

ЗАВТРАКИ

9:00 - 16:00

игристое вино

Prosecco "Trevilia" Extra Dry, Villa degli Olmi Италия	125	560
Cremant de Loire «Princes de Loire» Brut Франция	125	940

хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	170	250
--	-----	-----

ЗАКУСКИ



овсяная каша
с клубникой и матчей 250 390



рисовая каша с нутеллой
и карамельным бананом 255 390



гречневая каша
с пармезаном и томлёными
говяжьими щёчками 215 450



перловая каша
с обжаренными креветками,
томатами конфи и пармезаном 210 490

..... сэндвичи и тосты

сэндвич с ростбифом и печёным перцем	180	590	злаковый тост со сливочным сыром, авокадо смэш и малосольной форелью	225	630
сэндвич с ветчиной, страчателлой и огурцами бурбон	220	690	бриошь с ветчиной и яйцом	265	550
сэндвич с курицей, сыром и томатами	265	550	круассан с бурратой и томатами	245	650
сэндвич с тунцом, сыром и яйцом	230	550	круассан с форелью, зуакамоле и яйцом пашот	210	720
			круассан с ветчиной, сыром чеддер и трюфельным майо	200	590

..... бенедикты

картофельные вафли бенедикт с яйцом пашот

- с обжаренным беконом	170	490	- с тигровыми креветками	180	590
- с малосольной форелью	200	690	- со снежным крабом	195	490



яйца

омлет на обжаренной бриоши

- с беконом и сыром чеддер 215 450

- с трюфелем и сыром пармезан 195 450

шакшука с мягким сыром, маринованным луком и поджаренным хлебом 280 420

глазунья из деревенских яиц с зелёными листьями и поджаренным хлебом

- с малосольной форелью 190 590

- с пастроми из говядины 210 550

зелёная шакшука с обжаренными креветками и греческим сыром 290 510

глазунья или омлет из деревенских яиц 150/130 150



картофельная вафля / хлеб тартин 90

томат / огурец / гуакамоле / печёный перец / шпинат 190

пармезан / сливочный сыр / страчателла 200

ветчина / куриные колбаски / колбаски из мраморной говядины / бекон 300

малосольная форель / креветки 430



большой мясной завтрак

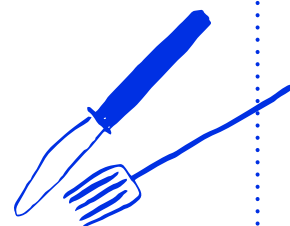
425 1350

большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390

большой завтрак с пармской ветчиной, бурратой и томатами

330 1300



..... блины и творог

блины с томлёным мясом
и сырно-сливочным соусом
под пармезаном 200 570

блинчики с кокосовым кремом
и ягодным соусом 255 550

сырники в карамельной
корочке с йогуртом и манго 155 450

грузинские сырники
с томатной сальсой 140 450

творог с гранолой
и свежими ягодами 185 450

френч-тост
с кокосовым кремом
и сезонной ягодой 220 550

..... полезное



10 зелёных овощей
с ореховым соусом
и миндальным кремом 180 590



салат-боул с цыплёнком,
гречкой, овощами
и соусом ранч 210 550



салат-боул с говядиной,
булгуром, зелёными овощами
и соусом ромеско 235 590



салат-боул с форелью, киноа,
коул слоу и соусом шисо 230 690

СЕТ-ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00



цезарь с цыплёнком и пармезаном
бифштекс из говядины с картофелем
690

овощной салат с греческим сыром
томлёная говяжья щека с пастой орзо
650

оливье с говядиной
куриные котлетки
с картофельным пюре и овощами
600

капрезе со страчателлой и песто
паста карбонара
650

салат с говядиной в азиатском стиле
гречневая лапша с курицей и овощами
550

чафан с курицей
жареные вареники
с картофелем и грибами
650

суп дня 200

десерт дня 130

Фильтр кофе 150 120

HELLO, ГОРОД

с 12:00

к вину

сыр тет-де-муан / пармезан / козий	30/40/40	490
пармская ветчина	40	390
испанские оливки CHUPADEDOS и маринованные перчики BIKINIO	60	390

хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	170	250
--	-----	-----



закуски

pairing

паштет из куриной печени с инжирной карамелью и пеканом на бриоши	80	420	Rose
ростбиф с печёным перцем и греческим сыром	130	590	Crémant
запечённая свёкла с малиной, козьим сыром и выдержанным виноградом	120	400	Rose
карпаччо из курильского гребешка с малиной и цитрусовым понзу	100	690	Riesling
тартар из говяжьей вырезки с копчёными томатами, соусом чимичурри и луковым айоли	120	550	Crémant
тартар из форели с гуакамоле, свежим огурцом и соусом юдзу	115	650	Pinot Grigio
креветки в темпуре с кремовым сладким васабι	160	590	Crémant
слоёный капустный пирог с сезонными грибами	160	690	Pinot Noir
брускетта с грибной икрой и крем-чиз	165	550	Crémant
брускетта с креветками и гуакамоле	210	750	Crémant
брускетта с ростбифом, запечённым перцем и греческим кремом	175	750	Crémant
брускетта с форелью, взбитым сыром и маринованным луком	165	790	Pinot Noir
карпаччо из томатов с греческим кремом и соусом шисо	180	520	Pinot Noir



Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing, распространяются только для лиц старше 18 лет.
Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

салаты

pairing

зелёный с пармезаном, кедровым песто и соусом из анчоусов

90 520 Sauvignon blanc

10 зелёных овощей с ореховым соусом и миндальным кремом

180 590 Crémant

с ростбифом, томатами, пармезаном и соусом чимичурри

175 690 Shiraz

оливье с тартаром из лосося

175 650 Prosecco

обжаренные тигровые креветки с авокадо, манго и цитрусовым дрессингом

170 790 Crémant



сыр буррата с томатами и листьями шпината 240 750
pairing Sangiovese



салат с кальмаром темпура, вялеными томатами и мини-картофелем 190 690
pairing Vermentino



с обжаренным цыплёнком, томатами и имбирным дрессингом 170 590
pairing Crémant



овощи с греческим сыром и соусом шисо 225 550
pairing Vermentino

супы

гаспачо с креветками и манго 195 450
 куриный бульон с казаречче, яйцом и шпинатом 360 350

HELLO борщ с говядиной 400 550
 и копчёным лардо



том ям с креветками 350 550
 и кальмарами



тыквенный суп с креветками 285 550
 и муссом пармезан

рыба и морепродукты

курильские морские гребешки
 с картофельным кремом и грибным жу

205 790

pairing

Riesling

крабовые котлетки с картофелем чимичурри,
 шпинатом и цитрусовым бербланом

355 850

Crémant



муksун с мини-картофелем, 240 890
 шпинатом и грибным жу
 pairing Vermentino



кальмар с картофельным 240 690
 кремом и соусом берблан
 pairing Sauvignon blanc

Наши рекомендации винной пары к блюдам – в разделе Pairing, распространяются только для лиц старше 18 лет.
 Для выбора безалкогольного сопровождения обратитесь к официанту.

мясо и птица

pairing

бефстроганов с картофельным кремом

250 750

Shiraz

биштекс с картофельным кремом и грибным жу

340 750

Nero di Troia

пельмени из мраморной говядины
в сливочно-перечном соусе с грибами

220 530

Pinot Noir

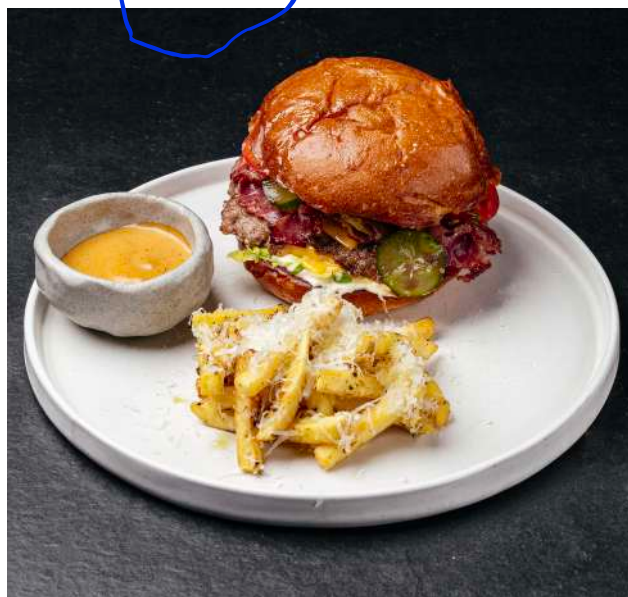


грудка цыплёнка в кофейной
корочке со шпинатом
и сморчками

410 790

pairing

Nero di Troia



смэш-бургер с мраморной
говядиной и картофелем

405 890

pairing

Nero di Troia



медальоны из говядины
со сливочно-перечным соусом
и картофелем фри

290 990

pairing

Tempranillo



куриная грудка по-милански
со шпинатом, сладкой
горчицей и пармезаном

375 690

pairing

Sangiovese

паста и ризотто

pairing

лингвини со сморчками

200 590

Pinot Noir

ризотто с креветками, томатами и страчателлой

260 750

Crémant



орзо с томлёной
говяжьей щёчкой

240 590

pairing

Tempranillo



казаречче с креветками
и томатами конфи

245 670

pairing

Crémant

гарниры

жареный картофель с грибами
и лимонным йогуртом

220 390

картофель фри с пармезаном
и трюфелем

110 390

картофельное пюре
со сливочным маслом

160 300



запечённые овощи
с соусом чимичурри

240 350



жареная брокколи
с кедровым орехом

175 390

выпечка

паштел-де-ната	70	190	маковый краффин	75	270
классический круассан с джемом и маслом	90	350	кукус фундук	50	170
миндальный круассан	130	470	кукус вишня-шоколад	45	170
баскский гато малина-миндаль с ванильным мороженым	130	420	вензель яблоко-миндаль	95	430
финансье малина-фисташка	40	150	канеле классические	40	200
манки бред с корицей и карамелью	65	410	канеле в карамельном шоколаде	60	250
тыквенный паштел-де-ната	70	200	маглен лимон-мак	30	150

пирожные

фисташка-маракуйя	140	490	фундук-яблоко	130	450
вишня-шоколад	115	470	пряная груша	120	450



латте солёная карамель 85 430



лесные ягоды-ваниль 140 620

десерты с 12:00

кофейный фондан с ванильным мороженым	125	590
сырники в карамельной корочке с йогуртом и манго	155	450

конфеты

банан-молочный шоколад	10	120
кофе-бейлиз	15	135
облепиха-корица	10	120
груша-матча	10	120

возьми с собой

набор авторских конфет 5 шт	50	490
булочка фирменного хлеба чёрный с клюквой, тыквенный	130	150
фирменное сливочное масло	50	200

Б А Р



у нас 3 основных кофейных бленда

specialty

рекомендовано для:

эспрессо
кортадо
макиато
капучино

regular

рекомендовано для:

раф-кофе
латте макиато
десертный кофе

strong

рекомендовано для:

американо
флэт уайт



классический кофе

эспрессо	40	160
американо	150	160
макиато	100	190
кортадо	130	190
флэт уайт	200	260
капучино	180/300	260/330
латте	300	290

альтернативный кофе

фильтр-кофе	200	150
воронка хуп Бразилия Игл, Эфиопия Ворка Вури, Суматра Ибу Румани, Колумбия Пакамара Хани, Руанда, Гватемала, Кения	200	240
пурвер Бразилия Игл, Эфиопия Ворка Вури, Суматра Ибу Румани, Колумбия Пакамара Хани, Руанда, Гватемала, Кения	250	240

холодный кофе

бамбл кофе	200	380
вишнёвый колд брю	150	250

матча

солёная фисташка	250	290
классическая	250	290
голубая на кокосовом молоке с маракуйей	220	320



десертный кофе

раф лимонная меренга	250	300
раф солёная карамель	250	300
раф халва с арахисом	250	300
раф морковный пай	250	300
раф пряная тыква	250	300

грузья, любой кофе
мы можем приготовить
на колумбии декаф
и с альтернативным
молоком

+30



классический чай

ассам	600	250
эрл Грей	600	250
ганпаудер	600	250
зелёный с жасмином	600	250

травяной чай

иван-чай с душицей и листом смородины	600	270
иван-чай с саган-дайля	600	270
чёрный с чабрецом	600	270
мелисса-ромашка	600	270
гречишный	600	270
таёжный сбор	600	270



..... согревающие напитки

какао	300	330	чай с имбирём и малиной	600	290
банановое какао	300	330	гроз апельсин-манго	250	330
чай с мандарином и клубникой	600	290	глиттвейн на соке / вине	250/250	250/330



освежающие напитки

лимонад классический	220	240
лимонад мандарин-малина	220	240
лимонад вишня-саган-дайля-кола	220	240
лимонад персик-османус-алоэ	220	240
сок Rich в ассортименте	250	250
кола	330	250
тоник	330	250
даусуз с газом / без газа	275/850	260/420
но вайн с газом / без газа	500	350