



## ЗАВТРАКИ

### ОВСЯНАЯ КАША С КЛЮКВОЙ И ОРЕХАМИ

Геркулес на воде/молоке с вяленой клюквой, миндалем, кедровыми орехами и кокосовой стружкой

350Р

### РИСОВАЯ КАША С МАНГО И ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

Рисовая каша на воде/молоке с манго, лепестками миндаля и малиновым кули

350Р

Любую кашу можно приготовить на альтернативном молоке +100Р

### ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С ЯЙЦОМ ПАШОТ, АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ

Зеленая гречка с яйцом пашот, авокадо, пармезаном и ароматным зеленым маслом

510Р

Можно добавить:

Поджаренные креветки +250Р Слабосоленый лосось +360Р

### ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ С ГУАКАМОЛЕ И СЛАДКОЙ КРЕВЕТКОЙ

Омлет из трёх яиц и сметаны с гуacamole и тигровыми креветками в соусе сладкий чили

650Р

### СКРЕМБЛ С МОРТАДЕЛОЙ

Нежный скрембл со слайсами мортаделлы, пармезаном, миксом салата и поджаренным тартином

560Р

### АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Глазунья из двух яиц с жареными колбасками, томатами, шампиньонами, красной фасолью и криспи беконом

890Р

### ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ И ЦИТРУСОВОЙ РИКОТТОЙ

Оладьи из цукини с яйцом пашот, слабосоленым лососем и соусом на основе апельсинового фреша и рикотты

820Р

### ПРЯНАЯ ШАКШУКА

Традиционная ароматная шакшука из трех яиц в чугунной сковороде с черным хлебом с семечками

590Р

### СЫРНИКИ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ, СМЕТАНОЙ И КРАМБЛОМ

Мягкие творожные сырники с вишневым вареньем, крамблом и сметанно-маковым соусом

530Р

### СЫРНИКИ С МАНГО, ВАНИЛЬЮ И КОКОСОВОЙ СГУЩЕНКОЙ

Мягкие творожные сырники со стручковой ванилью, малиновым кули, кокосовой сгущенкой и сладким манго

580Р

### БЕНЕДИКТ НА ВАФЛЯХ С БЕКОНОМ

Хрустящие классические или картофельные вафли с яйцом пашот, криспи беконом, томатами, листьями салата и соусом голландез

650Р

### БЕНЕДИКТ НА ВАФЛЯХ С ЛОСОСЕМ

Хрустящие классические или картофельные вафли с яйцом пашот, слабосоленым лососем, авокадо, листьями салата и соусом голландез

890Р

### ВАФЛИ С РОСТБИФОМ

Хрустящие картофельные вафли с ростбифом, рукколой, шпинатом, томатами и медово-горчичном соусом

820Р

### ВАФЛИ ИЗ ШПИНАТА С КРЕВЕТКАМИ И СКРЕМБЛОМ

Вафли из шпината с нежным скремблом из двух яиц и поджаренными тигровыми креветками

760Р

### ТОСТ ИДЕАЛЬНЫЙ

Поджаренный тартин с семечками, сливочным сыром, рукколой, слабосоленым лососем, яйцом пашот, авокадо и соусом голландез

890Р

### СЭНДВИЧ С КРЕВЕТКАМИ

Поджаренная бриошь с тигровыми креветками, авокадо, соусами цитрусовый и терияки

730Р

Можно приготовить на бездрожжевом тартине

### ТРИЮФЕЛЬНЫЙ ТОСТ С МОРТАДЕЛЛОЙ

Поджаренная бриошь со слайсами мортаделлы, сыром страчателла, скремблом, шпинатом и триюфельным соусом

820Р

### ТОСТ С АВОКАДО

Тост с гуacamole с соусом крем-чиз, вялеными томатами, шпинатом, яйцом пашот и поджаренным халуми на цельнозерновом тартине или черном с семечками

720Р

Можно добавить:

Бекон +150Р Слабосоленый лосось +360Р

### КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И СКРЕМБЛОМ

Сливочный круассан со слабосоленым лососем, скремблом, хрустящим салатом и соусом крем-чиз

870Р

### КРУАССАН С МОРТАДЕЛЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Сливочный круассан со слайсами мортаделлы, шпинатом, томатами и сыром страчателла

790Р

# ВМЕСТЕ

лучше

## СУПЫ

### ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Тыквенный крем-суп с поджаренными тигровыми креветками, креметтой и тыквенными семечками

530Р

### СУП С ЛАПШОЙ И ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

Куриный бульон с лапшой, яйцом, нежным куриным филе и зеленью

450Р

## САЛАТЫ И ПОКЕ

### САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ГРЕЙПФРУТОМ

Листья шпината с поджаренными креветками, дольками апельсина и грейпфрута, авокадо, томатами черри и цитрусовой заправкой

720Р

### САЛАТ С БАТАТОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Тёплый салат с жареным бататом, мягким сыром, листьями рукколы и шпината, томатами черри и брусличным соусом

590/720Р

### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКАМИ

Хрустящий салат айсберг с томатами черри, слайсами пармезана, курицей или тигровыми креветками на выбор

### САЛАТ С РОСТБИФОМ

Микс салата с ростбифом, бататом, томатами черри и медово-горчичном соусом

890Р

### ПОКЕ-БОУЛ С ЛОСОСЕМ

Поке-боул со слабосоленым лососем, авокадо, бобами эдамаме, икрой тобико и кунжутным соусом на основе риса или киноа на выбор

890Р

### ПОКЕ-БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

Поке-боул с поджаренными креветками, манго, авокадо, бобами эдамаме, зеленым луком и соусом сладкий чили на основе риса или киноа на выбор

810Р

### ПОКЕ-БОУЛ С КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ

Поке-боул с нежной курицей, томатами черри, бобами эдамаме, битыми огурцами, зеленым луком и соусом терияки на основе риса или киноа на выбор

680Р

### БОУЛ С КИНОА И ХАЛУМИ

Боул с киноа, манго, бобами эдамаме, поджаренным халуми, авокадо и соусом сладкий чили  
Можно добавить яйцо пашот +100Р

790Р

## ГОРЯЧЕЕ

### ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С БЕКОНОМ

Классические картофельные драники с яйцом пашот, жареным беконом и соусом голландез

530Р

### ДРАНИКИ ИЗ БАТАТА С ЛОСОСЕМ/КРЕВЕТКАМИ

Драники из батата с яйцом пашот, листьями шпината, соусом голландез и слабосоленым лососем/тигровыми креветками на выбор

890/730Р

### ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ШПИНАТОМ

Паста фетучини с креветками, томатами черри и сливочно-шпинатном соусом

790Р

### ПАСТА С КУРИЦЕЙ

Паста фетучини с запеченной курицей, вялеными томатами, сыром страчателла и кедровыми орехами

750Р

### ТАЛЬЯТЕЛЛЕ КАРБОНАРА

Паста тальятелле с поджаренным беконом, пармезаном и сливочным соусом

690Р

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ФРЕШ САЛАТОМ

Нежное филе лосося с миксом салата, авокадо, дольками апельсина, манго и соусом маракуйя

1090Р

## ВАФЛИ СЛАДКИЕ

### ВАФЛИ С ИНЖИРОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Бельгийские вафли с вареньем из инжира, сыром камамбер и греческим орехом

670Р

### ВАФЛИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ЯГОДАМИ

Бельгийские вафли с кленовым сиропом, взбитыми сливками, голубикой и кремблом

550Р

### АРАХИСОВЫЕ ВАФЛИ

Бельгийские вафли с арахисовой пастой, малиновым кули и мороженым

550Р