

Это место – из нашего сердца.
Мы так любим Берлин и скучаем по нему, что решили не ждать, когда вновь окажемся там. И открыли его здесь, в Москве. Чувственный и дерзкий, строгий и несурзанный, вкусный и очень разный!



Wine к завтраку

- Fiesta Mood*
Коктейль – Strawberry Rossini (alc / no alc) 1 880
- Hame!!!*
Пет-нат – Mia's Bubbles / Crimea, Russia 800 / 4 800
- Кава** – Don Roman / Catalonia, Spain 950 / 5 700
- Шампань** – M. Hostomme – «Tradition» Brut 1 600 / 9 600

ЗАВТРАКИ

с 9-00 до 13-00
Каждый день

КРУАССАНЫ

Sofi Bakery

Круассан классический 300

Круассан с взбитым маслом – win-win – и джемом из абрикоса / мятой малиной 600

Italian vibe... **Круассан** с мортаделлой, лабне и песто 750

ЯЙЦА #BASE

Яичница / скрембл из 2-х яиц (готовим на масле гхи) 380

HOT! **Шакшука** с яйцами-пашот, тирольской колбаской, брынзой и соусом карри-вурст 950

Драник из батата с яйцом-пашот и сметанным соусом 780 *favorite*

Завтрак from Berlin. с яйцом «всмятку», взбитым маслом, хлебом и эмменталем 720 *Aesthetic*

+ взбитое масло	150	+ авокадо	350
+ джем из абрикоса	150	+ томаты	320
		+ микс салат	280
+ креветки	350		
+ лосось	450	+ пармезан	320
+ красная икра	500	+ эмменталь	280
		+ страчателла	400
+ колбаска	380		
+ мортаделла	350	+ яйцо (пашот / «всмятку»)	150

Choose wisely

КАШИ / ГРАНОЛА

Гречка с белыми грибами, чесноком и пармезаном + яйцо-пашот 880 + 150

Овсяная каша с вишней и домашней гранолой (vegan opt.) (на кокосовом / миндальном / овсяном / коровьем молоке / на воде) 550 *like a dessert!*

Греческий йогурт с домашней гранолой и томленой грушей 550

Если у вас есть аллергии – пожалуйста, предупредите нас об этом. В составах блюд могут быть продукты, не указанные в меню.

vegan – блюдо не содержит продуктов животного происхождения.
vegan opt. – сделаем блюдо vegan по запросу.

НА ХЛЕБЕ / ЛЕПЕШКЕ

★ Роти с хумусом, песто и печеными овощами (vegan) + страчателла 800 + 400

Роти с мортаделлой и страчателлой 950

Тост со скремблом, лабне и пармезаном + с белыми грибами + с креветками + с ростбифом 680 + 350 + 350 + 380 *# Love Me Tender*

Авокадо-тост с яйцом-пашот (vegan opt.) + креветки + слабосоленый лосось 820 + 350 + 450 *lovely basic*

Бутерброд с маслом и красной икрой 1 200 *The Legend*

СЛАДКОЕ

Френч-тост из круассана с теплой вишней и ванильным мороженым 850 *feels like home*

Баскский чизкейк с инжиром и базиликом 650

Инжир с шоколадным крамблом и ванильным мороженым 650

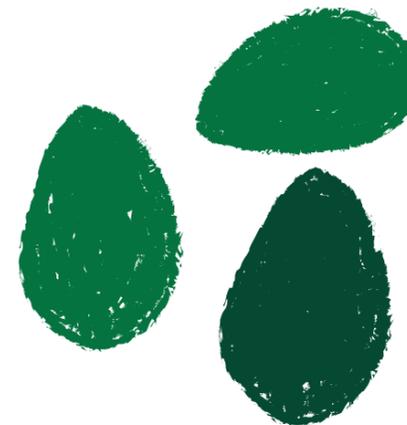
Шоколадный мусс с тремя видами перца и сливочным кремом 650 *# kitchen ceremony*

Тирамису с малиновым конфи и фисташкой 680 *very sexy*

Домашний яблочный пирог со сливочным кремом 750 *grandma's pie*

Мороженое (лимон / малина (vegan) / арахис-карамель / ваниль) 280

Особенный Твист



wi-fi: from Berlin. guest pass: Mitte10119

По выходным мы готовим для вас в «берлине» особенные SPECIAL блюда, десерты и вина!

Это место – из нашего сердца. Мы так любим Берлин и скучаем по нему, что решили не ждать, когда вновь окажемся там. И открыли его здесь, в Москве. Чувственный и дерзкий, строгий и несуразный, вкусный и очень разный!

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

go 16-00

HOT! Шакшука с яйцами-пашот, тирольской колбаской, брынзой и соусом карри-вурст 950

Драник из батата с яйцом-пашот и сметанным соусом 780 *favorite*

Авокадо-тост с яйцом-пашот (vegan opt.) 820 *lovely basic*

Завтрак from Berlin. с яйцом «всмятку», взбитым маслом, хлебом и эмменталем 720

+ взбитое масло	150	+ авокадо	350
+ джем из абрикоса	150	+ томаты	320
		+ микс салат	280
+ креветки	350		
+ лосось	450	+ пармезан	320
+ красная икра	500	+ эмменталь	280
		+ страчателла	400
+ колбаска	380		
+ мортаделла	350	+ яйцо	150
		(пашот / «всмятку»)	

Гречка с белыми грибами, чесноком и пармезаном + яйцо-пашот 820 +150

Тост со скремблом, лане и пармезаном + с белыми грибами +350
+ с креветками # Love Me Tender +350
+ с ростбифом +380

Сырники с мятой малиной и сметаной 650 *feels like home*

Wine к завтраку

Коктейль – Strawberry Rossini (alc / no alc) 880 *fiesta mood*

Пет-нат – Mia's Bubbles / Crimea, Russia 800 4 800 *Home!!!*

Кава – Don Roman / Catalonia, Spain 950 5 700

Шампань – M. Hostomme – «Tradition» Brut 1 600 9 600

ОСНОВНОЕ

wi-fi: from Berlin. guest pass: Mitte10119

ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени с томленой грушей 750

Печеные перцы со страчателлой и анчоусами 780

Прощутто с инжиром и страчателлой 950 *New*

Ростбиф с соусом тоннато 950

ТОП! **Тартар из говядины** со сливочным хреном и солодовыми грёнками 1 050

Тартар по-пьемонтски 1 200 *Sexy*

Тартар из лосося с авокадо 1 280

Крудо из сибаса с лаймом, сельдереем и укропом 1 300 *New*

Батат-темпура с соусом пекорино / томатный карри (vegan) (соус на выбор) 580 *not basic*

Хлеб и масло с травами 450 ***

Оливки (vegan) 480 ***

Шаркутери Салями Милано Сан-Марино + Коппа с трюфелем Прощутто Крудо 350 450 450

Сыры Таледжио 350 Горгонзола 380 Козий сыр Каприно Семи-Стаджиорнато 450 *the best pairing!*

НА ХЛЕБЕ/ЛЕПЕШКЕ

Роти с мортаделлой и страчателлой 950 ***

Роти с хумусом, песто и печеными овощами (vegan) + страчателла 800 + 400

Бутерброд с маслом и красной икрой *the legend* 1 200

New Seasonal → ОСНОВНЫЕ

Молодой картофель с белыми грибами, малосольным огурцом и сметаной (vegan opt.) 850 

Ризотто с белыми грибами 1 180

Ризотто Casio e Pepe с тремя видами перца и пекорино # kitchen ceremony 850

Треска со спелыми томатами и оливками Таджаске 1 050 *New*

Curry Wurst с картофелем фри STREET FOOD (острый / неострый) from Berlin 1 150

Куриная грудка с кокосовым карри и овощным соте 920 ***

Хот-дог с тигровой креветкой, кимчи-соусами кукурузой Not Boring 1 120

Бургер с мраморной говядиной 1 120 *New*

Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре 1 200

Рубленая котлета с салатом из томатов и красного лука 1 600

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо, цукини, брокколи и соусом понзу (vegan) 850 *fresh*

+ креветки	350	+ куриная грудка	450
+ лосось	450	+ страчателла	400
+ яйцо-пашот	150	+ пармезан	320

Дачный салат из свежих овощей с фетой и кахетинским маслом (vegan opt.) 750 *Childhood dream **

СУПЫ

Окрошка с мортаделлой на квасе / турецком айране (на выбор) # dacha mood 780

Крем-суп из батата с беконом (vegan opt.) 820 *New*

Финская уха с подкопченным лососем, брокколи и томатами черри 1 150

ГАРНИРЫ

Гречка с зеленью и чесноком	550
Картофельное пюре	420
Микс салата	450
Батат-темпура	580
Картофель фри	450

ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк со инжиром и базиликом 650 *New*

Инжир с шоколадным крамблом и ванильным мороженым 650 *New*

Шоколадный мусс с тремя видами перца и сливочным кремом # kitchen ceremony 650

Тирамису с малиновым конфи и фисташкой 680

Домашний яблочный пирог со сливочным кремом very sexy 750 *grandma's pie*

Мороженое (лимон / малина (vegan) / арахис-карамель / ваниль) 280 ***

vegan – блюдо не содержит продуктов животного происхождения.
vegan opt. – сделаем блюдо vegan по запросу.

Если у вас есть аллергии – пожалуйста, предупредите нас об этом.
В составах блюд могут быть продукты, не указанные в меню.

По выходным мы готовим для вас в «берлине» особенные SPECIAL блюда, десерты и вина!

НАПИТКИ

ЧЕРНЫЙ КОФЕ

(любой кофейный напиток можем сделать decaf +50)

Эспрессо 50 мл	250
Американо* 200 мл	300
Фильтр-кофе 200 мл	350
v60 200 мл	480

BASE

С МОЛОКОМ (КОФЕ)

(любой кофейный напиток можем сделать decaf +50)

Флэт-уайт 180 мл	380
Капучино 150/300 мл	350/450
Ванильный раф* 300 мл	550
Латте* 250 мл	450
+ кокосовое / миндальное / безлактозное молоко	+ 100
+ овсяное молоко шведского бренда OATLY	+ 120

too cute...

Латте Mitte* 320 мл	580
---------------------	-----

на кокосовом молоке, с нотами мяты и лимонной карамели (vegan)

from Berlin.

Wow!

Аффогато 100 мл	400
-----------------	-----

с мороженым ваниль / арахис-карамель

Italian vibe...

С МОЛОКОМ (НЕ КОФЕ)

«Берлинский сад»

Маття Tiergarten* 260 мл	650
--------------------------	-----

с соусом «лемонграсс» и шапкой взбитых сливок

Маття латте* 250 мл	450
---------------------	-----

Какао* 250 мл	450
---------------	-----

Латте «цикорий»* 250 мл	450
-------------------------	-----

кофе без кофе

+ кокосовое / миндальное / безлактозное молоко	+ 100
+ овсяное молоко шведского бренда OATLY	+ 120

ЧАЙ

Травяной 500 мл	700
-----------------	-----

гречишный / травяной сбор / мята / ромашка

Черный 500 мл	700
---------------	-----

День Хун / Эрл Грей

WARM BASE

Зеленый 500 мл	700
----------------	-----

Габа Алишань (улун) / Маофэн / Жасмин

ЛИМОНАДЫ / ФРЕШИ



Ягодный эспрессо-тоник* 360 мл (sugar-free)	620
---	-----

с пюре черной смородины и травой саган-дайля

Мятный маття-тоник* 360 мл (sugar-free)	620
---	-----

со свежей мятой и лаймом

Грейпфрутовый тоник* 360 мл (sugar-free)	620
--	-----

на основе фреша грейпфрута

fresh & pink

Фреш апельсин / грейпфрут 150 мл	550
----------------------------------	-----

(можем приготовить микс)

Refresh

Комбуча* 330 мл	450
-----------------	-----

смородина-можжевельник / тархун-кедр

Dacha style

В БУТЫЛКЕ

Вода EDIS 500 / 950 мл	450/800
------------------------	---------

с газом / без газа

Соса-Cola 330 мл	550
------------------	-----

classic / zero

hangover...

ПИВО / СИДР

Eggenberg, Hopfenkonig 330 мл	680
-------------------------------	-----

немецкий пилснер / фильтрованное

Eggenberg, Helle Weisse 330 мл	680
--------------------------------	-----

немецкий эль / нефилтрованное

Eggenberg, Freibier 330 мл	650
----------------------------	-----

безалкогольное / фильтрованное

and street food!!!

Les Celliers Associes, Galipette Rose 330 мл	950
--	-----

сидр яблочный / полусухой

КОКТЕЙЛИ

Strawberry Rossini (alc / no alc) 150 мл	880
--	-----

свежая клубника, кава, лимон



sexy choice

Pink Gin Tonic (alc / no alc) 300 мл	850
--------------------------------------	-----

грейпфрут, джин, тоник

stylish.

Blueberry Vesper (alc / no alc) 90 мл	850
---------------------------------------	-----

водка на чернике, джин на смородиновом листе, арония, красная смородина

* — холодный напиток, или приготовим его холодным по вашему запросу

from Berlin.

