

Меню Пан Круассан

КУХНЯ

Круассаны:

- Круассан банан Дуо — 130
- Круассан классический — 90
- Круассан малина — 130
- Круассан с ветчиной и сыром — 150
- Круассан с миндальным кремом — 180
- Круассан фисташка — 130

Завтраки:

- Блинчик с ветчиной и сыром — 180
- Блинчик с творогом — 150
- Запеканка творожная — 150
- Пряник на палочке — 130
- Сырники классические — 180
- Сырники с изюмом — 180

Выпечка и изделия:

- Венгерка с творогом — 130
- Косичка с фисташкой — 150
- Самса с говядиной — 150

Десерты:

- Чизкейк карамель — 150
- Чизкейк малина — 150
- Чизкейк Нью-Йорк — 150
- Пирог Брауни Рокслайд — 180
- Пирог карамельно яблочный — 180
- Торт Молочная девочка — 180
- Торт с лесными ягодами — 230
- Торт Синнокейк — 230
- Торт Тирамису — 230
- Трубочка со сгущенкой — 230

Донаты:

- Банан — 90
- Карамель — 90
- Малина — 90
- Шоколад — 90

Сэндвичи и роллы:

- Сэндвич с ветчиной и сыром — 180
- Сэндвич с курицей — 180

- Сэндвичи разные (ветчина, индейка, рыба, Крафт) — 90-180
- Роллы (ветчина, индейка, курица) — 180

Крунаты:

- Малина — 130
- Фисташка — 130
- Шоколад — 130

БАР

Кофе:

- Эспрессо — 90
- Двойной эспрессо — 120
- Американо / Капучино / Латте (200-600 мл) — 120-300
- Раф классический (200-600 мл) — 130-300
- Флэт Уайт — 180-240

Авторские напитки:

- Айриш кофе с сырной пенкой — 300-340
- Апельсиновый бамбл — 240-300
- Латте дубайский шоколад — 300-340
- Латте ириска, каштан халва, спаниш персик, яблочная шарлотка — 180-300
- Сырный латте — 180-300
- Медовый капучино с кокосом — 180-300
- Раф медовик с малиной — 180-300
- Матча (классика и сливочное яблоко) — 120-300
- Шоколадный мокко — 300-340
- Эспрессо-тоник — 240-300

Какао:

- 200 мл — 120-180
- 300 мл — 180-240
- 400 мл — 240-320
- 600 мл — 300-380

Чай:

- Зеленый — 100-280
- Черный — 100-280
- Облепиха лимон — 180-300
- Груша имбирь — 240-300
- Латте масала барбарис — 180-300

Напитки:

- Вода Пан Круассан — 90
- Морс клюква — 90

- Напитки Добрый, Рич — 90-130