

**ПРОЦИТИРУЕМ НАШЕГО БРЕНД-ШЕФ-ПЕКАРЯ,  
МАКСИМА БАБИЧА: «СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЭТОГО  
ПРОЕКТА НАШЕЛ РЕЦЕПТ ТЕСТА — ОПАРНЫЙ МЕТОД  
1955 ГОДА, ПО КОТОРОМУ ВЫПЕКАЛИСЬ ПИРОЖКИ  
В ТОЙ ИСТОРИЧЕСКОЙ ДОВЛАТОВСКОЙ «МИНУТКЕ»**

---

## **ПИРОЖКИ «КЛАССИКА 1955»**

рваная говядина	190
сосиска в тесте	180
шампиньоны, вешенки, сулугуни, зеленый лук	130
капуста, яйцо	120
форель, капуста, крем-чиз	190
рийт из лосося, рис, зеленый лук	170
куриная печень, паштет, луковый мармелад	180
яйцо, зеленый лук	130
картофель, моцарелла, пармезан	130
вишня, бобы тонка, заварной ванильный крем, крамбл	150
яблоко, корица, заварной лимонный крем, крамбл	150

---

## **ПИРОЖКИ НА БЕЗДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ С МИНИМАЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА, ТОНКОЕ ТЕСТО, ХОРОШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НАЧИНКИ**

### **ФИРМЕННЫЕ ПИРОЖКИ — «МИНУТКИ»**

томленые бычьи хвосты	190
картофель, моцарелла	190
рваная томленая говядина	190
груша, мед, мятная пудра	140

## **СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**

ПОНЧИК ИЗ ПЕЧИ	200
ягодный джем, заварной ванильный крем, мятная пудра	
ПЫШКА	50
с малиновой пудрой	
ВАТРУШКА	150

<b>ЭСПРЕССО</b>	50 МЛ	120
<b>АМЕРИКАНО</b>	110 МЛ	120
<b>КАПУЧИНО</b>	200/300 МЛ	180/220
<b>ЛАТТЕ</b>	300 МЛ	220
<b>ФЛЭТ УАЙТ</b>	200 МЛ	220
<b>РАФ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО</b>	300 МЛ	250
<b>СИРОП</b>		30
<b>НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ</b>		60

---

**КАКАО** 300 МЛ 250  
какао на молоке

---

**КАКАО** 300 МЛ 300  
на растительном молоке

---

**ЛИМОНАД** 330 МЛ 150  
в ассортименте

---

**ВОДА ДАУСУЗ** 500 МЛ 150  
газ/не газ

# МИНУТКА

**ЧАЙ В СТИКАХ** 300 мл 80

черный/черный с бергамотом  
зеленый/зеленый с мятой

---

**ДОМАШНИЙ МОРС** 200/300 мл 120/180

черная смородина

---

**БУЛЬОН В СТАКАНЕ** 300 мл 150

куриный

---

**МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ** 300 мл 250

ванильный/шоколадный/ягодный/арахисовый

---

**СОК** 300 мл 150

апельсин/яблоко

**МИНУТКА**