

ЗАВТРАКИ

9:00 - 16:00

игристое вино

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

хлеб

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

ЗАКУСКИ



пшённая каша с морковным кремом, страчателлой и мандаринами 230 450



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



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	650
сэндвич с ветчиной, страчателлой и огурцами бурбон	220	690	круассан с форелью, гуакамоле и яйцом пашот	210	750
сэндвич с курицей, сыром и томатами	265	570	круассан с ветчиной, сыром чеддер и трюфельным майо	200	590
бутерброд с икрой	90	690			



бенедикты и вафли

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 с трюфельной
страчателлой, томатами
и свежей зеленью 205 470

омлет со сморчками, соусом
сливочный жу и шпинатом 200 450

глазунья из деревенских яиц с зелёными
листьями и поджаренным хлебом

- с малосольной форелью 190 590

- с пастроми 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 тартин 90

томат / огурец / гуакамоле /
печёный перец / шпинат 190

пармезан / сливочный сыр / страчателла 200

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

малосольная форель 450

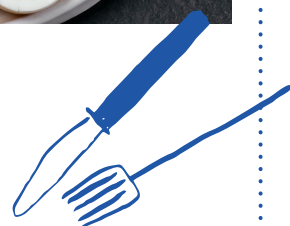


большой мясной завтрак

425 1350

большой завтрак с малосольной форелью и креветками

380 1390



блины и творог

блины с томлёным мясом
и сырно-сливочным соусом
под пармезаном

200 590

сырники в карамельной
корочке с йогуртом и манго

155 450

домашние блинчики 3 шт.

150 200

- 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



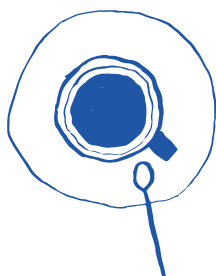
цезарь с цыплёнком и пармезаном
биштекс из говядины с картофелем
690

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

HELLO, ГОРОД

с 12:00

к вину

пармезан	40	490
испанские оливки CHUPADEDOS и маринованные перчики BIKINIO	60	390

хлеб

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

pairing

паштет из куриной печени с инжирной карамелью и пеканом на бриоши	80	430	Rose
ростбиф 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
брускетта с креветками и гуакамоле	210	750	Crémant
брускетта с ростбифом, запечённым перцем и греческим кремом	175	750	Sangiovese
брускетта 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



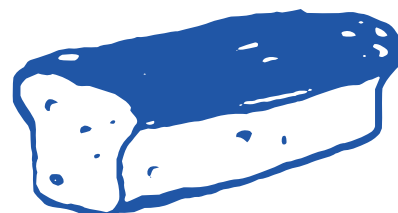
10 зелёных овощей с ореховым соусом и миндальным кремом 180 590
pairing Crémant



с ростбифом, томатами, пармезаном и соусом чимичурри 175 690
pairing Shiraz



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



салаты



с обжаренным цыплёнком,
томатами и имбирным
дрессингом

pairing

170 590

Riesling



овощи с греческим сыром
и соусом шизо

pairing

225 550

Pinot Grigio

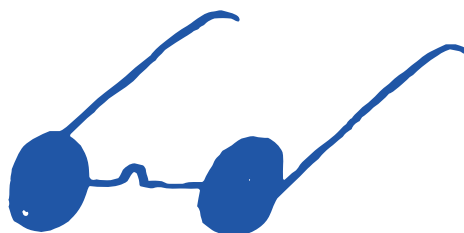


оливье с ростбифом

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





курильские морские гребешки с картофельным кремом и грибным жу pairing 205 790 Riesling



крабовые котлетки с картофелем чимичурри, шпинатом и цитрусовым бербланом pairing 355 850 Crémant



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



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



Изображение является вариантом сервировки

..... мясо и птица



грудка цыплёнка в кофейной корочке со шпинатом и сморчками
410 790
pairing Nero di Troia



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



бефстроганов с картофельным кремом
250 770
pairing Shiraz



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



смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем
405 890
pairing Nero di Troia

смэш-бургер с мраморной говядиной и картофелем + Evervess cola / cola zero 950

..... п а с т а и р и з о т т о
.....



казаречче с креветками
и томатами конфи

pairing

245 670

Crémant



орзо с томлёной
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
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

альтернативный кофе

фильтр-кофе	150	150
френч-пресс	250	200
воронка хуп	200	270
пурвер	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-котта	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

грузья, 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: Baja 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 имбирём 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-османтус-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

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: city

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: city

100/1000

230/2300