

ЗАВТРАКИ

ДО 16:00

игристое вино

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

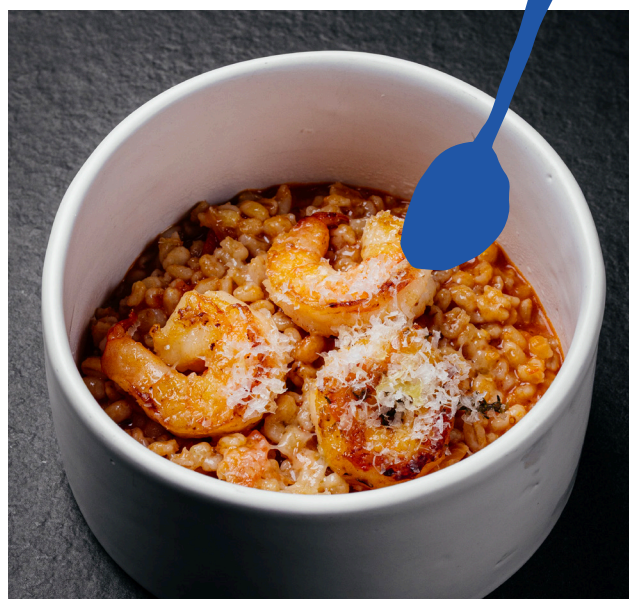
хлеб

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

ЗАКУСКИ



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

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 граники
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

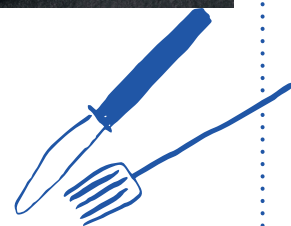


большой мясной завтрак

425 1350

большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390



бenedикты

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



сэндвичи и тосты

сэндвич с ростбифом и печёным перцем	180	590	круассан с форелью, гуакамоле и яйцом пашот	210	750
сэндвич с ветчиной, страчателлой и огурцами бурбон	220	690	бриошь с творожным кремом и красной икрой	90	690
сэндвич с курицей, сыром и томатами	265	570	злаковый тост со сливочным сыром, авокадо смэш и малосольной форелью	225	650



..... блины и творог

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



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

крабовые котлетки с пюре

салат с обжаренным цыплёнком,
томатами и имбирным дрессингом

660

птитим с обжаренным куриным филе
и шампиньонами в сливочном соусе

салат обжорка с цыплёнком

650

куриные котлеты с картофельным пюре

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

650

орзо с телячьей щёчкой
оливье с ростбифом

630

паста карбонара

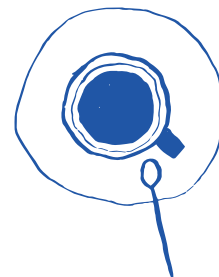
цезарь с цыплёнком и сухариками
из слоёного теста

600

суп дня 200

десерт дня 130

фильтр кофе 150 120



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	Санжовезе
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 чупагедос	60	380	
сыр пармезан	40	450	
бриошь с творожным кремом и красной икрой	90	690	Креман



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
пэйринг 180 590
Пино Гриджо



овощи с греческим сыром и соусом шисо
пэйринг 225 590
Сибирьковий



с обжаренным цыплёнком, томатами и имбирным дрессингом
пэйринг 170 590
Рислинг



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



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



оливье с ростбифом
пэйринг 215 500
Креман

..... 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



..... п а с т а и р и з о т т о



казаречче с креветками
и томатами конфи

пэйринг

245 670

Креман



орзо с томлёной
говяжьей щёчкой

пэйринг

240 590

Широз



ризотто с креветками,
томатами и страчателлой

пэйринг

260 750

Креман



лингвини карбонара

пэйринг

260 570

Рислинг



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



курильские морские гребешки 205 790
с картофельным кремом
и грибным жу
пэйринг Руслинг



кальмар с картофельным 240 690
кремом и соусом берблан
пэйринг Совиньон Блан



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



..... мясо и птица
.....



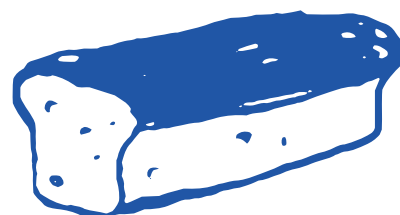
грудка цыплёнка в кофейной корочке со шпинатом и сморчками
пэйринг Шираз



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



пельмени из мраморной говядины в сливочно-перечном соусе с грибами
пэйринг Пино Нуар



..... мясо и птица



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



бефстроганов 250 770
с картофельным кремом
пэйринг Широз



смэш-бургер с мраморной 405 890
говядиной и картофелем

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



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 / арахисовая халва / 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
пурвер	250	270
кемекс	350	270

Бразилия, Эфиопия, Суматра, Колумбия, Руанда, Кения, Мексика

холодный кофе

бамбл	200	420
вишнёвый колд брю	150	280
холодный кофе банановый кекс	220	290

шоколад

какао	300	350
банановое какао	300	350
холодное какао	220	270

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
раф халва с арахисом	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 Веранас

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

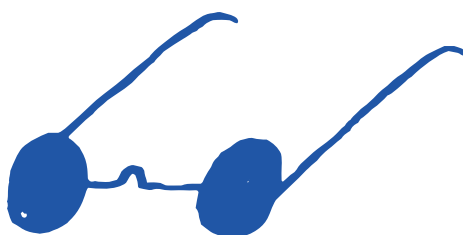
	сок джей сэвен в ассортименте	250	250		аква минерале	260	190
	эвервесс кола / зеро	250	250		легенда байкала	330	250
	эвервесс тоник	250	250		шамбала и беллини	285	260



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

фрешу

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



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