

НАПИТКИ

КОФЕ

- Доппио 60 мл 290
- Американо 300/450 мл 290/320
- Латте 300/450 мл 350/450
- Латте панакота с вишней 300/450 мл 390/490
- Капучино 300/450 мл 350/450
- Флэт Уайт 200/400 мл 350/450
- Раф 300/450 мл 450/590

* Мы можем приготовить любой кофе на альтернативном молоке +100 Р

МАТЧА

- Матча латте 350/450 мл 450/590
- Матча малиновое суфле 300 мл 450

ВСТРЕЧАЕМ ВЕСНУ

- Карамельный айс-латте 350 мл 450
- Тропический бамбл 350 мл 490
- Эспрессо-тоник 350 мл 490
(классический / с маракуйей)
- Матча айс-латте 300 мл 450
- Матча, малина, кокос 300 мл 490

КАКАО

- Какао с маршмеллоу 300 мл 450

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ 500 мл

ЧЕРНЫЙ

- Ассам 450
- Эрл Грей 450

КРАСНЫЙ

- Лапсанг Сушонг 450

ЗЕЛЕНый

- Сенча 450
- Жасмин 450
- Молочный улун 450

ТРАВЯНЫЕ СБОРЫ

- Манила манго 490
прекрасный фруктовый напиток с кусочками сладкого манго и сочного ананаса, наполненный ароматами лета и нотками сливочной ванили

- Женьшеневая Долина 490
уникальный велнес-напиток с экзотическими травами и женьшенем. Мягкий освежающий чай с пряными нотами

- Ромашка, мята 450
натуральный напиток, состоящий исключительно из сухих цветков ромашки и свежей мяты. Приятный душистый напиток и отличное средство для поддержания здоровья, без побочных эффектов, разрешен даже маленьким детям

ФРУКТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ 500 мл

- Имбирный с лимоном 490
(имбирь, цитрусы, специи, мед)

- Ягодный 490
(черная смородина, малина, специи)

- Шиповник с черносливом 490
(шиповник, чернослив, мед)

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ 350 мл

- Цитрусы и мята 490
- Малина, маракуйя 490
- Персик, миндаль 490

В БУТЫЛКЕ

- Тоник Первый Нос 250 мл 300
- Вода Первый Нос 500 мл 250
- Лимонад NeProsecco 330 мл 250
* Не содержит сахара.
- Тоник The Gardenist 200 мл 390
- Сок 200 мл 300
яблоко, вишня, апельсин, ананас, томат
- Coca-Cola 250 мл 390



НАШ САЙТ



НАШ TELEGRAM

НА ЗАВТРАК подаем с 11:00 до 14:00

Глазунья с беконом, зеленым салатом и тостами 210 г **450**

(глазунья из двух яиц, с добавлением поджаренного бекона, микс-салата, томатов черри и хрустящих тостов)

Скрэмбл с зеленым салатом, авокадо и тостами 280 г **490**

(классический завтрак из яиц, с добавлением молока и специй, подаем с авокадо, микс-салатом, томатами черри и хрустящими тостами)

Оладьи из кабачков со сметаной 200 г **590**

(нежные оладьи из кабачка, яйца, муки, зелени и специй, подаем с микс-салатом, томатами черри, крем-бальзамиком и сметаной)

Дополните свой завтрак:

- Авокадо 30 г 100
- Сыр «Креметте» 30 г 80
- Лосось 40 г 670
- Тигровые креветки 50 г 390
- Ростбиф 40 г 560
- Бекон 50 г 150
- Томаты черри 50 г 170
- Огурец 50 г 100
- Халапеньо 30 г 70

Сырники со сметаной 130 г **360**

(воздушные сырники из домашнего творога, яиц, муки и специй, подаем со сметаной)

* Можем добавить варенье на ваш выбор 50 г:
из груши, смородины или ягодное +90 ₺

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато 230 г **1100**

(пармезан, камамбер, горгонзола, виноград, орехи, хрустящие гриссини, трюфельный мед)

Мясное плато 150 г **1490**

(ростбиф, прошутто, два вида колбас, маслины, вяленые томаты, хрустящие гриссини)

Креветки в соусе том ям 200 г **790**

(хрустящие тигровые креветки в кляре темпура под соусом том ям, с икрой тобиго, выкладываем на розовые чипсы, украшаем орехами и лаймом)

Паштет из цыпленка с грушевым конфитюром 160 г **620**

(нежный и сливочный паштет из филе цыпленка поливаем конфитюром из груши, подаем с поджаренным багетом)

Нежный крем из авокадо со сладкими томатами 120 г **530**

(авокадо и томаты смешиваем с соком лайма и специями, подаем в сопровождении хрустящих гренек)

Тартар из говядины 110 г **920**

(вырезку говядины смешиваем с маринованными огурчиками, каперсами, луком шалот, соусом ворчестер, жгучим тобаско, перепелиным яйцом и специями, подаем с хрустящими гренками)

Запеченный камамбер с пряной грушей 250 г **1290**

(нежный камамбер в паре с ягодным соусом, запеченной грушей, хрустящими гриссини и лепестками миндаля)

Брускетта с лососем 95 г **830**

(слабосоленый лосось, сливочный сыр, поджаренный багет)

Брускетта с ростбифом 95 г **750**

(ростбиф, сливочный сыр, хрустящий багет, грушевый конфитюр)

САЛАТЫ

Овощной салат с брынзой 250 г **650**

(овощной салат из свежих огурцов, спелых томатов, редиса, ароматной зелени и рассольного сыра, заправляем растительным маслом, специями и семенами чиа)

Зеленый боул с ореховым соусом 230 г **690**

(кусочки спелого авокадо выкладываем вместе с капустой брокколи, свежими огурцами, слайсами кабачка, микс-салатом и киноа, заправляем все оливковым маслом, подаем с ореховой заправкой)

Салат с печеной свеклой, шпинатом 280 г **950**

и козым сыром шавру

(печеную свеклу смешиваем с кремом из авокадо, киноа, шпинатом, соусом песто и крем-бальзамиком, украшая все это козым сыром шавру и кедровыми орехами)

Салат с креветками и манго 190 г **870**

(тигровые креветки, спелое манго, томаты черри и микс салат выкладываем на подушку из мусса креметте, заправляем сладким чили, оливковым маслом и крем-бальзамиком)

Салат с уткой, манго и муссом из авокадо 160 г **710**

(нежное филе утки, манго и крем из авокадо заправляем соусом айоли и соусом терияки, украшаем микс-салатом и свежими овощами)

«Цезарь с курицей» 240 г **750**

(подкопченное куриное бедро, томаты черри и листья салата заправляем соусом цезарь и пармезаном, подаем с хрустящими гренками)

«Цезарь с креветками» 260 г **980**

(тигровые креветки, томаты черри и листья салата заправляем соусом цезарь и пармезаном, подаем с хрустящими гренками)

РИМСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ

Маргарита 330 г **790**

(пицца с томатным соусом и моцареллой)

Пеперони 370 г **870**

(пицца с томатным соусом, моцареллой и колбаской пеперони)

Четыре сыра 330 г **840**

(пицца с пармезаном, моцареллой, чеддером, горгонзолой и сливочным соусом)

С горгонзолой и грушевым конфитюром 400 г **930**

(пицца с горгонзолой, моцареллой, сливочным и грушевым соусами)

СУПЫ

Куриный суп с перепелиным яйцом 350 г **390**

(куриный бульон с лапшой, куриным филе, морковью, перепелиным яйцом и зеленью)

Щи из щавеля с курицей 400 г **550**

(наваристый куриный бульон с добавлением куриного филе, овощей, щавеля, куриного яйца, специй и свежей зелени, подаем с поджаренным багетом и сметаной)

Борщ со сметаной 450 г **450**

(классический борщ на основе говядины, с добавлением говяжьих щечек, овощей, специй и свежей зелени, подаем с поджаренным багетом и сметаной)

Тайский суп 350 г **900**

(пикантный тайский суп на основе кокосового молока, пасты том ям, с добавлением креветок, кальмаров, томатов черри, шампиньонов, риса басмати, специй и кинзы)

ПАСТА И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста карбонара 250 г **750**

(паста фетучини без добавления сливок, с хрустящим беконом, луком шалот, яичным желтком, черным перцем и сыром пармезан)

Паста с креветками 260 г **1100**

в сливочном песто

(паста фетучини в сливочном соусе с добавлением песто, с тигровыми креветками, слайсами кабачка, томатами черри, луком шалот, специями и дроблеными орехами)

Томленные говяжьи щечки 170 г **850**

(томленные в су-вид говяжьи щечки с добавлением чеснока, лука, специй и соуса демиглас)

Томленая утиная грудка 220 г **990**

с соусом демиглас

(томленая в соевом соусе утиная грудка, с добавлением имбиря и цедры апельсина, чеснока и тимьяна, под соусом демиглас)

Стейк из лосося с брокколи на пару 270 г **1750**

(нежный лосось, приготовленный на пару с брокколи и специями, подаем с ароматным соусом песто и лимоном)

ГАРНИРЫ

Овощи гриль с соусом чимичури 230 г **450**

(болгарский перец, баклажаны, кабачки, томаты черри, шампиньоны, специи в сопровождении соуса чимичури)

Картофельное пюре 150 г **200**

(картофельное пюре с добавлением молока и сливочного масла)

Бэби-картофель с розмарином 150 г **250**

(мини-картофель, обжаренный на смеси сливочного и растительного масла с добавлением розмарина)

Гречка с луком и грибами 150 г **250**

(отварная гречневая каша с добавлением обжаренных шампиньонов и лука)

ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан 180 г **550**

с ванильным мороженым

(хрустящее бисквитное тесто на основе темного шоколада, с нежной шоколадной начинкой, шариком ванильного мороженого и ореховой крошкой)

«Наполеон» с ванильным соусом 210 г **490**

(классический десерт на основе слоеного теста и заварного крема, подаем с соусом из бурбонской ванили)