

# МЕНЮ

## БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ



# КОНСТРУКТОР ЗАВТРАКОВ

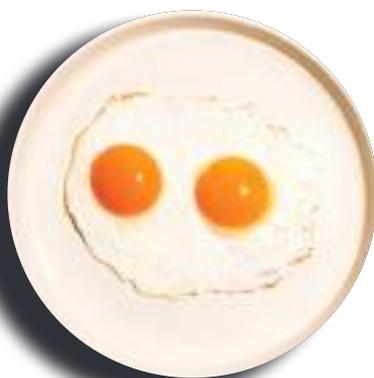
## ▶ ШАГ 1

## ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ



**КАША** на молоке / воде\*\*  
рисовая / овсяная / пшеничная

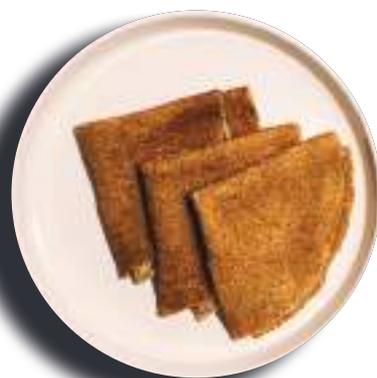
250 г **180-**



**ЯЙЦА**

глазунья / омлет / скрэмбл

из-2-х яиц **180-**



**БЛИНЫ**

со сливочным маслом

3 шт. **180-**

## ▶ ШАГ 2

## ДОБАВЬТЕ ТОППИНГИ

Бекон	30 г	80	Свежий огурец	40 г	60
Грибы вешенки	30 г	70	Сыр Гауда / Моцарелла*	30 г	80
Ветчина / Фермерский окорок*	30 г	80	Яйцо	1 шт.	60
Колбаска охотничья	50 г	100	Взбитое масло	20 г	30
Куриная грудка	40 г	80	Орехи в ассортименте*	20 г	70
Форель	40 г	190	Сметана	30 г	50
Креветки	40 г	150	Мед	20 г	40
Икра красная	30 г	390	Джем / Варенье в ассортименте*	30 г	60
Томаты черри	40 г	60	Персик консервированный	30 г	50
Салат-микс	30 г	80	Клубника свежая	30 г	80
Авокадо	40 г	80	Голубика свежая	15 г	80
Сливочный сыр	30 г	80			

## ▶ ШАГ 3

## ДОПОЛНИТЕ



**КРУАССАН**  
**80-**



**БРИОШЬ**  
**50-**



**ТАРТИН**  
**50-**

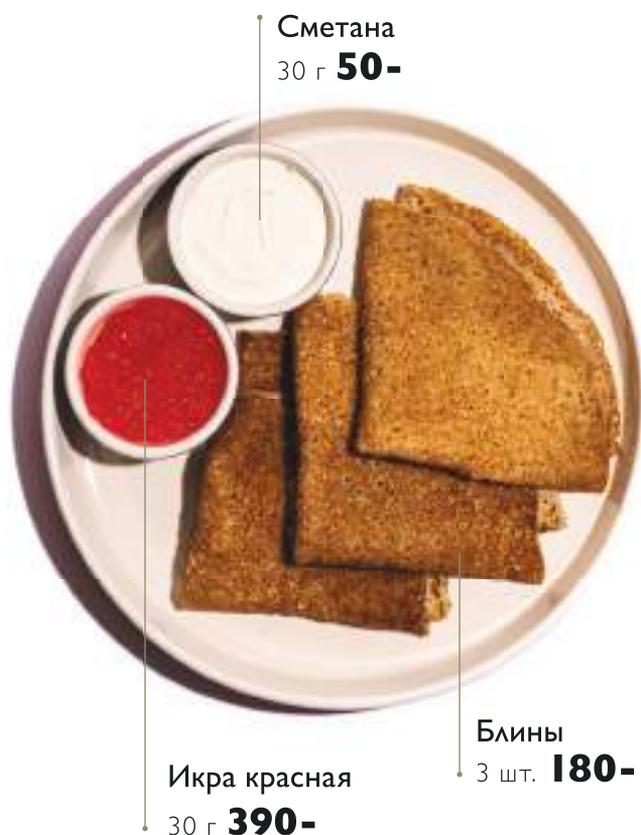
**480 руб.**



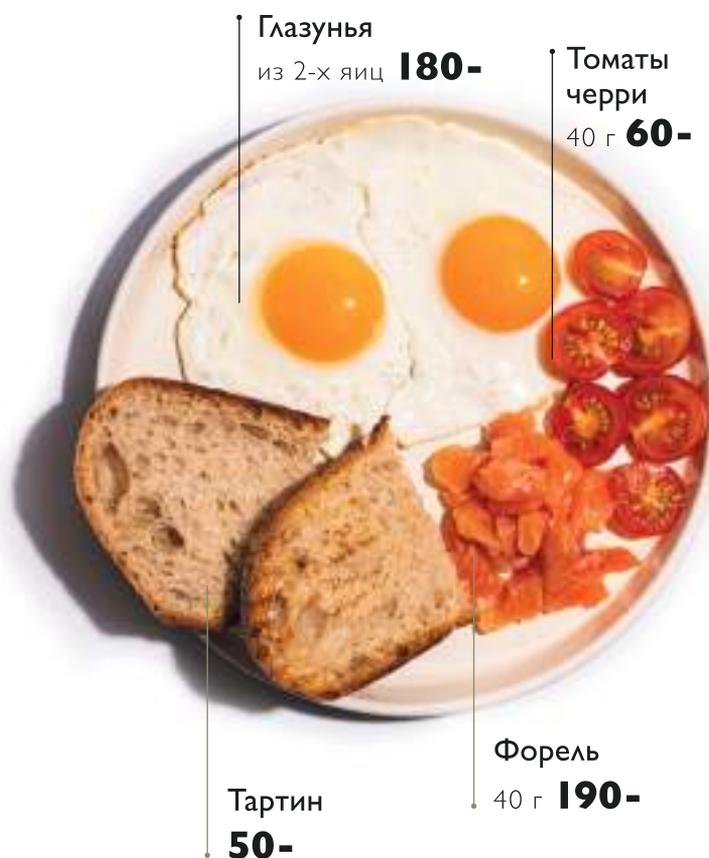
**340 руб.**



**620 руб.**



**480 руб.**



# ЗАВ- ТРА- КИ



**Шотландский завтрак** 350 г **430-**  
яйцо, молоко, индейка, микс салат, соус песто,  
масло взбитое, томаты, соус чиничури, авокадо, тартин



**Английский завтрак** 350 г **430-**  
яйцо, колбаска охотничья, бекон, микс салат,  
соус песто, томаты, грибы, фасоль в томатном соусе,  
взбитое масло, огурец, бриошь

hit

 шеф рекомендует



**Бутерброд с креветкой,  
трюфельным кремом и яйцом** 250 г **480-**  
хлеб тартин, сливочный сыр, трюфельная паста, авокадо,  
соус песто, креветки, яйцо, специи, лук шнитт



**Запечённое яйцо пашот  
с окороком, под сыром чеддер** 250 г **380-**  
яйцо, картофель, сливки, пармезан, трюфельная паста,  
сыр чеддер, тамбовский окорок, специи, хлеб



**Яйцо бенедикт  
под соусом Голландез с солёной форелью** 190 г **510-**  
яйцо, бриошь, трюфельный сыр, авокадо, соус песто,  
огурец, форель, специи, соус голландез



**Яйцо бенедикт  
под соусом Голландез с креветками** 190 г **510-**  
яйцо, бриошь, трюфельный сыр, авокадо,  
соус песто, креветки, специи, соус голландез

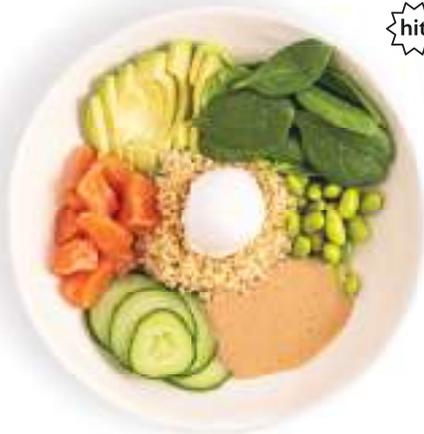


**Яйцо бенедикт  
под соусом Голландез с говядиной** 190 г **430-**  
яйцо, бриошь, трюфельный сыр, огуречный релиш,  
огурец, говядина копчёная, специи, соус голландез



**Яйцо бенедикт  
под соусом Голландез с окороком** 190 г **430-**  
яйцо, бриошь, трюфельный сыр, авокадо, соус песто,  
черри, окорок тамбовский, специи, соус голландез

 шеф рекомендует



**hit**

**Грин-Боул с киноа, авокадо, бобами эдамаме и форелью**

250 г **480-**

шпинат, яйцо, форель, эдамаме, авокадо, огурец, соус ореховый, киноа, специи



**Бутерброд с красной икрой и взбитым маслом**

100 г **530-**

хлеб тартин, сливочный сыр, сливочное масло, соль, икра красная



**Овсяная каша с тунцом и муссом из пармезана**

300 г **340-**

овсянка, сливочный соус, лук, специи, тунец, мусс из пармезана, яйцо, масло сливочное



**Омлет с фермерским окоромом и сыром**

200 г **380-**

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



**Омлет с форелью слабого посола и сливочным сыром**

200 г **460-**

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



**Гриль сэндвич с курицей и беконом, жареным картофелем и томатным соусом**

230/120 г **420-**

чиабатта, соус из печёного чеснока, курица, бекон, моцарелла, картофель, специи, томаты, лук, мёд, сливочное масло



**hit**

**Блины со взбитым творогом, свежей ягодой и апельсиновым соусом**

240 г **380-**

мука, яйцо, молоко, масло сливочное, творог, сметана, сахар, апельсин, ягода, орехи



**Бриошь в апельсиновой карамели со взбитым творогом, персиком и соусом манго**

150 г **350-**

бриошь, масло сливочное, сахар, апельсиновый соус, творог, сметана, персик, соус манго, миндаль



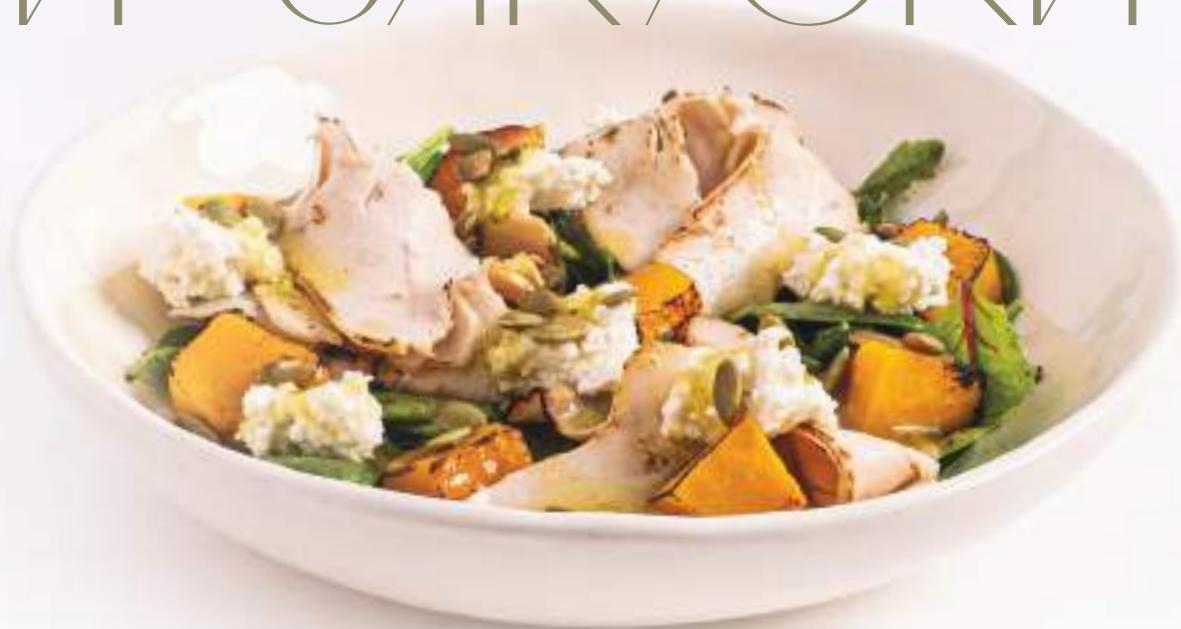
**hit**

**Сырники со сметаной и ягодным соусом**

240 г **330-**

творог, мука, яйцо, сметана, ягодный соус

# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



## Салат с печёной тыквой, домашней брынзой, индейкой и медовым соусом

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

200 г **380-**

 шеф рекомендует



### Тёплый салат с колбасками, картофелем, яйцом и кетчупом из огурца

220 г **430-**

микс салат, соус песто, специи, томаты черри, колбаски охотничьи, картофель, кетчуп из огурца, яйцо, кранч лук



### Салат с уткой, киноа, грибами и сливой под трюфельным соусом

200 г **490-**

микс салат, соус песто, утка, грибы, слива, соус демиглас, трюфельная паста, киноа, специи, грецкий орех



### Сливочный хумус с печёными овощами и хрустящей чиабаттой

200 г **280-**

хумус, сливочный сыр, печёные овощи: перец, баклажан, кабачок, специи, чеснок, соус из зелёного лука, чиабатта, кранч лук

 шеф рекомендует



**Антипаста** 230 г **950-**  
маринованные перчики со сливочным сыром, оливки, салями, сыр каманбер, сыр дор блю, мёд, чипсы из киноа



**Обождённая форель под соусом манго с цитрусовым сыром** 180 г **660-**  
форель, сливочный сыр, лайм, лимон, огурец, соус песто, масло оливковое, соус манго



**Тар тар из говядины с муссом из пармезана и картофелем фри** 280 г **570-**  
говяжья вырезка, соус фирменный, картофель фри, мусс из пармезана, трюфельная паста, оливковое масло

 шеф рекомендует



**Вителло Тоннато с трюфелем и хрустящим тартином** 230 г **630-**  
ростбиф из говядины, трюфельная паста, оливковое масло, капресы, тартин, соус из тунца



**Креветки с клубникой, огурцом и лаймовым песто** 150 г **630-**  
креветки, клубника, огурец, соус песто, лайм, чеснок, специи



**hit**

**Большой Британский салат с копчёной скумбрией и картофелем** 340 г **490-**  
микс салат, скумбрия копчёная, картофель, сливочное масло, огурец, лук, соус горчичный



**Салат «Цезарь с креветкой»** 220 г **450-**  
салат романо, соус «Цезарь», томаты черри, гренки, сыр пармезан, креветки



**Салат «Цезарь с курицей»** 220 г **380-**  
салат романо, соус «Цезарь», томаты черри, гренки, сыр пармезан, курица

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом администратору

# ГОРЯЧЕЕ



## Говядина с диким рисом и грибами в соусе чеддер

говяжья вырезка, специи, сливочное масло, дикий рис, сливочный соус, пармезан, чеддер, грибы, соус демиглас, бульон, трюфельная паста

290 г **730-**



**Утиная грудка с киноа в сливках и соусом из вишни**  
250 г **550-**  
утка, киноа, сливочный соус, специи, клюква вяленая, орехи, вишня, соус демиглас



**Шримп энд Чипс**  
320 г **630-**  
креветки, специи, кляр, сырный соус из чеддера, соус тар-тар с каперсами, лимон



**Фиш энд Чипс**  
350 г **630-**  
треска, специи, сырный кляр на основе чеддера и пармезана, сырный соус из чеддера, соус тар-тар с каперсами, картофель фри

 шеф рекомендует



**Строганов из индейки** 250 г **380-**  
с грибами в сливочном соусе, с гречей

индейка, лук, грибы, сливочный соус,  
специи, греча, кранч лук



**Печёный кабачок** 250 г **330-**  
с диким рисом и киноа

кабачок, сливочный соус, соус из кабачка, специи,  
масло сливочное, дикий рис, киноа, шнитт лук



**Томлёные говяжьи щёчки** 290 г **520-**  
с ирландским чампом  
и маринованной капустой

говяжьи щёчки, соус демиглас, трюфельная паста, специи,  
масло сливочное, картофель, лук зелёный,  
капуста маринованная, соус из зелёного лука, кранч лук

 шеф рекомендует



**Бифштекс из говядины с яйцом,** 340 г **450-**  
соусом из белых грибов и картофелем

говядина, айоли, специи, картофель, сливочное масло, яйцо,  
соус из белых грибов



**Яйцо «по-Шотландски»** 340 г **540-**  
с картофельным кремом и муссом из пармезана

говядина, айоли, специи, яйцо, сухари панко, картофель, сливки,  
трюфельная паста, мусс из пармезана, лук



**Паста «Карбонара»** 220 г **380-**

паста, бекон, сливочный соус, специи,  
желток, сыр пармезан

 шеф рекомендует



**Форель с кремом** 200 г **520-**  
из цветной капусты

форель, цветная капуста, сливки, соус устричный, специи,  
масло сливочное, чеснок, соус из зелёного лука, миндаль



**Паста с креветками** 220 г **450-**  
и шпинатом  
в сливочном соусе карри

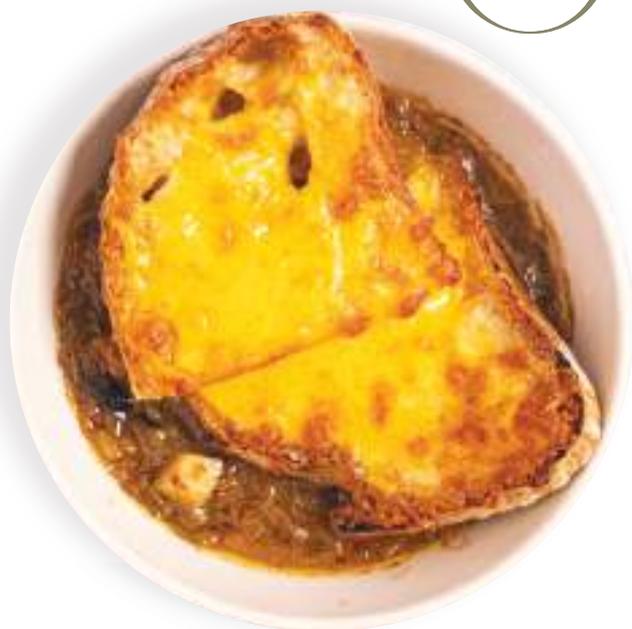
паста, креветки, шпинат, сливочный соус,  
специи карри, сыр пармезан



**Куриные оладьи** 280 г **380-**  
с картофельным пюре  
и сметанным соусом

курица, сливки, яйцо, специи, картофельное пюре,  
кранч лук, сметана, майонез, соус чимичури

# СУП



## Ирландский луковый суп с курицей, черносливом и сыром чеддер

4 вида лука, масло сливочное, бульон куриный, соус демиглас, соус ворчестер, чеснок, курица, чернослив, хлеб тартин, сырный соус, сыр чеддер

360 г **420-**



## Наваристый шотландский суп с молодым барашком и бобами

бульон, баранина, печёные овощи, бекон, чечевица, бобы нут, масло сливочное, специи, джем из лука, чеснок, мята, базилик, тимьян

360 г **460-**

 шеф рекомендует



## Наваристый суп с печёными овощами, томлёными щёчками и пряной зеленью

300 мл **350-**

картофель, печёные овощи: перец, баклажан, кабачок, специи, фасоль, бульон куриный, соус демиглас, масло сливочное, говяжьи щёчки, зелень



## Картофельный чаудер с форелью, брокколи и эдамаме

300 мл **430-**

картофель, сливки, масло сливочное, бульон куриный, брокколи, эдамаме, форель, специи



## Бульон куриный с лапшой

250 мл **180-**

бульон куриный, курица, лапша, бриошь

## СУП ДНЯ

уточняйте информацию у работников кафе

200 мл / **180-**

# ДЕСЕРТЫ



## Шоколадный кейк с кремом из голубого сыра и томатным джемом

шоколад, крем чиз, крем из голубого сыра,  
джем из томатов и лайма, специи, орехи

190 г **430-**



### Фрут Фул

вишня, клубника, пюре черники, взбитый заварной крем  
с варёной сгущёнкой, песочное печенье, мята

200 г **430-**



### Сырный пудинг с карамелью из виски

сливочный сыр, яйцо, сахар, песочное печенье, сливочная  
карфель с добавлением виски, орехи

180 г **430-**



### Сливочный крем с джемом из огурца, мисо карамелью и хрустами киноа с фисташкой

крем чиз, джем из огурца и зелёного яблока, сливочная  
карфель с добавлением виски, мисо паста, чипсы киноа, орехи

130 г **430-**

# БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ



интернет-магазин

**british-bakery.ru**

(812) 313-22-61

 club\_british\_bakery