

# ЗАВТРАКИ

9:00 - 16:00

## игристое вино

"Bellini Bubbles" Brut Россия	125	360
Cremant de Loire	125	940
"Princes de Loire" Brut Франция		

## хлеб

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

## ЗЛАКИ



пшённая каша с морковным  
кремом, стручателлой  
и мандинами



рисовая каша на кокосовом  
молоке с манго  
и карамелизированным бананом



гречневая каша  
с пармезаном и томлёными  
говяжьими щёчками



перловая каша  
с обжаренными креветками,  
томатами конфи и пармезаном

## сэндвичи и тосты

сэндвич с ростбифом и печёным перцем	180	<b>590</b>	злаковый тост со сливочным сыром, авокадо смэш и малосольной форелью	225	<b>650</b>
сэндвич с ветчиной, строчателлой и огурцами бурбон	220	<b>690</b>	круассан с форелью, гуacamole и яйцом пашот	210	<b>750</b>
сэндвич с курицей, сыром и томатами	265	<b>570</b>	круассан с ветчиной, сыром чеддер и трюфельным майо	200	<b>590</b>
бутерброд с икрой	90	<b>690</b>			



## бенедикты и вафли

картофельные вафли бенедикт с яйцом пашот

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



## яйца



омлет с трюфельной стряпчателькой, томатами и свежей зеленью	205	470
омлет со сморчками, соусом сливочный жу и шпинатом	200	450
глазунья из деревенских яиц с зелеными листьями и поджаренным хлебом		
- с малосольной форелью	190	590
- с пастрими из говядины	210	550
шакшука с мягким сыром, маринованным луком и поджаренным хлебом	280	450
глазунья или омлет из деревенских яиц	150/130	150

### добавки к яйцам:

картофельная вафля / хлеб марин	90	креветки / ветчина / куриные колбаски /	300
томат / огурец / гуacamоле /	190	колбаски из мраморной говядины / бекон	
печёный перец / шпинат		малосольная форель	450
пармезан / сливочный сыр / стряпчателька	200		



### большой мясной завтрак

425 1350

### большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390



## блинчики и творог

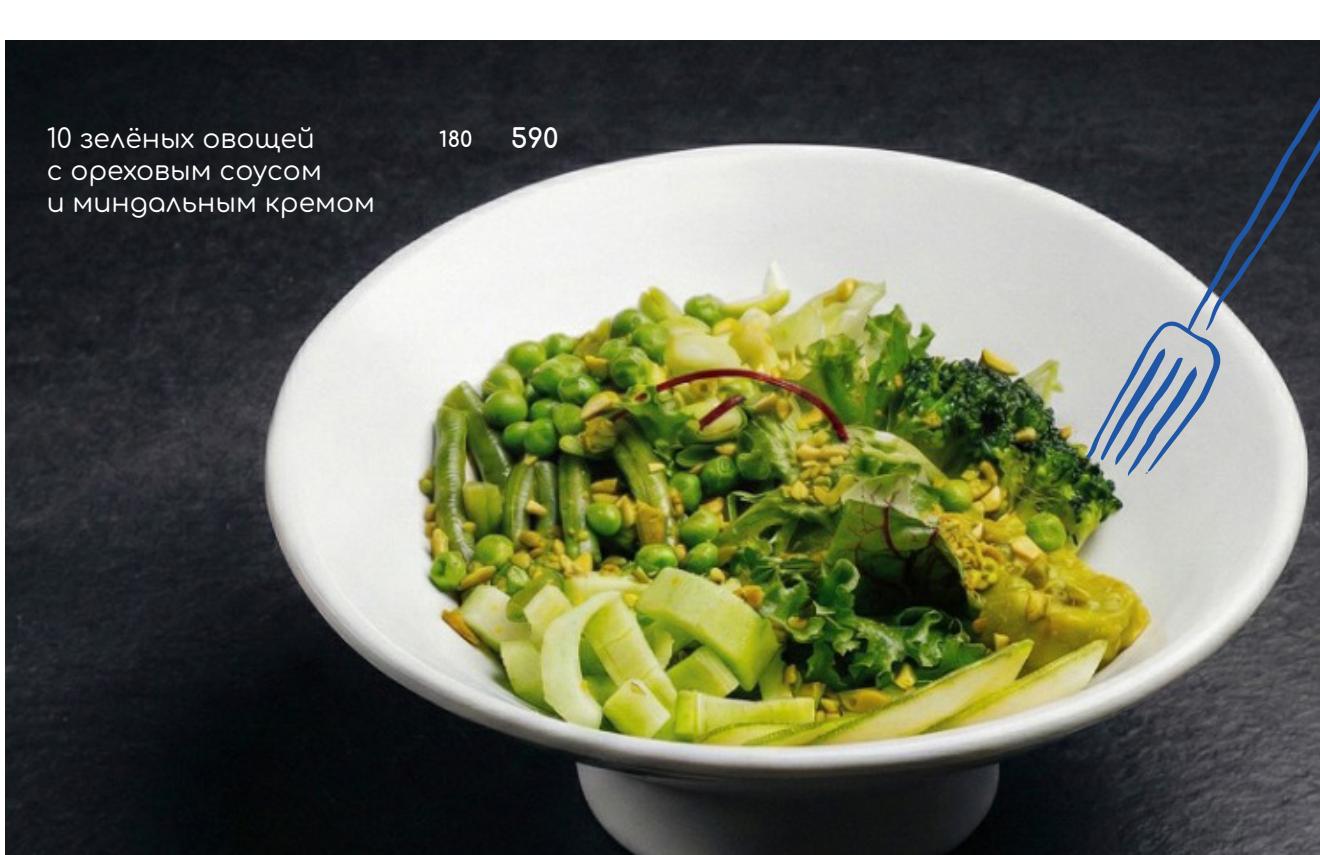
блинчики с томлённым мясом и сырно-сливочным соусом под пармезаном	200	590	домашние блинчики 3 шт.	150	200
сырники в карамельной корочке с йогуртом и манго	155	450	- с икрой	20	590
			- со сметаной	30	90
			- с лососем	30	450
			- с вареньем	30	90



## полезное

10 зелёных овощей  
с ореховым соусом  
и миндальным кремом

180 590



# СЕТ-ОБЕДЫ

ПО БУДНЯМ С 12:00 ДО 17:00



цезарь с цыпёнком и пармезаном  
бифштекс из говядины с картофелем  
**690**

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

оливье с говядиной  
куриная котлета 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  
**590**

суп дня 200  
десерт дня 130  
фильтр кофе 150 120



Изображение является вариантом сервировки

# HELLO, ГОРОД

с 12:00

## К ВИНУ

пармезан

40 490

испанские оливки CHUPADEDOS  
и маринованные перчики BIKINIO

60 390

## хлеб

домашний хлеб

170 250

с кофейным маслом  
бер-нуазет



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

pairing

паштет из куриной печени с инжирной карамелью и пеканом на бриоши	80	430	Rose
росмбиф с печёным перцем и греческим сыром	130	590	Crémant
тартар из малосольной форели со смэш авокадо	130	690	Rose
тартар из говядины на пшеничном хлебе с сыром проволоне	110	590	Crémant
брискетта с креветками и гуacamole	210	750	Crémant
брискетта с ростбифом, запечённым перцем и греческим кремом	175	750	Sangiovese
брискетта с форелью, взбитым сыром и маринованным луком	165	790	Riesling



## горячие закуски

pairing

креветки в темпуре с кремовым сладким васаби	160	650	Crémant
картофель фри с пармезаном и трюфелем	110	400	
жареная брокколи с кедровым орехом	175	390	
батат фри с пармезаном и соусом из анчоусов	130	400	Crémant



..... салаты .....



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

Crémant



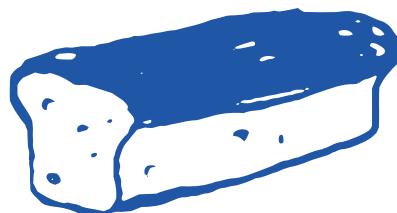
с ростбифом, томатами, пармезаном и соусом чимицурри  
pairing 175 690

Shiraz



обжаренные тигровые креветки с авокадо, манго и цитрусовым дресингом  
pairing 170 790

Crémant



..... салаты .....



с обжаренным цыпленком,  
томатами и имбирным  
грэссингом

pairing

170 590

Riesling

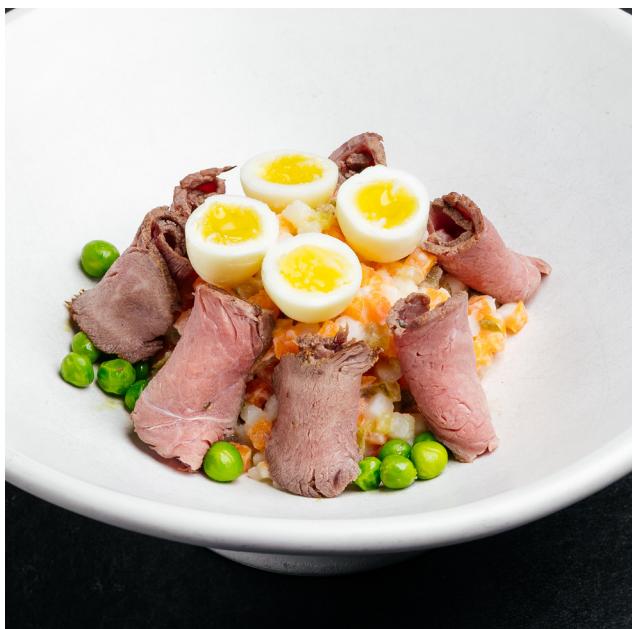


овощи с греческим сыром  
и соусом шиско

pairing

225 550

Pinot Grigio

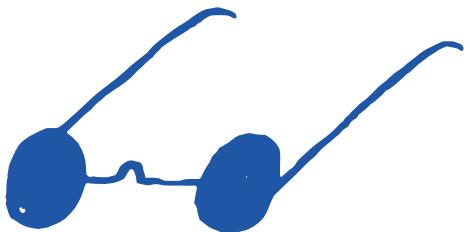


оливье с ростбифом

pairing

215 500

Crémant



..... 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



.....рыба и морепродукты.....



курильские морские гребешки  
с картофельным кремом  
и грибным жу  
pairing Riesling



крабовые комлекти с картофелем  
чиличурри, шпинатом  
и цитрусовым бербланом  
pairing Crémant



муксун с мини-картофелем,  
шпинатом и грибным жу  
pairing Vermentino



кальмар с картофельным  
кремом и соусом берблан  
pairing Sauvignon blanc



## мясо и птица



грудка цыпленка в кофейной корочке со шпинатом и сморчками

pairing

410 790

Nero di Troia



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

pairing

375 690

Sangiovese



бифстроганов с картофельным кремом

pairing

250 770

Shiraz



пельмени из мраморной говядины в сливочно-перечном соусе с грибами

pairing

220 550

Pinot Noir



смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем

pairing

405 890

Nero di Troia

смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем  
+ Evervess cola / cola zero

950

настя и ризоммо



казаречче с креветками  
и томатами конфи  
pairing

245    670  
Crémant



орзо с томлённой  
говяжьей щёчкой  
pairing

240    590  
Tempranillo



лингвини карбонара  
pairing

260    570  
Riesling



Б А Р



# у нас 3 основных кофейных бленда

## specialty

рекомендовано для:

эспрессо  
кортадо  
макиато  
капучино

## regular

рекомендовано для:

раф-кофе  
ламме 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

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ КОФЕ

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

Бразилия, Эфиопия, Суматра, Колумбия,  
Руанда, Гватемала, Кения

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

латте	200	290
латте на растительном молоке	200	320
латте солёная карамель	200	300
банановый латте	220	300
бамбл кофе	200	390
вишнёвый колд брю	150	260

## МАТЧА

солёная фисташка	250	300
классическая	250	300
матча из батата на овсяном молоке	250	320
голубая на кокосовом молоке с маракуйей	220	320

## ДЕСЕРТНЫЙ КОФЕ

латте малина-кокос	250	300
раф вишнёвая панна-комта	250	300
раф сырный	250	300
раф лимонная меренга	250	300
раф солёная карамель	250	300
раф банан-карамель	250	300
раф халва с арахисом	250	300

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

+40



## specialty coffee

### Panama Geisha

Страна: Панама  
Регион: Ninety Plus Estates  
Volcan Baru

600

### Colombia Ombligon

Страна: Колумбия  
Регион: Уила

600

### Guatemala by Pablo Chiroi

Страна: Гватемала  
Регион: Boja Verapaz

600

классический кофе возможно приготовить на specialty-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
гречишный	600	280



## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

какао	300	350
банановое какао	300	350
чай с мандарином и клубникой	600	290
чай с имбирем и малиной	600	290
таёжный сбор	600	270
гроз апельсин-манго	250	330
бамбл кофе	200	390
глинтвейн на соке / вине	250/250	260/350

## ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

лимонад мандарин-малина	220	240
лимонад вишня-саган-дайля-кола	220	240
лимонад персик-османтоус-алоэ	220	240

	сок j7 в ассортименте	250	250
	evervess cola, zero	330	250
	evervess tonic	330	250
	aqua minerale	260	190
	легенда байкала	330	250
	shambala&bellini	285	260

**Возьмите зерно с собой  
и приготовьте любимый кофе  
самостоятельно**

**KOF specialty Hello coffee**

**Бленг:**

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:** city

100/1000

330/3300

**Tasty Coffee Candy**

**Бленг:**

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**

**Бленг:**

Бразилия 80%, Колумбия 20%

**Обработка:**

Бразилия – натуральная, Колумбия – мытая

**Ароматика:** горький шоколад, карамель, какао

**Плотность:** средняя

**Кислотность:** ниже средней

**Сладость:** средняя

**Обжарка:** city

100/1000

230/2300