

БРИТАНСКИЕ
ПЕКАРНИ

МЕНЮ

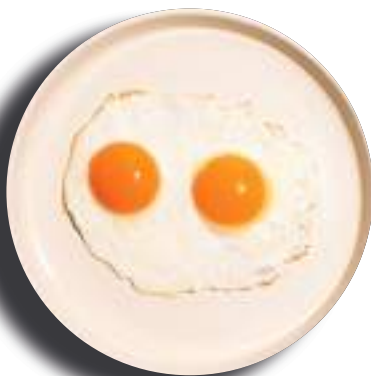


КОНСТРУКТОР ЗАВТРАКОВ

► ШАГ 1 ————— ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ



КАША на молоке / воде**
рисовая / овсяная / пшенная
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-

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

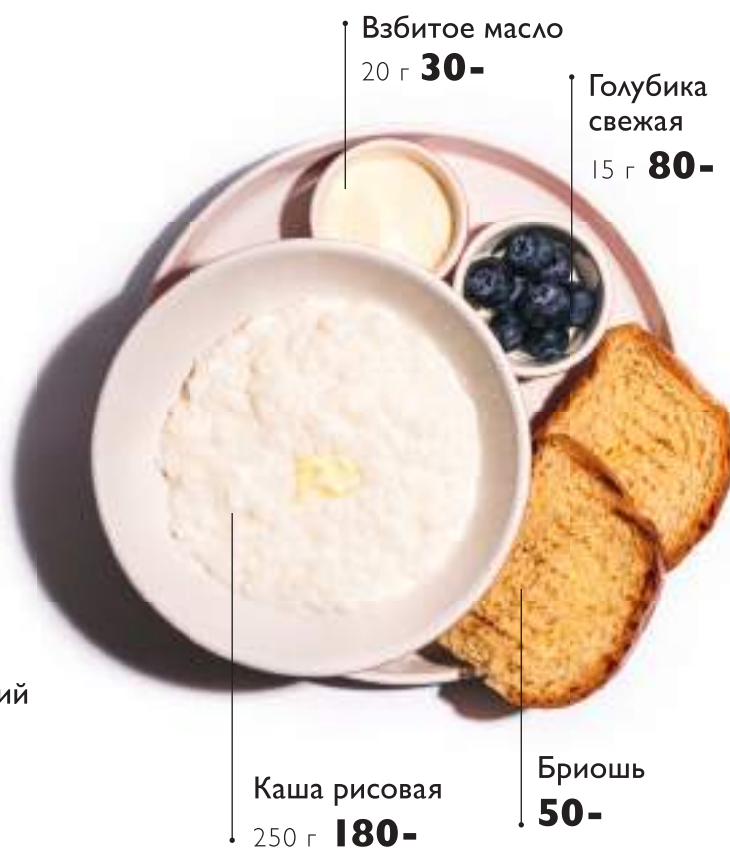
собери завтрак на свой вкус

/ весь день /

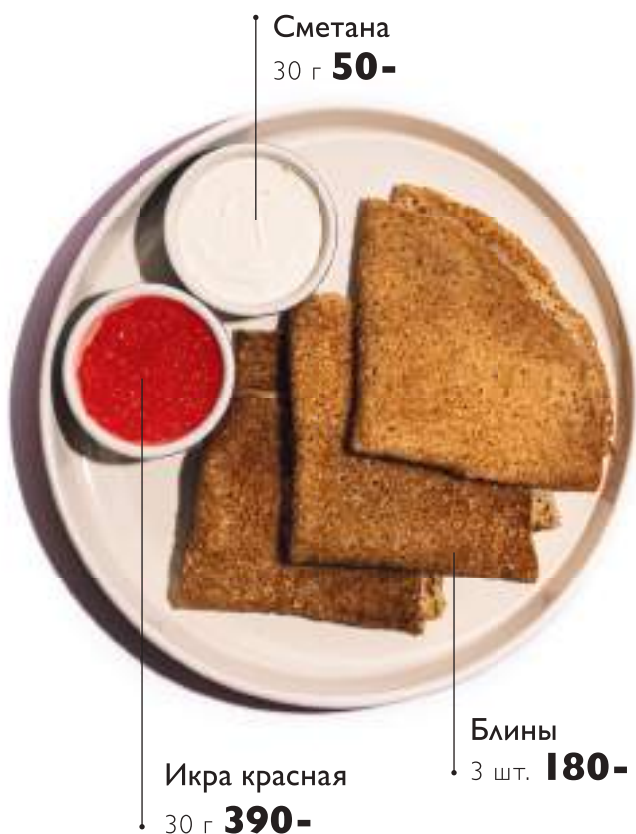
480 руб.



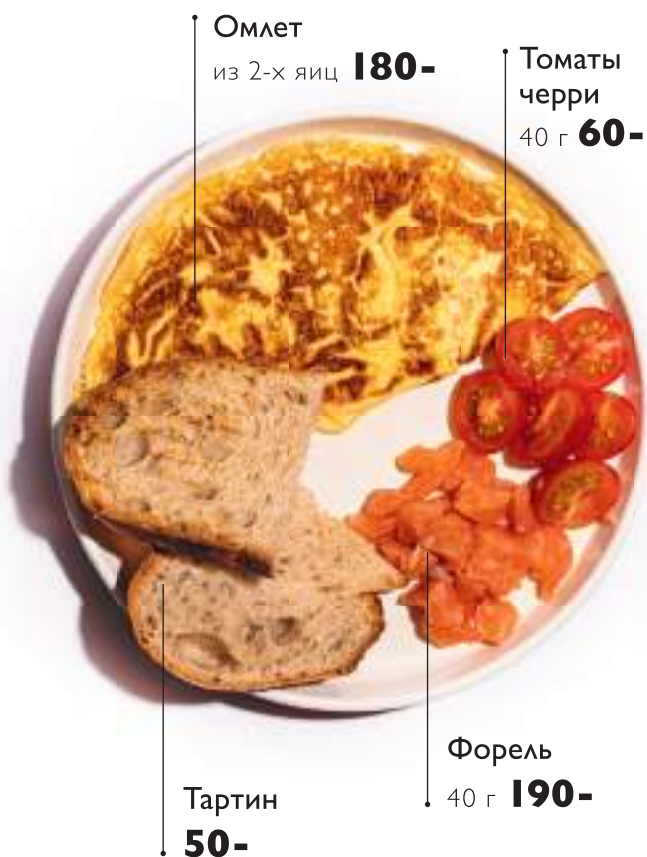
340 руб.



620 руб.



480 руб.



ЗАВТРАКИ



Шотландский завтрак

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

350 г **430-**



hit

Английский завтрак

350 г **430-**

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



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



Бутерброд с креветкой, трюфельным кремом и яйцом

250 г **480-**

хлеб тартин, сливочный сыр, трюфельная паста, авокадо, соус песто, креветки, яйцо, специи, лук шнитт



Омлет с форелью слабого посола и сливочным сыром

200 г **460-**

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



hit

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

250 г **480-**

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



Омлет с фермерским окороком и сыром

200 г **380-**

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



Бутерброд с красной икрой и взбитым маслом

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

100 г **530-**



Блины со взбитым творогом, свежей ягодой и апельсиновым соусом

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

240 г **380-**



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

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

150 г **350-**



Сырники со сметаной и ягодным соусом

творог, мука, яйцо, сметана, ягодный соус

240 г **330-**

Суп

 шеф рекомендует



Наваристый суп с печёными овощами, томлёными щёчками и пряной зеленью

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

300 мл **350-**



Картофельный чаудер с форелью, брокколи и эдамаме

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

300 мл **430-**



Бульон куриный с лапшой

бульон куриный, курица, лапша, бриошь

250 мл **180-**

СУП ДНЯ уточняйте информацию у работников кафе

200 мл / **180-**

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

**В любое блюдо
можно добавить
дополнительный
топпинг,
а также убрать
любой ингредиент
по вашему желанию**



Салат «Цезарь с курицей»

220 г **380-**

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



Салат «Цезарь с креветкой»

220 г **450-**

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

ГОРЯЧЕЕ



шеф рекомендует



Строганов из индейки 250 г **380-**
с грибами в сливочном соусе, с гречей
индейка, лук, грибы, сливочный соус,
специи, греча, кранч лук



шеф рекомендует



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



Форель с кремом 200 г **520-**
из цветной капусты
форель, цветная капуста, сливки, соус устричный, специи,
масло сливочное, чеснок, соус из зелёного лука, миндаль



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



Паста «Карбонара» 220 г **380-**
паста, бекон, сливочный соус, специи,
желток, сыр пармезан



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

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

БРИТАНСКИЕ ПЕКАРНИ



интернет-магазин

british-bakery.ru

(812) 313-22-61

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



club_british_bakery