

УТРО В COFFEE CAKE

ЯЙЦА

Глазунья / Омлет из трех яиц <i>Подаем с цельнозерновым тостом и сливочным маслом</i>	350.–
Омлет с беконом, сливочным сыром и вялеными томатами	620.–
Яйцо Бенедикт	
- с мортаделлой и трюфелем	580.–
- с лососем и авокадо	650.–
Шакшука с роти и кинзой SPICY	580.–

ДОБАВЬ:

лосось	250.–	бекон	150.–	авокадо	170.–	черри	130.–
креветки	230.–	мясная колбаска	170.–	шампиньоны	110.–	мортаделла	150.–

КАША И СЫРНИКИ

Овсяная каша <i>на воде / на молоке / на кокосовом молоке</i>	350.–
Овсяная каша с пряностями, карамелизированным фундуком и баварским кремом	470.–
Рисовая каша с черникой и ванильной панна-коттой	470.–
Сырники манго	570.–
Сырники со сметаной или сгущенкой на выбор	550.–

БОДРЫЕ ЗАВТРАКИ

Картофельный гратен с жульеном и яйцом пашот	650.–
Картофельный гратен с яйцом пашот и лососем	690.–
Большой завтрак <i>Мортаделла, яйца-пашот, черри, шампиньоны, картофель, мясные колбаски, хрустящий тост, шпинат, соус карри</i>	810.–
Завтрак на Большой Покровской <i>Лосось, яйцо 5 минут, авокадо, хумус, салат айсберг, эдамаме, роти</i>	810.–
Утро в той самой кофейне <i>Мортаделла, гратен, яйцо 5 минут, микс салатов, роти, черри, айоли</i>	720.–
Авокадо-тост с яйцом-пашот на цельнозерновом хлебе	
- с креветками	670.–
- с лососем	730.–
Круассан с лососем и авокадо	630.–
Классический круассан	350.–

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Клуб-сэндвич с яйцом, овощами и двумя видами соуса	
- с куриным филе и беконом	590.-
- с лососем	650.-
Картофель фри с беконом и сырным соусом	470.-
Жареный сыр	470.-
Большой пивной сет NEW	950.-
<i>Сырные палочки, чесночные гренки, сыр чечил, картофель фри, мясные колбаски, луковые кольца, арахис, сырный соус, соус барбекю</i>	
Салат с лососем и теплым картофелем	690.-
Салат с цыпленком, кускусом и томатами	620.-
Оливье с лососем	650.-
Зеленый салат с хумусом из эдамаме, дайконом и имбирным соусом	620.-
Цезарь	
- с куриным филе	590.-
- с креветками	670.-

СУПЫ

Окрошка HIT	430.-
Сырный крем-суп с беконом	490.-
Борщ	590.-
Том-ям с креветками SPICY	650.-

ГОРЯЧЕЕ

Квадратные пельмени с цыпленком и трюфелем	650.-
Куриный шницель с лимонным айоли	750.-

ДОБАВЬ:

Молодой картофель 230.- Картофельный гратен 260.-

Цыпленок с картофелем и моцареллой	650.-
Паста с креветками, оливками каламата и томатом	730.-
Паста карбонара	650.-
Паста с лососем в соусе карри	730.-

КОФЕ И НЕ КОФЕ

ПРОСТО БОДРЫЙ КОФЕ

Эспрессо S/M	30/60 мл	160/180.–
<i>Кофе с насыщенным ароматом и вкусом. Сердце всех кофейных напитков</i>		
Харио V60	200 мл	250.–
Аэропресс	200 мл	250.–
Френч-Пресс	200 мл	250.–
Кемекс	450 мл	350.–
Американо S/M	200/350 мл	230/260.–
<i>Классический двойной эспрессо с добавлением значительного количества воды</i>		
Австралийский лунго	200 мл	230.–
<i>Чёрный кофе, с насыщенным ароматом, плотным телом. Употребляется не спеша, слегка остывшим</i>		

КОФЕ С ДУШОЙ И МОЛОКОМ

Эспрессо макиато	75 мл	190.–
<i>Эспрессо с небольшим количеством молочной пены</i>		
Капучино S/M/L	220/350/450 мл	290/330/360.–
<i>Нежная сливочная пена, сладкое молоко и бодрящий эспрессо</i>		
Флэт Уайт	220 мл	330.–
<i>Напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока, взбитого в нежную пену. Имеет ярко выраженный кофейный вкус</i>		
Латте S/M/L	240/350/450 мл	290/330/360.–
<i>Нежный молочный напиток с добавлением эспрессо. Можем приготовить холодным</i>		
Мокко S/M	240/350 мл	290/320.–
<i>Шоколадно-сливочный кофейный напиток</i>		

СМЕШАЛИ, ЧТОБЫ БЫЛО ВКУСНЕЕ

Голубая матча/Зеленая матча	200 мл	330.–
Латте матча	350 мл	360.–
Линейка латте S/M	240/350 мл	330/360.–
<i>халва/вишня-барбарис/бобы тонка-макадамия/лаванда/яблочный пирог</i>		
Линейка рафов S/M	240/350 мл	360/400.–
<i>ванильный/цитрусовый/сырный Десертный напиток на основе кофе, готовится со сливками, взбитыми в нежную пену</i>		
Аффогато	80 мл	280.–
<i>Десертный кофе. Ванильное мороженое заливается порцией двойного эспрессо</i>		
Оранж Бамбл кофе	220 мл	350.–
<i>Напиток на основе апельсинового фреша с добавлением эспрессо и карамельного сиропа. Можем приготовить холодным</i>		
Черри Бамбл кофе	350 мл	350.–
<i>Охлажденный напиток с вишневым соком и сиропом с добавлением порции эспрессо</i>		
Эспрессо-тоник маракуйя	350 мл	350.–

NEW