

УТРОДОБРЕЙЩИЕ ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ с 9:00 до 12:00

СБ-ВС с 9:00 до 14:00

Гречка с яйцом пашот, индейкой и пармезаном

В этом блюде идеальное соотношение количества белка, полезных жиров и сложных углеводов. По желанию вы можете попросить у официанта добавить двойную порцию индейки, яйца или сыра — так будет ещё сытнее и позволит с лёгкостью провести время до обеденного перерыва.

Такой вариант полезного завтрака выбирает бренд-директор Анна



Каша



	Рисовая каша с халвой и семечками	250г	240.-
♥	Овсяная каша с арахисовой пастой, бананом, орехами и свежими ягодами	280г	300.-
✦	Каша овсяная на коровьем / кокосовом молоке	200г	180 / 220.-
✦	Каша рисовая на коровьем / кокосовом молоке	200г	180 / 220.-
	Гречка с яйцом пашот, индейкой и пармезаном	280г	370.-

Яйца

Глазунья	90г	120.-
Скрэмбл	120г	120.-

Добавки:

- лосось	30г	350.-	- фасоль в томатном соусе	50г	100.-	- Микс зелени	15г	120.-
- креветки	30г	200.-	- шампиньоны гриль	30г	100.-	- Шпинат	15г	50.-
- бекон	30г	100.-	- гуакамоле	50г	200.-	- Крем-чиз	30г	50.-
- говяжьи колбаски	70г	260.-	- томаты черри	30г	80.-	- Пармезан	10г	50.-
- докторская колбаса	30г	90.-						

 Скрэмбл с лососем, авокадо, миксом зелени и ржаным тостом	220г	600.-
Омлет с креветками и беконом в соусе том ям	260г	450.-
Глазунья с говяжьими колбасками, шпинатом и вялеными томатами	210г	450.-
 Шакшучка с пастроми из индейки	300г	480.-

Глазунья с колбасками

Лайфхаки по приготовлению:

- Используйте сковороду из чугуна или тефлона и не перегревайте её
- После того, как разбили яйца на сковородку, убавьте огонь и продолжайте готовить на слабом режиме
- Перчите и солите в конце

Любимое утреннее блюдо
бренд-шефа Ильи Ходзицкого



Сытное

	Бейгл с индейкой, яйцом пашот и томатами	220г	380.-
	Бейгл с лососем, авокадо и творожным кремом	220г	590.-
	Круассан с ветчиной и сыром	160г	380.-
♥	Картофельные вафли с красной рыбой	175г	450.-
✦	Блины с мясом, залеченные в печи под сырным соусом	160г	440.-

Всё самое вкусное в одной тарелке

✦	Большой завтрак от мамы	350г	700.-
✦	Английский завтрак	320г	770.-
✦	Средиземноморский завтрак	320г	810.-

Бейгл с индейкой

Для приготовления булочек используем картофельное пюре и злаки, индейку маринчем в специях сутки для особой сочности, вяленые томаты придают сбалансированную кислинку, а трюфельный соус добавляет пикантности. То, что нужно для идеального бейгла!

Предпочитает на завтрак управляющая рестораничика Светлана



elle

Печёные сырники с бананом и карамельным соусом

Маркетолог ресторанчика
Александра без ума от них!



Сначала слегка обжариваем,
после запекаем в духовом шкафу —
вот и весь секрет их нежности,
которую идеально дополняет
и раскрывает соус на основе
сливок и карамели.



Сладенькое

Тонкие блинчики со сметаной / со стучённой /
с малиновым джемом

110 / 30г 150.-

✦ Нежная бриошь с печёным бананом и сливочным кремом

180г 360.-

♥ Печёные сырники с бананом и карамельным соусом

170г 340.-