.

Суп с куриной грудкой
томатом и взбитым яйцом.....120 руб.

Крем-суп из лосося
подается с тостом.....190 руб.

Крем-суп из брокколи и цветной капусты
с пряным мускатным орехом и зеленью.....120 руб.

Наваристая солянка
с копченостями маслинами и маринованными огурчиками.
Заправляется сметаной.....130 руб.

Горячие закуски

Жульен куриный
с паприкой и петрушкой под сырно-сливочным соусом.....180 руб.

Сырники
со сметаной или вареньем .....150 руб.

Вертута
традиционная средиземноморская закуска из
нежного теста, брынзы, ветчины и шпината .....190 руб.

Каша
овсяная каша, приготовленная на молоке или воде.
Подается с сухофруктами или свежими ягодами .....140 руб.

Жульен грибной
в сливочном соусе под сырной шапочкой.....160 руб.

Булочка
Пшеничная, ржаная или сырная.....15 руб.

Хлебная корзина
Горячие пшеничная, ржаная и сырные булочки. Подаются со
сливочным маслом.....50 руб.

MANGO
КОФЕЙНЯ
CAFE

Сытные блинчики

с грибами
в сливочном соусе.....160 руб.

с куриным мясом
и печеным сладким перцем. подаются со сливочным соусом.....160 руб.

с семгой слабой соли
сыром, томатом и зеленью.....170 руб.

с рубленым мясом,
грибами и маринованными огурчиками.....170 руб.

Вторые блюда

Качетори
Куриное филе, обжаренное с грибами и беконом. Подается с рисом, приправленным куркумой.....290 руб.

Джибути
Рулеты из красной рыбы с сыром «филадельфия» и укропом. Гарнируются припущенными цукини, брокколи и цветной капустой.....330 руб.

Мосхари
Говядина, маринованная в красном вине и специях. Сервируется овощным гратеном с мармеладом из красного лука.....320 руб.

Харар
Запеченное куриное филе, фаршированное кинзой. Подается с салатом из свежих овощей заправленным оливковым маслом .....280 руб.

Муланже
Медальоны из свинины, маринованные в базилике и орегано. Подаются с картофельно-шпинатными кнелями.....310руб.

Ламу
Стейк из лосося, запеченный с дижонской горчицей Подается на оладьях из цуккини с соусом из сливок и шампанского.....350 руб.

Время приготовления вторых блюд - 25 минут

MANGO
КОФЕЙНЯ
CAFE

Десерты

Чизкейк
Классический сливочный чизкейк из сыра “Филадельфия”, подается с шоколадным соусом ..... 180 руб.

Сальта
Шоколадный рулет с заварным английским кремом и малиной ..... 150 руб.

Нантал
Ассорти пирожных и конфет ручной работы ..... 190 руб.

Малу
Пирожное из бисквита с вафельной крошкой и муссом из лесных орехов ..... 150 руб.

Манговое тирамису
Бисквитное печенье, пропитанное кофе, с нежным кремом на основе мягкого сыра “Маскарпоне” ..... 180 руб.

Торт «Амхара»
Традиционный морковный торт с домашним ванильным кремом ..... 150 руб.

Нугал
Бесподобный десерт из миндальных меренг, карамельных сливок, грецких орехов и чернослива, припущенного в красном вине ..... 180 руб.

Горячий шоколадный десерт
Сервируется шариком мороженого (время приготовления 10-12 минут) ..... 190 руб.

Печеное яблоко
С медом и кедровыми орешками ..... 140 руб.

Манговый «Наполеон»
“Наполеон” из слоеного теста с заварным манговым кремом ..... 220 руб.

Фран
Миндальный мильфей с кремом из сливочного сыра и свежих ягод ..... 190 руб.

Калахари
Ассорти пирожных из песочно-шоколадного теста с фисташками, кокосом и шоколадом ..... 140 руб

Лорето
Шоколадный мусс с крекерами из кунжута и ванильным соусом ..... 180 руб.

MANGO
КОФЕЙНЯ
CAFE

Альмади
Восхитительная грушевая шарлотка
со сливочно-пряным мороженым.....150 руб.

Торт "Брин"
Торт из классического бисквита, пропитанного черным
ромом, и крема из риккоты с изюмом .....170 руб.

Талам
Домашний вишневый или яблочный пирог
из песочного теста .....170 руб.

Фруктовый салат
Ассорти из свежих фруктов и ягод. По Вашему
желанию подается со взбитыми сливками.....190 руб.

Конфеты и мармелад ручной работы
Изысканные сладости, выполненные вручную Шеф-кондитером.
Ассортимент уточняйте у официанта.....20 руб.

Домашние сорбеты и мороженое
По собственным рецептам кофейни "Манго".
Ассортимент уточняйте у официанта .....80 руб.

Mango-Sande
Ассорти домашнего мороженого, украшенное свежими ягодами
и фруктами. Подается с соусом из ванильного ликера.....360 руб.

Сладкие блинчики

С медом.....140 руб.

С творогом
и сливочным сыром.....150 руб.

С мороженым
и теплыми ягодами.....160 руб.

Со сгущенным молоком.....140 руб.

С вареньем.....140 руб.

Топпинг
шоколадный и фруктовый соус, варенье, мед.....140 руб.

MANGO
КОФЕЙНЯ
CAFE