



MADMEHIO

Напитки

Штатный кофе

☐	Эспрессо	100
	Капучино	200/250
	Латте	200
	Flat White	200
	Раф классический	250
☐	Латте: соя/миндаль/кокос	280/350

Модный чёрный

☐	Immersion	170
☐	Воронка V60	170
☐	Фильтр-кофе	150

Не кофе

	Какао	180
☐	Фреш апельсиновый	220
☐	Разный чай	200
	Стакан молока	90
☐	Стакан молока: соя/миндаль/кокос	150
☐	Какао кокос	250
☐	Маття кокос	280
☐	Лимонад Fritz-Kola в ассортименте	330

Безумный охлаждающий

	Сезонное меню	
☐	Cold Brew Tonic	250
☐	Ice Раф Banana Shake	280
☐	Кокосовая крем-сода	280
☐	Лимонад Гибискус	250
☐	Маття Fizz	280
	Мятное Ice Какао	250
☐	Разный Ice Латте: соя/миндаль/кокос	280
☐	Холодный кокосовый маття	280
☐	Cold brew в бутылке	250

Заказ на кофе и кухню можно сделать у барной стойки

Завтраки

Целый день

Овсянка

Овсяные хлопья на молоке, с домашним вареньем из вишни и миндальными лепестками* (350 г)	180
Овсяные хлопья на молоке, с финиковым соусом и запеченным крамблом из грецкого ореха* (360 г)	180
* Можем приготовить на растительном молоке	250

Сырники из рикотты

С лаймовым соусом и сливочным кремом (240 г)	320
С соусом из лесных ягод с тимьяном и сливочным кремом (240 г)	320

Вареники с вишней

Подаются с соусом на основе кардамона и сыром страчателла* (250 г)	320
* Можем приготовить без сыра	320

Киш на домашнем французском тесте

С беконом и томатами черри (250 г)	280
С сыром пекорино и луком порей (220 г)	280

Домашняя Гранола

На основе черничного смузи и йогурта (210 г)	280
На основе тропического смузи со спирулиной (250 г)	280
На основе йогурта и вишневого варенья (260 г)	280

Фриттата

Воздушный запеченный омлет по-итальянски, подается с хрустящими тостами	
С зелеными овощами и пармезаном (320 г)	280
С ветчиной, шампиньонами и пармезаном (320 г)	280

Английский завтрак

Яйца скрэмбл, жареный бекон и пикантная свиная колбаска, запеченные черри и шампиньоны, хрустящие домашние тосты, руккола и фасоль в томатном соусе (450 г)	450
---	-----

Яйца скрэмбл / яичница-глазунья

Готовится из трех яиц с добавлением ингредиентов на ваш вкус, подается с хрустящими тостами (220 г / 190 г)	120
Бекон (50 г)	100
Брокколи (50 г)	+80
Руккола (10 г)	+80
Пармезан (10 г)	+60
Томаты черри (50 г)	+80
Шампиньоны (50 г)	+60
Копченый нут (50 г)	+60
Авокадо (50 г)	+130
Фасоль (50 г)	+60
Лосось (50 г)	+180

Супы и салаты

с 12:00

Холодный свекольник

С пикантной свеклой, свежими овощами и языком молодого бычка су-вид, подается с хрустящими домашними тостами (450 г) 280

С пикантной свеклой и свежими овощами, подается с хрустящими домашними тостами (410 г) 280

Сливочный крем-суп из корня сельдерея

Нежный крем из томленого сельдерея с пряным фундуком и копченым маслом, подается с хрустящими домашними тостами (320 г) 280

Крем-суп Наполи

Легкий насыщенный томатный суп с карамелизованными томатами, спайси-маслом и страчателлой, подается с хрустящими домашними тостами (330 г) 280

*можем приготовить без сыра 280

Ризотто с белыми грибами

Ризотто с белыми грибами, сливочным сыром маскарпоне и вешенками в авторском исполнении (350 г) 400

Заказ на кофе и кухню можно сделать у барной стойки

Бефстроганов

Сочная говяжья вырезка и пюре из молодого картофеля, под авторским соусом с огуречным вареньем (300 г) 400

Поке-боул с лососем

Свежий огурец, авокадо и лосось собственного посола в соусе из водорослей чука с кунжутом и эмульсией манго (360 г) 400

Veggie Bowl

Тарелка с тремя закусками: киноа с овощами и сезонными травами, копченый нут, брокколи с нежным кешью соусом, шпинатные лепешки с соусом из шелкового тофу (450 г) 450

Салат с сыром Камамбер и имбирной заправкой

Салатный микс из лолло росо и рукколы, карамелизованные персики, сыр Камамбер и печеный фундук, заправленные имбирно-цитрусовым соусом (170 г) 350


Заказ на кофе и кухню можно сделать у барной стойки

Сэндвичи

Теплый сэндвич «Крок Мадам»

Классический французский сэндвич с ветчиной, сыром, жареным яйцом и соусом Морне (350 г) 320

Пряный сэндвич с овощами

 Запеченные с травами сезонные овощи с кешью соусом в хрустящем домашнем багете (250 г) 320

Сэндвич с индейкой

Сочная поджаренная индейка с соусом из зерновой горчицы с корнیشонами в хрустящем домашнем багете (320 г) 340

Стейк-сэндвич

Открытый сэндвич с сочным стейком из говяжьей вырезки со сливочным сыром (260 г) 400

Бенедикт с лососем

(с 10 утра)
Большая порция: 2 яйца пашот на подушке из авокадо с малосольным лососем шеф-посола, подается на домашних булочках бриошь под соусом бермонте (340 г) 450

Маленькая порция: яйцо пашот на подушке из авокадо с малосольным лососем шеф-посола, подается на домашней булочке бриошь под соусом бермонте (150 г) 300

Заказ на кофе и кухню можно сделать у барной стойки

Десерты

Можжевеловый кекс

С шалфеем и соленой карамелью (140 г) 180

Брауни с пеканом

Плотный по текстуре десерт из бельгийского шоколада (100 г) 220


Бриошь с пеканом и карамелью

Нежная сдобная булочка с пеканом и сливочной карамелью (150 г) 200

Миндальное пирожное

Миндально-фундучные коржи с заварным кремом, покрытые глазурью из молочного шоколада с миндальной крошкой (130 г) 220

Веганский десерт

 Нежная основа из кешью крема с тимьяном, с чернично-лимонной начинкой и семенами чиа (100 г) 200

Печенье

Печенье с клюквой и белым шоколадом (60 г) 100

Печенье с пеканом и кокосом (60 г) 100

Печенье шоколадное (70 г) 100

Веганский батончик

 На основе фиников с добавлением орехов и фруктов (50 г) 150

Ириска

С разными вкусами на выбор (17 г) 80

Заказ на кофе и кухню можно сделать у барной стойки

