ЗАВТРАКИ

ДО 16:00

игристое вино

"Беллини Баблс" Брют Россия	125	360
Креман де Луар "Пренс де Луар" Брют Франция	125	960

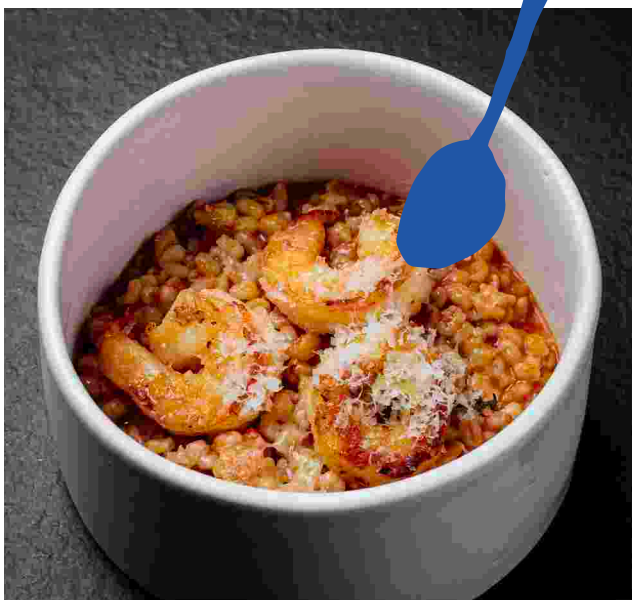
хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	170	250

злаки



гречневая каша с пармезаном и томлёными говяжьими щёчками	215	450



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



рисовая каша на классическом молоке с манго и карамелизированным бананом	240	430



овсяная каша тирамису	260	440

Изображение является вариантом сервировки

яйца

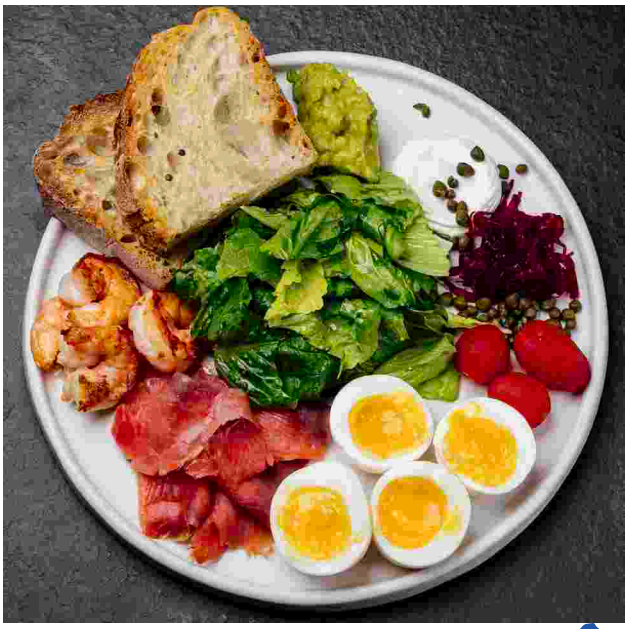


омлет с трюфельной страчателлой, томатами и свежей зеленью	205	470
омлет со сморчками, соусом сливочный жу и шпинатом	200	450
шакшука с мягким сыром, маринованным луком и поджаренным хлебом	280	450
глазунья или омлет из деревенских яиц	150/130	150
картофельные драники с малосольной форелью, зелёным гарниром и яйцом пашот	225	770

добавки к яйцам:

картофельная вафля / хлеб тартин	90
томат / огурец / гуакамоле / печёный перец / шпинат	190
пармезан / сливочный сыр / страчателла	200
креветки / ветчина / куриные колбаски / колбаски из мраморной говядины / бекон	390
малосольная форель	450





большой мясной завтрак

425 1350

большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390

Изображение является вариантом сервировки

бенедикты

картофельные вафли бенедикт с яйцом пашот

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



сэндвичи и тосты

сэндвич с ростбифом и печёным перцем	180	590
сэндвич с ветчиной, страчателлой и огурцами бурбон	220	690
сэндвич с курицей, сыром и томатами	265	570
круассан с форелью, гуакамоле и яйцом пашот	210	750
бриошь с творожным кремом и красной икрой	90	690



Изображение является вариантом сервировки

блины и творог

блины с томлёным мясом и сырно-сливочным соусом под пармезаном	200	590
блинчики с кокосовым кремом и ягодным соусом	255	570
сырники в карамельной корочке с йогуртом и манго	155	450
грузинские сырники с томатной сальсой	140	470
домашние блинчики 3 шт.	140	200
- с икрой	20	590
- со сметаной	30	90
- с лососем	30	450
- с инжирным конфитюром	30	90
- со сгущённым молоком	30	80



полезное

салат-боул с брокколи, киноа, бобами эдамаме и соусом шисо	260	500
10 зелёных овощей с ореховым соусом и миндальным кремом	180	590



Изображение является вариантом сервировки

СЕТ-ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00



стейк из говядины с картофелем фри
и соусом чимичурри

овощной салат с греческим сыром

690

куриная котлета с картофельным пюре

стейк-салат с томатами черри,
маринованным редисом, свежей зеленью
и соусом шисо

650

крабовая котлета
с картофельным пюре

салат с обжаренным цыплёнком,
томатами и имбирным дрессингом

660

жареный рис с креветками и овощами

салат с фунчозой и овощами

600

лингвини с форелью
в сливочно-томатном соусе

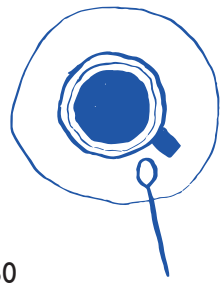
цезарь с цыплёнком и сухариками
из слоёного теста

690

говяжьи щёчки с картофельным пюре
и мясным соусом

летний салат с овощами

650



суп дня **200**

десерт дня **130**

фильтр кофе 150 **120**

Изображение является вариантом сервировки

ПРИВЕТ, ГОРОД

с 12:00

хлеб

домашний хлеб с кофейным маслом бер-нуазет	170	250	

холодные закуски

			пэйринг
паштет из куриной печени с инжирной карамелью и пеканом на бриоши	80	430	Розовое
брускетта с креветками и гуакамоле	210	750	Креман
брускетта с ростбифом, запечённым перцем и греческим кремом	175	750	Санджовезе
брускетта с форелью, взбитым сыром и маринованным луком	165	790	Рислинг
карпаччо из форели с гуакамоле и чатни манго	140	790	Совиньон Блан
тартар из говядины с сыром проволоне	130	670	Шираз
оливки чупадедос	60	380	
сыр пармезан	40	450	
бриошь с творожным кремом и красной икрой	90	690	Креман



Изображение является вариантом сервировки

горячие закуски

			пэйринг
креветки в темпуре с кремовым сладким васаби	160	650	Креман
картофель фри с пармезаном и трюфелем	110	400	Креман
жареная брокколи с кедровым орехом	175	390	Шардоне
батат фри с пармезаном и трюфельным соусом	130	400	Креман



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

салаты



10 зелёных овощей с ореховым соусом и миндальным кремом 180 **590**

пэйринг Пино Гриджио



овощи с греческим сыром и соусом шисо 225 **590**

пэйринг Сибирьковый



с обжаренным цыплёнком, томатами и имбирным дрессингом 170 **590**

пэйринг Рислинг



стейк салат с томатами черри, маринованным редисом и соусом шисо 230 **690**

пэйринг Шираз



обжаренные тигровые креветки с авокадо, манго и цитрусовым дрессингом 170 **790**

пэйринг Креман



оливье с ростбифом 215 **500**

пэйринг Креман

Изображение является вариантом сервировки

супы



куриный бульон с казаречче, яйцом и шпинатом 360 **370**



HELLO борщ с говядиной и копчёным лардо 400 **550**



том ям с креветками и кальмарами 350 **550**



тыквенный суп с креветками и муссом пармезан 285 **550**

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

паста и ризотто



казаречче с креветками и томатами конфи — 245 — 670

пэйринг — Креман



орзо с томлёной говяжьей щёчкой — 240 — 590

пэйринг — Шираз



ризотто с креветками, томатами и страчателлой — 260 — 750

пэйринг — Креман



лингвини карбонара — 260 — 570

пэйринг — Рислинг

Изображение является вариантом сервировки

рыба и морепродукты



крабовые котлетки с картофелем чимичурри, шпинатом и цитрусовым бербланом 355 **860**

пэйринг Креман



курильские морские гребешки с картофельным кремом и грибным жу 205 **790**

пэйринг Рислинг



кальмар с картофельным кремом и соусом берблан 240 **690**

пэйринг Совиньон Блан



стейк форели с мини-картофелем, зелёным гарниром и цитрусовым бербланом 330 **990**

пэйринг Шардоне



Изображение является вариантом сервировки

мясо и птица



грудка цыплёнка в кофейной корочке со шпинатом и сморчками 320 790

пэйринг Шираз



куриная грудка по-милански со шпинатом, сладкой горчицей и пармезаном 375 690

пэйринг Санджовезе



пельмени из мраморной говядины в сливочно-перечном соусе с грибами 220 550

пэйринг Пино Нуар





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



стейк из хакасской говядины с бататом фри, сморчками и перечным демигласом 295 990

пэйринг Шираз



бефстроганов с картофельным кремом 250 770

пэйринг Шираз



смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем 405 890

смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем + Евервесс кола / кола зеро 950

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	170
американо	150	180
макиато	100	200
кортадо	130	200
флэт уайт	200	270
капучино	180/300	260/340
латте	300	300

добавки к кофе:

солёная карамель / банановый кекс / лимонная меренга / малина-кокос / сироп в ассортименте / альтернативное молоко / кофе без кофеина/	40
эспрессо	60

альтернативный кофе

фильтр-кофе	150	150
френч-пресс	250	230
воронка хуп	200	270
пуровер	250	270
кемекс	350	270

Бразилия, Эфиопия, Индонезия, Колумбия, Руанда, Кения, Мексика

холодный кофе

бамбл	200	420
вишнёвый колд брю	200	280
колд брю юдзу-мандарин	200	300
холодный кофе банановый кекс	220	290

шоколад

какао	300	350
банановое какао	300	350

десертный кофе

раф фисташковый	250	300
раф малина-кокос	250	300
раф банановый кекс	250	300
раф лимонная меренга	250	300
раф солёная карамель	250	300





спешелти кофе

Panama Geisha

Страна: Панама
Регион: Найнти Плас
Истэйтс Волкан Бару

600

Colombia Ombligon

Страна: Колумбия
Регион: Уила

600

Guatemala by Pablo Chiroi

Страна: Гватемала
Регион: Баха Верапас

600

классический кофе возможно приготовить на спешелти-зерне



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	280
иван-чай с саган-дайля	600	280
чёрный с чабрецом	600	280
мелисса-ромашка	600	280
таёжный сбор	600	270
гречишный	600	280



согревающие напитки

чай с мандарином и клубникой	600	290
чай с имбирём и малиной	600	290
бамбл кофе	200	420
глинтвейн на соке / вине	250/250	260/350

матча

солёная фисташка	250	300
классическая	250	300
голубая на кокосовом молоке с маракуйей	220	320
холодная вишнёвая матча	220	280

освежающие напитки

сок джей сэвен в ассортименте	250	250
эвервесс кола / зеро	250	250
эвервесс тоник	250	250
аква минерале	260	190
легенда байкала	330	250
шамбала и беллини	285	260



лимонад грейпфрут-персик	220	240
лимонад мандарин-малина	220	240
лимонад вишня-саган-дайля-кола	220	240
лимонад классический	220	240

фреши

апельсин	200	330
грейпфрут	200	350
мандарин	200	450
морковь	200	250
яблоко	200	320

Возьмите зерно с собой и приготовьте любимый кофе самостоятельно

KOF specialty Hello coffee

Бленд:
Эфиопия Иргачиф 30%, Эфиопия Шелба 30%, Гватемала Виноза 40%
Обработка:
Эфиопия Иргачиф – натуральная, Эфиопия Шелба – мытая,
Гватемала Виноза – мытая
Ароматика: карамель, тёмный шоколад, жареный орех, апельсин
Плотность: средняя, округлое тело
Кислотность: средняя
Сладость: чуть выше среднего
Обжарка: сити

100/1000 330/3300

Tasty Coffee Candy

Бленд:
Бразилия 50%, Колумбия 50%
Обработка:
Бразилия – натуральная, Колумбия – мытая
Ароматика: тёмная карамель, цукаты, специи
Плотность: высокая
Кислотность: низкая
Сладость: выше среднего
Обжарка: тёмная

100/1000 230/2300

Gravitas by Arseniy Kuznetsov regular Bellini chocolate

Бленд:
Бразилия 80%, Колумбия 20%
Обработка:
Бразилия – натуральная, Колумбия – мытая
Ароматика: горький шоколад, карамель, какао
Плотность: средняя
Кислотность: ниже средней
Сладость: средняя
Обжарка: сити

100/1000 230/2300