

КОНСТРУКТОР ЗАВТРАКОВ / весь день /

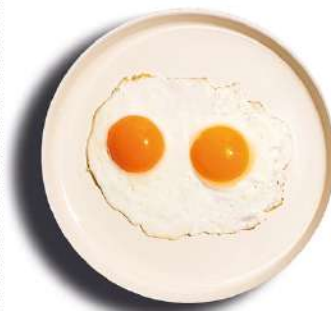
► ШАГ 1 — ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ



КАША на молоке / воде**

рисовая / овсяная / пшенная

250 г **200-**



ЯЙЦА

глазунья / омлет / скрэмбл

из 2-х яиц **200-**



БЛИНЫ

со сливочным маслом

3 шт. **200-**

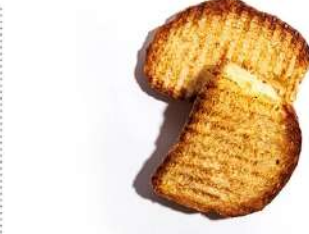
► ШАГ 2 — ДОБАВЬТЕ ТОППИНГИ

Бекон	30 г	90	Сыр Гауда*	30 г	80
Грибы вешенки	30 г	80	Сыр Моцарелла*	30 г	80
Ветчина*	30 г	90	Яйцо	1 шт.	60
Фермерский окорок*	30 г	90	Взбитое масло	20 г	70
Колбаска охотничья	50 г	110	Орехи в ассортименте*	20 г	70
Куриная грудка	40 г	110	Сметана	30 г	60
Форель	40 г	220	Мед	20 г	50
Креветки	40 г	180	Джем / Варенье в ассортименте*	30 г	60
Томаты черри	40 г	80	Персик консервированный	30 г	50
Салат-микс	30 г	80	Клубника свежая	30 г	110
Авокадо	40 г	90	Голубика свежая	15 г	80
Сливочный сыр	30 г	80			
Свежий огурец	40 г	80			

► ШАГ 3 — ДОПОЛНИТЕ



КРУАССАН
100-



БРИОШЬ
80-



ТАРТИН
80-

*Уточняйте о позициях в наличии у сотрудников кафе | **Приготовить на растительном молоке **+70-**

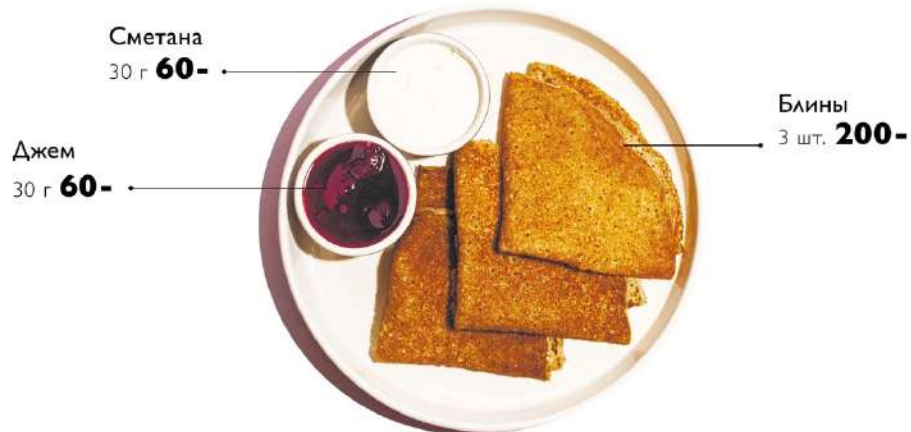
550 руб.



430 руб.



320 руб.



580 руб.



собери завтрак на свой вкус

550 руб.

Круассан
100

Скрэмбл
из 2-х яиц **200**



Сливочный
сыр
30 г **80-**

Фермерский
окорок
30 г **90-**

Свежий огурец
40 г **80-**

ЗАВТРАКИ



Английский завтрак

350 г **590-**

яйцо, колбаска ох отничья, бекон, микс салат, соус песто, томаты, грибы, фасоль в томатном соусе, взбитое масло, огурец, бриошь

Шотландский завтрак

350 г **590-**

яйцо, молоко, индейка, микс салат, соус песто, масло взбитое, томаты, соус чимичури, авокадо, тартин

 шеф рекомендует



Жареный круассан с индейкой, сливочным сыром, авокадо, яйцом и зелёным салатом

240 г **490-**

круассан, индейка, сливочный сыр, печёный перец, авокадо, зелень, специи, яйцо, микс салат, соус из базилика и шпината, семечки тыквы



Омлет с форелью слабого посола и сливочным сыром

200 г **550-**

яйцо, молоко, специи, форель слабой соли, сливочный сыр, огурец



Омлет с фермерским окороком и сыром

200 г **450-**

яйцо, молоко, специи, сливочное масло, окорок, сыр, томаты черри



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Салат «Цезарь с курицей» 220 г **460-**

салат романо, соус «Цезарь», томаты черри, гренки, сыр пармезан, курица

Салат «Цезарь с креветками» 220 г **530-**

салат романо, соус «Цезарь», томаты черри, гренки, сыр пармезан, креветки

Салат с печёной тыквой, домашней брынзой, индейкой и медовым соусом 200 г **470-**

микс салат, соус песто, печёная тыква, индейка, домашняя брынза, медово-цитрусовый соус, специи



Салат с курицей, яблоком и персиком под манговым йогуртом 240 г **410-**

куриная грудка, яблоко, огурец, кабачок, лист салата, персик, сметана, лайм, пюре манго, миндаль



Зелёный салат с соусом из базилика, шпината и лайма 200 г **460-**

салат романо, микс салат, огурец, кабачок, брокколи, яблоко, бобы эдамаме, авокадо, масло оливковое, соус из базилика и шпината

 шеф рекомендует

hit



Салат с уткой, киноа и пряным морковным соусом 220 г **470-**

утка, специи, микс салат, киноа, брокколи, соус терияки, соус морковный



ГОРЯЧЕЕ



Индейка с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре и подмаринованным огурцом

индейка, грибы, сливки, специи, картофельное пюре, лук, огурцы
свежие, соус чимичури, соус из базилика и шпината

290 г **460-**



Томлёные щёчки в сливочном карри с фасолью, с картофельным чампом и огурцом

300 г **650-**
томлёные говяжьи щёчки, фасоль в томатном соусе, бульон,
сливки, специи, карри, соус терияки, картофельное пюре, лук
зелёный, огурец, соус чимичури, соус из базилика и шпината

Куриная грудка с кремом из брокколи и жареными овощами

250 г **460-**
куриная грудка, специи, брокколи, орехи, сливки, кабачок,
перец, грибы, капуста цветная



Паста «Карбонара»

220 г **460-**
паста, бекон, сливочный соус, специи,
желток, сыр пармезан



ГОРЯЧЕЕ

 шеф рекомендует



Утка с киноа в кукурузном соусе 280 г **650-** и баклажаном в соусе из смородины

утка, специи, кукуруза, сливки, специи, баклажан, смородина
чёрная, ягодное пюре, киноа, сливки, пармезан, зелень

 шеф рекомендует

Паста в соусе из цветной капусты 270 г **460-** с курицей и кабачком

паста, цветная капуста, сливки, курица, кабачок, пармезан,
зелень, специи, сухари, бульон куриный



Паста с креветками в стиле алио олио, с томатами и лимоном 250 г **550-**

паста, креветки, перец болгарский, зелень, бульон, чеснок,
томаты черри, лимон, специи



СУПЫ

 шеф рекомендует

Чаудер из цветной капусты 290 мл **550-** с креветками и пряными крутонами

цветная капуста, устричный соус, сливки, масло сливочное,
креветки, брокколи, зелень, специи, круассан, карри



Бульон куриный

250 мл **220-**
бульон куриный, курица, лапша, бриошь

СУП ДНЯ уточняйте информацию у работников кафе

200 мл / **220-**