

ИГРИСТОЕ УТРО 125мл

Cava Marques de Tomares Don Román Brut / Catalonia, Spain	750
Corvezzo Prosecco Terre di Marco Extra Dry / Veneto, Italy	950
JCB Crémant de Bourgogne N°69 Rosé Brut / Burgundy, France	1400
Regny & Pidansat Blanc de Noirs / Champagne, France	2150

БАР

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ 250 мл		КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	
Апельсин	650	Бамбл кофе	600
Грейпфрут	650	Эспрессо-тоник	600
Б/А НАПИТКИ		Фильтр-кофе	390
Чампуррадо	600	Растительное молоко	120
Матча Латте	640	кокосовое, миндальное, фундучное	

ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК

Здоровый завтрак яйцо пашот, лосось, кейл, киноа, томаты, авокадо	1250
Хумус из печёного перца, яйцо пашот, авокадо, шпинат, заатар	890
Смузи-боул банан, черника, клубника, кешью, мёд	650
Томлёная овсяная каша, фрукты на гриле, козинак	750

ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Авокадо, страчателла, заатар	950
Краб, рикотта, томатный джем	1890
Трюфель, пекорино, страчателла	1390
Лепешка, специи заатар	250

ЯЙЦА

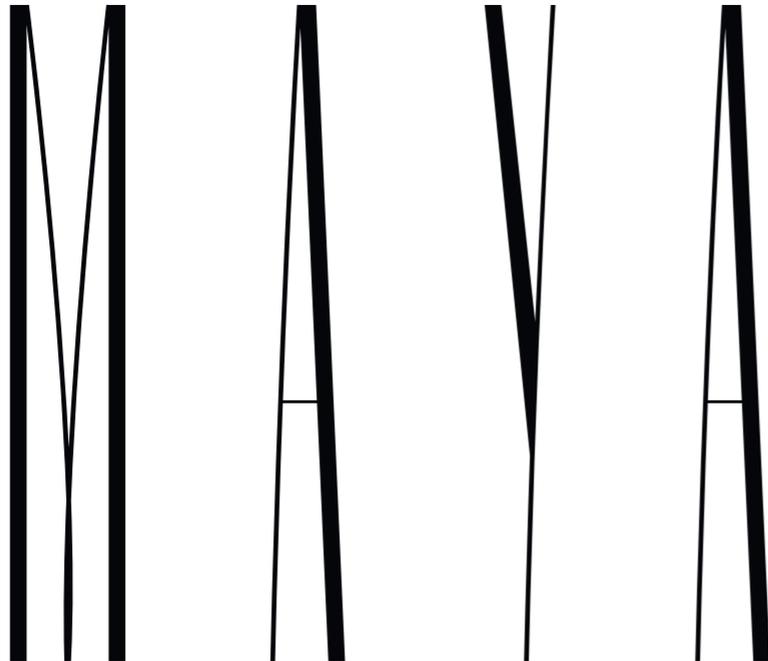
Скрэмбл, шпинат, хлеб на закваске	550	Большой пещерный завтрак копчёная сосиска, печёные томаты, фасоль, шпинат, глазунья, вешенки, бекон, зерновой хлеб	1200
Омлет, вешенки, томаты	1190	Шакшука, лепёшка, заатар	880
Бифштекс, томатная сальса, глазунья	1400	Запечённый драник, слабосолёный лосось, сметана, яйцо пашот	1390
Яйцо Бенедикт: - пастроми из индейки	1050	Запечённый драник, камчатский краб, копчёная сметана, яйцо пашот	1890
- слабосолёный лосось	1400		
Омлет / скрэмбл / глазунья из 3 яиц	450		

ДОБАВИМ В ЛЮБОЙ ЗАВТРАК

Яйцо пашот	110	Страчателла	350	Икра чёрная 10 г	1800	Узбекские томаты свежие/печёные	300
Шпинат на гриле	270	Лосось	650	Домашний бекон	330	Пастроми из индейки	330
Трюфель 1 г	370	Кинг краб	1100	Копчёная сосиска	300		

СЛАДКОЕ И ВЫПЕЧКА

Круассан, джем, масло Нуазет	400	Сырники, ананасовая сальса, сметана, кокосовое масло	750
Миндальный круассан	500	Запечённый йогурт, мёд, малина	780





TEAM

Пусть ваш 2026-й будет наполнен новыми впечатлениями, яркими моментами, миром, путешествиями и любимыми ресторанами!
А мы добавим к этому новые поводы для встреч:
приватные ужины с лучшими поварами мира,
зажигательные майские праздники
и новые приключения и эксперименты в Maya BarRoom.
Поздравляем Вас с праздником и желаем
всегда смотреть в будущее с аппетитом!

С любовью,
Ваша команда Maya



Maya — ресторан, вдохновлённый первобытной культурой.

Открытый огонь, древесный уголь и копчение — техники, которыми пользовались наши предки в приготовлении блюд. Шеф-повар Том Халпин, родом из Австралии, много путешествовал по миру, изучая культуру и обычаи разных стран.

Из Центральной и Латинской Америки, Европы, Азии — в Россию,
чтобы поделиться опытом в ресторане Maya.