

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

ГЛАЗУНЬЯ

НА ПШЕНИЧНОЙ ВАФЛЕ С БЕКОНОМ

Вафля от нашего шефа! Глазунья на нашей фирменной вафле с добавлением сливочного соуса, обжаренного бекона и пряных, маринованных томатов черри

590₽

ЯЙЦО-БЕНЕДИКТ

НА ВАФЛЕ ЦУКИНИ С ФОРЕЛЬЮ

доп. красная икра +350 руб

Форель собственного посола выкладывается на вафлю из цукини с подушкой из сливочно-творожного сыра, спелого авокадо, сверху яйцо пашот. Завершает композицию насыщенный голландский соус, обжаренные семена кунжута и микро зелень

750₽

НА КАРТОФЕЛЬНОЙ ВАФЛЕ С РОСТБИФОМ

доп. порция ростбифа +200 руб

Ростбиф из говядины укладываем на хрустящую вафлю из молодого картофеля с подушкой из соуса ранч, добавляем шампиньоны и яйцо пашот, сверху поливаем соусом голландез. Украшаем свежей микрозеленью и обжаренным кунжутом

750₽

Каждый месяц новое блюдо от шефа

*уточняйте у бариста

ОВСЯНАЯ КАША

Конфитюр из клубники, смесь орехов, овсянка обжаривается с медом и на сливочном масле

МОЖЕМ ПРИГОВИТЬ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ +100₽

390₽

ВАФЕЛЬНЫЕ СЫРНИКИ

Три сырника из творога, клубничный конфитюр, рикотта, корица, лепестки миндаля

+1 СЫРНИК 100₽

+2 СЫРНИКА 180₽

490₽

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Глазунья из 2-х яиц, черри, бекон, шампиньоны, консервированная фасоль, рукола, охотничьи колбаски 4 хрустящих кусочка нашей фирменной вафли ДОП. ПОРЦИЯ БЕКОНА +100₽ И ЯИЧНИЦЫ +100₽

750₽

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА
*в рыбе могут быть косточки (такого почти никогда не бывает, но мы обязаны вас предупредить)

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

до 12:00

МЫ ПРОДУМАЛИ КОНСТРУКТОР ТАК, ЧТОБЫ ВАМ БЫЛО ВКУСНО
И СЫТНО ПРИ ЛЮБЫХ КОМБИНАЦИЯХ ИНГРЕДИЕНТОВ, НО ВЫ МОЖЕТЕ
ОТКАЗАТЬСЯ ОТ КАКИХ-ТО ИЗ НИХ, ЕСЛИ ХОТИТЕ

ВАФЛИ НА ВЫБОР: пшеничная / шпинатная / цукини

ОСНОВА: яйцо, микс салата (фрилис, айсберг, рукола и шпинат),
томаты, огурцы свежие, соус кремчиз, шампиньоны

550₽

ТОППИНГИ НА ВЫБОР:



яйцо 2 шт
(глазунья/скрембл/пашот)

+100₽



обжаренный
бекон 50 гр

+100₽



охотничьи
колбаски 50 гр

+150₽



нежнейший
ростбиф 50 гр

+300₽



ломтики форели
собственного посола 50 гр

+200₽



обжаренные
креветки 50 гр

+200₽

SOWA

SOCIETY OF WAFFLE ADDICTS

**ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К НАШЕЙ СИСТЕМЕ ЛОЯЛЬНОСТИ!**



КБЖУ И ФОТО БЛЮД ПО ССЫЛКЕ

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА
*в рыбе могут быть косточки (такого почти никогда не бывает, но мы обязаны вас предупредить)

ВАФЛИ

ЦЕЗАРЬ

Пшеничная вафля, курица, черри, пармезан, айсберг, соус цезарь

550₽

ЖЮЛЬЕН

Пшеничная вафля, курица, шампиньоны, вешенки, сливки, соевый соус, зернистая горчица, томаты черри, рукола

570₽

РВАННАЯ СВИНИНА

Пшеничная вафля, свинина, трюфельный ранч, соус BBQ, рукола, салат коул слоу

570₽

БУРГЕР

Пшеничная вафля, сочная котлета, бекон, лук фри, маринованный огурец, карамелизированный лук, сыр, салат айсберг, соус BBQ

ДОП. ПОРЦИЯ БЕКОНА +100₽

590₽

КАРТОФЕЛЬ-РОСТБИФ

Пшеничная вафля, ростбиф, запеченый картофель, соус цезарь, маринованный огурец, карамелизированный лук

ДОП. ПОРЦИЯ РОСТБИФА +200₽

690₽

ФОРЕЛЬ-ТРЮФЕЛЬ

Пшеничная вафля, форель, трюфельный ранч, рукола, каперсы, крошка из маслин, перепелиное яйцо

ДОП. ПОРЦИЯ ФОРЕЛИ +200₽

650₽

СЛИВОЧНАЯ ФОРЕЛЬ

Пшеничная вафля, форель, сливочный соус, маринованный редис, салат айсберг, скрембл

ДОП. ПОРЦИЯ ФОРЕЛИ +200₽

670₽

ТОМ-ЯМ

Пшеничная вафля, креветка, вешенки, шампиньоны, сливки, соус шрирача, кокосовое молоко, черри, кинза

ДОП. ПОРЦИЯ КРЕВЕТОК +200₽

720₽

ТРИ СЫРА + БЕКОН/ЯЙЦО 100₽

Пшеничная вафля, сыр чеддер, моцарелла, сулугуни

ДВОЙНАЯ ПОРЦИЯ СЫРА + 150 РУБ

550₽

БАНАН-КАРАМЕЛЬ

Пшеничная вафля, банан, арахисовая паста, карамель, грецкий орех.

500₽

КЛУБНИКА-ЙОГУРТ

Пшеничная вафля, клубничный конфитюр, ванильный крем с добавлением мятного сиропа

500₽

НУТЕЛЛА

Пшеничная вафля, нутелла, грецкий орех, маршмеллоу

500₽

МОЖЕМ СДЕЛАТЬ НА
ШОКОЛАДНОМ ТЕСТЕ
+50РУБ

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА

*в рыбе могут быть косточки (такого почти никогда не бывает, но мы обязаны вас предупредить)

НЕ ВАФЛИ

СУПЫ	ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП Морковь, репчатый лук, тимьян, сливочное масло, кокосовые сливки и секретный ингредиент... тыква 300₽
	ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП Картофель, морковь, репчатый лук, сельдерей, базилик, сливки и красивый томат 400₽
	МОЖЕМ ДОБАВИТЬ КРЕВЕТКИ +200₽ И БЕКОН +100₽
САЛАТЫ	САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ Основа из айсберга, руколы, фрилиса, шпината. Креветки, черри томаты, грецкий орех, нори. Заправка на основе сока лимона, оливкового масла и мёда 570₽
	САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ Основа из айсберга, руколы, фрилиса, шпината. Форель слабой соли, черри, кедровый орех. Заправка на основе сока лимона, оливкового масла и мёда 570₽
	МОЖЕМ ДОБАВИТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПОРЦИЮ КРЕВЕТКИ / ФОРЕЛИ
ДЕСЕРТЫ	АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТИРАМИСУ Мы решили сезонно обновлять десерт, этой зимой пропитали печенье нашим фильтром и апельсиновым сиропом 450₽
	АФФОГАТО Классический кофейный десерт из шарика мороженого и эспresso 350₽
	ПАНА-КОТА Делаем на основе кокосового молока. Сверху поливаем вишневым конфитюром 450₽



ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА
*в рыбе могут быть косточки (такого почти никогда не бывает, но мы обязаны вас предупредить)

БАРНОЕ МЕНЮ

non alco

COFFEE	ЭСПРЕССО	180₽
	ФИЛЬТР 200/300 МЛ	200/280₽
	HAND BREW 300 МЛ	300₽
	КАПУЧИНО 150/300 МЛ	200/320₽
	ЛАТТЕ 300 МЛ	320₽
	РАФ 300 МЛ (Классический/Цитрусовый/Личи-Кокос)	350₽
	ФЛЭТ-УАЙТ 200 МЛ	280₽
NON COFFEE	ФУЛЛ СЕТ (эспрессо+капучино+hand brew)	600₽
	КАКАО 300 МЛ (классический/мятный)	350/370₽
	ЛИСТОВОЙ ЧАЙ 600 МЛ (зеленый/черный)	320₽
СПЕШЛ	МАТЧА	350₽
	ЭСПРЕССО-ТОНИК 400 МЛ (крафтовый)	350₽
	КОФИ ТОФИ 300 МЛ Пол шота эспрессо, сливки, домашняя карамель, морская соль, мускатный орех, корица	380₽
	МАТЧА 300 МЛ (дыня-жасмин)	350₽
	ЧАЙ С ИМБИРЕМ И ЛИМОНОМ 600 МЛ Тонизирующий саган-дайля с бузиной, елью, лимоном, имбирем и медом	350₽
	СОГРЕВАЮЩИЙ СИДР Яблочный фреш, вино совиньон блан, ром, сироп апельсин, палочка корицы, вейдж апельсина	370₽
	ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЕРСИК	350₽
	ЦИТРУСОВЫЙ ЛИМОНАД	350₽
	МОЖНО ДОБАВИТЬ АЛЬТЕРНАТИВНОЕ ИЛИ БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО	70₽

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА

БАРНОЕ МЕНЮ

alco

У НАС ЕСТЬ БОКАЛЬНЫЕ ПОЗИЦИИ КРАСНОГО, БЕЛОГО И ИГРИСТОГО ВИНА. МЫ ЧАСТО ИХ МЕНЯЕМ, ЧТОБЫ УДИВИТЬ ВАС НОВЫМИ ПОТРАСАЮЩИМИ ПОЗИЦИЯМИ

НАШИ РЕБЯТА С УДОВОЛЬСТВИЕМ ВАМ ВСЕ ПРО НИХ РАССКАЖУТ!

ВИНО	ИГРИСТОЕ	
	БЕЛОЕ	490₽
	КРАСНОЕ	
КОКТЕЙЛИ	ЛИМОНЧЕЛЛО СПРИЦ Настойка лимончелло, игристое и долька лимона	
	САГАНТУЙ Приятная кислотность, легкий оттенок саган-дайля, прекрасно дополняющий джин и ягоду малины	
	ДЖИН ТОНИК SOWA Крафтовый тоник, содовая, джин	
	НЕГРОНИ Крепкий горький коктейль на основе джина с добавлением биттера и красного вермута	550₽
	МАРГАРИТА Коктейль, состоящий из текилы, апельсинового ликера и сока лайма	
НАСТОЙКИ	ПИНА КОЛАДА Традиционный карибский алкогольный коктейль на основе светлого рома с кокосовым молоком и ананасовым соком	
	СМОРОДИНА	1 / 250₽
	ЛИМОНЧЕЛЛО	3 / 690₽
	ИМБИРЬ	6 / 1420₽

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ, СООБЩИТЕ ЭТО НАМ, ПОЖАЛУЙСТА

ЗИМНИЕ SPECIAL НАПИТКИ

ГЛИНТВЕЙН 670^Р

Вино красное Мерло, ром, пряный сироп, цедра апельсина, гвоздика, тимьян, лимонный фреш *можем сделать по alco

ГРУШЕВЫЙ ЧАЙ С ТРАВАМИ 450^Р

Копорский чай (иван-чай), домашнее грушевое варенье, базилик, тимьян, лимонный фреш

СМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ С АПЕЛЬСИНОМ 450^Р

Смородина, тростниковый сахар, апельсиновый фреш, смородиновый лист

НОТ АЙРИШ 380^Р

Эспрессо, фильр кофе, виски, сливки, пряный сироп, корица, взбитые сливки, крошка песочного печенья

КАКАО ВИШНЯ-ПУЭР 380^Р

Темный шоколад, вишневый конфитюр, молоко, отвар вишневого пуэра, мандариновое пюре, сублимированная вишня

ЗИМНИЕ SPECIAL БЛЮДА

ВАФЛЯ С ИКРОЙ 650₽

Наша фирменная вафля, сливочное масло и красная икра

ПРЯНАЯ ВАФЛЯ КИМЧИ-БЕКОН 570₽

Капуста кимчи, поджаренный бекон, сыр чеддер и кинза

ОЛИВЬЕ С КРАСНОЙ ИКРОЙ 600₽

Новогодний салат оливье с перепелиным яйцом и красной икрой

ПРЯНАЯ ВАФЛЯ С МАНДАРИНАМИ 500₽

Готовим вафлю на прямом тесте, мандарины обжариваем в мёде с добавлением имбиря. Украшаем мятой и сахарной пудрой

МАНДАРИНЫ В ШОКОЛАДЕ 470₽

Свежие мандарины в шоколаде со смесью специй, украшаем сахарной пудрой (возможно попадание косточки)

ЛАНЧИ

в будни с 12:00 до 16:00

ВАФЛЯ + СУП + НАПИТОК 800₽

ВАФЛЯ + САЛАТ + НАПИТОК 900₽

ВАФЛЯ + СУП + САЛАТ+ НАПИТОК 1100₽

СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Морковь, репчатый лук, тимьян, сливочное масло, кокосовые сливки и секретный ингредиент... тыква!

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

Картофель, морковь, репчатый лук, сельдерей, базилик, сливки и красивый томат

ВАФЛИ

ТРИ СЫРА

Пшеничная вафля, сыр чеддер, моцарелла, сулугуни

ЖЮЛЬЕН

Пшеничная вафля, курица, шампиньоны, вешенки, сливки, соевый соус, зернистая горчица, томаты черри, рукола

КУРИЦА-ПАРМЕЗАН

Пшеничная вафля, курица, черри, пармезан, айсберг, соус цезарь

РВАНАЯ СВИНИНА

Пшеничная вафля, свинина, трюфельный ранч, соус BBQ, рукола, салат коул слоу

САЛАТЫ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Основа из айсберга, руколы, фрилиса, шпината. Креветки, черри томаты, грецкий орех, нори. Заправка на основе сока лимона, оливкового масла и мёда

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

Основа из айсберга, руколы, фрилиса, шпината. Форель слабой соли, черри, кедровый орех. Заправка на основе сока лимона, оливкового масла и мёда

НАПИТКИ

КАПУЧИНО 200 МЛ

ФИЛЬТР

ЭСПРЕССО

ЛАТТЕ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ЧАЙ ЗЕЛЕНый



SOCIETY OF WAFFLE ADDICTS

КОФЕ
ВАФЛИ
ВИНО



SOCIETY OF WAFFLE ADDICTS