

БЛЮДА С МЯСОМ

Бургер с котлетой из индейки

Фирменный бургер на булочке бриошь. Подаётся с соломкой из свежего огурца, сельдерея, моркови и соусом ранч

Мини бургер с котлетой из индейки

Фирменный мини бургер на булочке бриошь. Подаётся с соломкой из свежего огурца и болгарского перца с соусом ранч

Бефстроганов с картофельным пюре

Классическое блюдо из говядины в сливочно-грибном соусе. Подается с листьями салата, семенами льна, черри и фиолетово-зеленым луком, заправленными оливковым маслом и гранатовым соусом

Говядина по-азиатски

Обжаренная с кабачком, болгарским перцем, луком, черри, чесноком в соусах свит чили и медово-соевым с добавлением кориандра и зиры. Подается на подушке из баклажанов гриль

450 гр. 450 Р

Пельмешки с индейкой

Со сметаной и микрозеленью

200 / 30 гр. 270 Р

Куриное филе бедра с булгуром и овощами

380 гр. 450 Р
Филе бедра, обжаренное с шампиньонами, болгарским перцем, кабачками, черри и чесноком в соусе терияки и свитчили. На гарнир отварной булгур с зеленью и свежей мятой, кунжутом, соком лимона и оливковым маслом

Наггетсы с картофельным пюре

300 гр. 300 Р

Домашние наггетсы в панировке из кукурузных чипсов. Подаются с миксом салата, болгарским перцем, огурцом, черри и авокадо, заправленными оливковым маслом. На выбор: соус цезарь или томатный

Куриная грудка гриль с томатами

300 гр. 420 Р

Маринованное в соевом соусе и специях филе куриной грудки обжаривается на гриле со сливочным маслом. Подаем с томатами и капрерами, соусом ранч с огурцом и свежей мятой. Украшаем оливковым маслом с соусом песто

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

С шампиньонами, луком, морковью, 350 гр. 230 Р
болгарским перцем, брокколи, черри и кунжутом

С говядиной, болгарским перцем, 330 гр. 350 Р
сельдереем и кунжутом

С куриным филе, луком, морковью, 350 гр. 300 Р
болгарским перцем, брокколи, черри и кунжутом

С креветкой, цветной капустой, луком, 380 гр. 400 Р
морковью, болгарским перцем, чесноком, зеленью, соусом свит чили и кунжутом

БЛЮДА С РЫБОЙ

Стейк сёмги с овощами гриль

Запеченное филе сёмги, маринованное в соевом и гранатовом соусе со специями, кунжутом и оливковым маслом. Подаётся с кабачком, болгарским перцем, черри, брокколи и цветной капустой гриль под лимонным соусом

Оладьи из кабачков с сёмгой нашего посола

Подаются с яйцом пашот и творожным сыром

Филе трески с овощами гриль

Треска, обжаренная на гриле с чесноком, стеблем сельдерея, репчатым луком, капрерами и специями в белом вине. Гарнир из кабачков, черри и баклажана гриль. Украшаем оливковым маслом с соусом песто и микрозеленью

ДОБАВКИ К ЛЮБОМУ БЛЮДУ

Бекон 40 гр. 90 Р

Семга нашего посола 40 гр. 230 Р

Креветки (на выбор: отварные/жареные) 55 гр. 230 Р

Авокадо 40 гр. 90 Р

Сыр Чеддер 36 гр. 60 Р

Яйцо пашот 40 гр. 40 Р

Бездрожжевые поджаренные тосты 40/80 гр. 60/80 Р

Сосиска из телятины 75 гр. 120 Р

МЕНЮ С ФОТО И КБЖУ



Наведите камеру телефона
для просмотра

МЕНЮ

ЧЁРНЫЙ КОФЕ

Эспрессо / x2 30 мл / 60 мл 110 Р / 140 Р

Американо / x2 160 мл / 250 мл 140 Р / 180 Р

Фильтр-кофе 250 мл 160 Р

АЛЬТЕРНАТИВА

*можно выбрать зерно свежей обжарки, бариста поможет определиться со вкусом!

Воронка HARIO v60 250 мл 170 Р

Кемекс 500 мл 320 Р

КОФЕ С МОЛОКОМ

Капучино / x2 170 мл / 280 мл 170 Р / 220 Р

Латте 300 мл 230 Р

Флэт-уайт 250 мл 230 Р

Айс-Латте 400 мл 240 Р

*холодный/со льдом

КОФЕ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МОЛОКЕ

*у нас есть кокосовое, соевое и миндальное молоко - на выбор

Капучино / x2 170 мл / 280 мл 230 Р / 270 Р

Латте 300 мл 270 Р

Флэт-уайт 250 мл 260 Р

Айс-Латте *холодный/со льдом 400 мл 300 Р

АВТОРСКИЙ ЛАТТЕ И РАФЫ

Латте лайм-клубника 280 мл 220 Р

Латте тимьян-чёрника 280 мл 220 Р

Раф-кофе 250 мл 260 Р

(Ореховый, Лавандовый, Цитрусовый или Классический)

НЕСКОЛЬКО ВИДОВ КАКАО

Какао-Мама 300 мл 240 Р

Какао по-модному 250 мл 240 Р

Какао на кокосовом 250 мл 240 Р

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Горячий Шоколад (*шок*) 50 мл 250 Р

Шоколад из Никарагуа Эль Гуабо. Настоящий и особенный

Горячий Шоколад (*длин.*) 250 мл 250 Р / 300 Р

Вариация на особенный шоколад, с молоком. Получается нежнее

ЧАЙ

(чёрный, зеленый порох, красный каркаде и травяной сбор)

550 мл 160 Р

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

(Облепиховый / Смородиновый / Чай с мёдом, лимоном, имбирем и мятой / Ройбуш с мяты и карамелью)

550 мл 250 Р

МАТЧА

*порошковый японский чай, пьют как латте, с молоком

Матча латте
(голубая или зеленая) / *на растительном молоке*

280 мл 210 / 260 Р

Холодная Матча

(голубая или зеленая) / *на растительном молоке*

400 мл 210 / 280 Р

СМУЗИ И МИЛК-ШЕЙКИ

Ягодный смузи

400 мл 300 Р

*(вишня, клубника, смородина, ананас или малина - ягода на выбор)

400 мл 300 Р

Милк-шейк

(*пломбир, шоколадное или клубничное мороженое - на выбор)

ПОЛЕЗНЫЕ СМУЗИ

250 мл

Зелёный смузи

300 Р

Полезный с черной смородиной

300 Р

Смузи ананас/кокос/чиа

300 Р

НАПИТКИ

Молоко

250 мл 60 Р

Морс клюквенный

250 мл 70 Р

Кола

330 мл стекло 140 Р

Бон-Аква

330 мл стекло 100 Р

Вода "Jevea"

330 мл 100 Р

Фреш

(апельсин, яблоко, морковь)

250 мл 240 Р

УТРО ВЕСЬ ДЕНЬ

Овсяная каша	325 гр. 240 Р / 290 Р
Подается с финиковым соусом, халвой, фруктами и фисташками	
Рисовая каша	365 гр. 240 Р / 290 Р
Подается с финиковым соусом, халвой, фруктами и фисташками	
Сырники	235 гр. 320 Р
Максимально творожные, подаются со сметаной и малиновым конфитюром. Украшаются дроблеными фисташками и свежей ягодой	
Овсяные оладушки	175 гр. 300 Р
Подаются с бананом в мёде с ягодно-йогуртовым соусом	
Ленивые вареники	230 гр. 290 Р
Нежные творожные шарики, политые ягодно-йогуртовым соусом	
Сёмга нашего посола	205 гр. 520 Р
Слабосоленая рыба с тостами из бездрожжевого хлеба и творожным сыром	

В ТОРТИЛЬЕ

Шримп-ролл	170 гр. 330 Р
С креветками гриль, авокадо, свежим огурцом, нежным сыром и соусом свит чили	
Фалафель-ролл	190 гр. 260 Р
С шариками из нута, овощами и грибами. Подается с томатным соусом	

Цезарь-ролл	200 гр. 290 Р
С начинкой из куриного филе, томатами, салатом-микс и тремя видами сыра. Подается с соусом цезарь	

НА ХЛЕБЕ

Бенедикт с сёмгой и авокадо	190 гр. 450 Р
Поджаренная булочка бриошь, яйцо пашот, слабосоленая семга, авокадо заливается соусом голландез	
Круассан с томатами и сыром фета	130 гр. 300 Р
Круассан с начинкой из томатов, баклажана гриль, сыра фета, соуса цезарь и каперсов. Украшаем оливковым маслом с соусом песто и микрозеленью	
Круассан с сёмгой	120 гр. 340 Р
Круассан с начинкой из сёмги, свежего огурца, нежного сыра, каперсов и микрозелени	
Горячие бутерброды	140 гр. 270 Р
Запечённые бутерброды из бездрожжевого багета с шампиньонами, солеными огурчиками, беконом, томатами и сыром	

БЛЮДА С ЯЙЦАМИ

Яичница	Глазунья из 2 яиц с овощами и бездрожжевым багетом	200 гр. 240 Р
Яичница с сосиской	Глазунья из двух яиц с вареной говяжьей сосиской, зелёным горошком, ржаным хлебом и сливочным сырком	300 гр. 350 Р
Омлет	Подается с микс-салатом, томатами, соусом песто и хрустящим бездрожжевым багетом	250 гр. 280 Р
Зелёный омлет	Омлет со шпинатом, креветками, авокадо и брокколи. Подаем с хрустящим бездрожжевым багетом	280 гр. 450 Р
Яйца по турецки с томатами и сыром фета	2 яйца, жаренные в соусе из томатов, болгарского перца, репчатого лука и чеснока со специями. Подается с сыром фета, оливковым маслом с соусом песто и бездрожжевым багетом	280 гр. 340 Р
Скрембл с беконом	С беконом, кубиками авокадо, зеленым салатом и хрустящим бездрожжевым багетом	290 гр. 340 Р
Скрембл с семгой	Скрембл из двух яиц с теплой сёмгой, тушенным шпинатом и авокадо	300 гр. 500 Р

САЛАТЫ

Салат с булгуром	Тёплый салат с шампиньонами и баклажаном гриль, помидорами черри, сыром фета, отварным булгуром и соусом винегрет	240 гр. 320 Р
Салат цезарь с курицей	Салатный микс, куриное филе, помидоры черри, сухарики, соус цезарь и сыр пармезан	200 гр. 320 Р
Салат цезарь с яйцом пашот	Салатный микс, два яйца пашот, черри, сухарики, соус цезарь и сыр пармезан	230 гр. 290 Р
Салат с киноа и креветками	Тёплый салат с креветками и кабачком гриль, печёной тыквой, черри, льняными крекерами и тыквенными семечками. Заправляется соусом винегрет	240 гр. 430 Р
Салат с говядиной	Тёплый салат с обжаренными на гриле говядиной, болгарским перцем и красным луком. Пряная фасоль со специями и соус винегрет	210 гр. 340 Р
Салат с нутовыми шариками	Тёплый салат с кабачком, болгарским перцем, красным луком и черри, обжаренными на гриле. Заправляется соусом винегрет	210 гр. 280 Р
Салат из свежих овощей	Салатный микс, томаты, болгарский перец и огурец, заправленные ароматным подсолнечным маслом. Подается с тостами из бездрожжевого багета с творожным сыром	260 гр. 280 Р
Салат с сёмгой и авокадо	Салатный микс, сёмга нашего посола, черри, авокадо и кунжут, заправленные медово-соевым соусом	180 гр. 430 Р
Салат с треской и летними овощами	Филе трески, обжаренное на гриле с лимонным соком и специями гарнир масала. Листья салата, авокадо, красный лук, болгарский перец, огурец и томаты. Заправка из оливкового масла и гранатового соуса. Украшается фисташкой и микрозеленью	240 гр. 450 Р
Салат с жаренным сыром	Микс салата, черри, огурец, киноа, жаренный на гриле кавказский сыр и свежие ягоды. Заправка из оливкового масла с гранатовым соусом и соусом песто	230 гр. 350 Р

СУПЫ

Куриный бульон с лапшой	390 гр. 180 Р
Подается с половинкой отварного яйца, и зеленью. На выбор: гриссини или бездрожжевой багет	

Борщ с красн.фасолью и говядиной	450 гр. 350 Р
Подается со сметаной, домашним салом, чесноком и тостами из бездрожжевого багета	

Крем-суп из сельдерея с креветками и тыквой	340 гр. 320 Р
Суп со сливками из корня сельдерея, лука и картофеля. Подается с оливковым маслом, микрозеленью и бездрожжевым багетом	

Крем-суп из сельдерея на кокосовом молоке с тыквой	370 гр. 320 Р
Подается с оливковым маслом, семенами льна, микрозеленью и бездрожжевым багетом	
Минestrone с сёмгой	420 гр. 350 Р
Легкий итальянский суп на курином бульоне с сёмгой, булгуром, брокколи, луком, морковью, чесноком, болгарским перцем и помидорами черри. Подается с зеленью и бездрожжевым багетом	
Окрошка на квасе	310 гр. 270 Р
Классический рецепт окрошки с ветчиной. Подается с хреном, горчицей и бездрожжевым багетом. На выбор: сметана либо майонез	

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

Паста с оливковым маслом и чесноком	160 гр. 140 Р
На выбор: пармезан, соус песто, сливочный либо томатный соус	
Паста с куриным филе и шампиньонами	290 гр. 300 Р
На выбор: соус сливочный либо томатный	
Карбонара	250 гр. 290 Р
Подается с беконом, чесноком, сливочным соусом и пармезаном	
Паста с креветками	310 гр. 450 Р
Шпинатная паста с креветками, чесноком, соусом песто, сливками и пармезаном.	
Паста с сёмгой	290 гр. 450 Р
Домашняя паста с сёмгой и шпинатом, соусом песто, сливками и пармезаном. Украшается микрозеленью	

Боул с булгуром, авокадо и креветками	330 гр. 400 Р
С обжаренными на гриле болгарским перцем и кабачком. Заправляется соусом винегрет и посыпается кунжутом	
Гречка с яйцом пашот, авокадо и грибами	320 гр. 290 Р
Гречка с яйцом пашот, авокадо и грибами	