



ΚΑΦΕ

**“ΚΟΤ Υ
САМОВАРА”**

ΜΕΝΙΟ

ЗАВТРАКИ

КАША

60 Р

овсянная / манная / рисовая
1 / 150

ОМЛЕТ

110 Р

яйцо, молоко, помидор, зелень
1 / 170

Сделать вкуснее:

Ветчина
Сыр

20 гр
20 гр

20 Р
20 Р

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ

100 Р

яйцо, зеленый горошек, зелень
1 / 100

Сделать вкуснее:

Сосиски молочные
Бекон

50 гр
50 гр

45 Р
60 Р

СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ

120 Р

1 / 110

Топинг:

Сметана / сгущеное молоко / джем
30 / 30 / 20

25 / 25 / 15 Р

СЭНДВИЧИ

С ВЕТЧИНОЙ

150 Р

тост, ветчина, лист салата, огурец,
помидор, соус
1 / 200

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

170 Р

тост, ветчина, сыр, лист салата,
огурец, помидор, соус
1 / 220

КЛАБ-СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

180 Р

тост, куриная грудка, лист салата,
огурец, помидор, соус
1 / 200

БЛИНЫ ДОМАШНИЕ

БЕЗ НАЧИНКИ

100 Р

1 / 150

Топинг:

Сметана / сгущеное молоко / джем
30 / 30 / 20

25 / 25 / 15 Р

С ТВОРОГОМ

120 Р

1 / 150

С МЯСОМ

150 Р

1 / 150

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

150 Р

1 / 150

БУТЕРБРОД

С СЫРОМ

40 Р

1 / 20 / 10 / 20

С КОЛБАСОЙ

50 Р

1 / 20 / 10 / 20

СОСИСКИ

МОЛОЧНЫЕ

90 Р

2 / 100



Один из самых экзотических и самых дорогих супов в мире - с гнезда ласточек. Его считают деликатесом в Азии. Основной ингредиент - слюна птицы силингана, которой она делает свое гнездо. Порция такого супа стоит 100 долларов. Суп - традиционное блюдо на украинском столе - гречневый, гороховый, рисовый. И наиболее популярным является борщ

СУПЫ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

100 Р

вермишель, куриная грудка,
яйцо отварное, зелень
1 / 250

СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ МЯСНАЯ

200 Р

бульон, сырокопченые колбаски,
карбонат, оливки, лимон, сметана
1 / 250

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

130 Р

бульон, свиное мясо, картофель, капуста
1 / 250

БОРЩ

150 Р

бульон, свиное мясо, свекла,
морковь, картофель
1 / 250

КРЕМСУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

180 Р

на основе сливок с гренками
1 / 250

ХАРЧО

180 Р

говядина, рис
1 / 250

САЛАТЫ

ВИТАМИННЫЙ

90 Р

свежая капуста, морковь, зелень
1 / 150 / 65 ккал

ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

120 Р

томат, огурец, перец болгарский
1 / 150

заправка на выбор:

сметана / майонез / растительное масло

ГРЕЧЕСКИЙ

190 Р

томат, огурец, перец болгарский,
сыр фета, маслины, оливковое масло
1 / 150

КАПРЕЗЕ

220 Р

сыр моцарелла, помидоры,
масло оливковое, орех грецкий, соус песто
1 / 200

ЦЕЗАРЬ С КУРОЙ

230 Р

салатный лист, томаты черри,
куриная грудка, гренки, соус
1 / 180

ОЛИВЬЕ

160 Р

картофель вареный, морковь, огурцы,
колбаса, маринованные, горошек зеленый
1 / 120

Салат «Цезарь» не имеет никакого отношения к Юлию Цезарю. Он назван в честь американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини, который изобрёл этот рецепт. Согласно легенде, Кардини приготовил салат из того, что оставалось на кухне его ресторана, когда во время празднования Дня независимости США из меню уже ничего не осталось, а посетители требовали пищи.



ГОРЯЧЕЕ

ЭСКАЛОП СВИНОЙ

160 Р

1 / 130

СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ ПО ФРАНЦУЗСКИ

200 Р

1 / 170

ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ

180 Р

Шампиньоны, Сливки, Сыр Гауда, Лук, Зелень, Филе куриное

1 / 150

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

150 Р

Шампиньоны, Сливки, Сыр Гауда, Лук, Зелень

1 / 150

ПАСТА КАРБОНАРА

250 Р

Спагетти, Бекон, Зелень, Желток, Сливки

1 / 300

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

150 Р

в панировке во фритюре

1 / 120

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

220 Р

1 / 150



ГОРЯЧЕЕ

КУРИНАЯ ГРУДКА В КЛЯРЕ

150 Р

яйцо, куриное филе, мука

1 / 120

НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ

220 Р

филе куриное в панировке, лист салата с соусом

1 / 200 / 30

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

240 Р

1 / 150

КОТЛЕТА ПО-ДОМАШНЕМУ

100 Р

свинина, филе куриное

1 / 120

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

180 Р

1 / 200

Топинг:

Сметана / майонез / кетчуп / уксус

30 / 30 / 30 / 20

25 / 25 / 25 / 5 Р

ШАВЕРМА НА ТАРЕЛКЕ

150 Р

1 / 250



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 80 Р

1 / 150

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 80 Р

1 / 150

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ 100 Р

1 / 150

КАРТОФЕЛЬНОЕ АЙДАХО 100 Р

1 / 150

РИС ОТВАРНОЙ 80 Р

1 / 150

ГРЕЧА ОТВАРНАЯ 80 Р

1 / 150

МАКАРОНЫ 80 Р

1 / 150

ОВОЩИ НА ПАРУ 90 Р

цветная капуста / стручковая фасоль

1 / 150





ЗАКУСКИ

ГРЕНКИ

С ЗЕЛЕНЬЮ 90 Р

Хлеб ржаной, Петрушка, Укроп,
Соус чесночный
1 / 150 / 20

С СЫРОМ 110 Р

Хлеб ржаной Петрушка, Укроп,
Соус чесночный
1 / 150 / 20

СОУСЫ

ТАРТАР 1 / 30 25 Р

ТОМАТНЫЙ 1 / 30 25 Р



СМЕТАННЫЙ 1 / 30 25 Р

МАЙОНЕЗНЫЙ 1 / 30 25 Р

СЫРНЫЙ СОУС 1 / 30 25 Р

ГОРЧИЦА 1 / 30 25 Р

Соус, известный как кетчуп, появился в начале 17 века в Китае и готовился из маринованной рыбы и специй. Англичане привезли его из малайских колоний, и постепенно главным ингредиентом кетчупа в Британии стали томаты. Лишь в 19 веке в американских рецептах соуса начали появляться томаты.





ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ	1 / 0,2	30 Р
---------------------------	---------	-------------

ЧАЙ ЗАВАРНОЙ В АССОРТИМЕНТЕ	1 / 0,5	120 Р
------------------------------------	---------	--------------

КОФЕ АМЕРИКАНО	1 / 200	80 Р
-----------------------	---------	-------------

КОФЕ ЭСПРЕССО	1 / 200	70 Р
----------------------	---------	-------------

КОФЕ NesCafe РАСТВОРИМЫЙ	1 / 200	40 Р
---------------------------------	---------	-------------

КОМПОТ ДОМАШНИЙ	1 / 200	30 Р
------------------------	---------	-------------

МОРС ЯГОДНЫЙ	1 / 200	40 Р
---------------------	---------	-------------

СЛИВКИ ПОРЦИОННЫЕ	1 / 10	15 Р
--------------------------	--------	-------------

