

УПРОДОБРЕЙЩИЕ ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ с 9:00 до 12:00
СБ-ВС с 9:00 до 14:00

Гречка с яйцом пашот, индейкой и пармезаном

В этом блюде идеальное соотношение количества белка, полезных жиров и сложных углеводов. По желанию вы можете попросить у официанта добавить двойную порцию индейки, яйца или сыра — так будет ещё сытнее и позволит с лёгкостью провести время до обеденного перерыва.

Такой вариант полезного завтрака выбирает бренд-директор Анна



Каши

Гречка с яйцом пашот, индейкой и пармезаном	230г	450.-
Овсяная каша с арахисовой пастой, бананом, орехами и свежими ягодами	290г	350.-
Рисовая каша с халвой и семечками	270г	270.-
Каша овсяная на коровьем / кокосовом молоке	250г	220 / 290.-
Каша рисовая на коровьем / кокосовом молоке	250г	220 / 290.-

Яйца

Глазунья	90г	140.-
Скрэмбл	120г	140.-

Добавки:					
- лосось	30г	380.-	- ветчина	30г	100.-
- креветки	30г	220.-	- фасоль в томатном соусе	50г	110.-
- бекон	30г	140.-	- шампиньоны гриль	30г	110.-
- говяжьих колбаски	2шт	310.-	- гуакамоле	50г	250.-
- пастроми из индейки	30г	120.-	- томаты черри	30г	80.-
- микс зелени	15г	130.-	- Шпинат	15г	50.-
- Крем-чиз	30г	90.-	- Пармезан	10г	100.-

Скрэмбл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом	220г	700.-
Омлет с креветками и беконом в соусе том ям	260г	530.-
Шакшучка с брынзой и пастроми из индейки	300г	550.-
Яйца по-турецки с соусом дзадзики и пшеничной лепёшкой	200г	380.-
Глазунья с брынзой, сладким красным луком и кинзой	210г	400.-

Яйца по-турецки

с соусом дзадзики и пшеничной лепёшкой

Популярное утреннее блюдо с берегов Средиземноморья, в котором яйца подаются с освежающим соусом дзадзики на основе йогурта и огурца и насыщаются специями. Для яркости вкуса добавляем кинзу, а для хруста - пшеничную лепёшку.



сытное



Бейгл с лососем, гуакамоле и творожным кремом	200г	700.-
Бейгл с индейкой, яйцом пашот и вялеными томатами	200г	580.-
Картофельные вафли с лососем, яйцом пашот и соусом голландез	175г	510.-
Блины с мясом, запечённые в печи под сырным соусом	160г	540.-
Тёплый круассан с ветчиной, моцареллой и томатами	160г	460.-

Всё самое вкусное в одной тарелке



Английский завтрак	370г	900.-
Средиземноморский завтрак	320г	850.-
Итальянский завтрак	270г	550.-

Бейгл с индейкой

Для приготовления булочек используем картофельное пюре и злаки, индейку маринчем в специях сутки для особой сочности, вяленые томаты придадут сбалансированную кислинку, а трюфельный соус добавляет пикантности. То, что нужно для идеального бейгла!

Предпочитает на завтрак
маркетолог ресторанчика
Александра



lll

Сырники с бананом
и карамельным соусом

Управляющая ресторанчика
Эльза без ума от них!

Сначала слегка обжариваем,
после запекаем в духовом шкафу —
вот и весь секрет их нежности,
которую идеально дополняет
и раскрывает соус на основе
сливок и карамели.



сладенькое

Печёные сырники с бананом и карамельным соусом	170г	490.-
Тёплый круассан с шоколадной пастой	100г	350.-
Тонкие блинчики со сметаной / со сгущёнкой / с малиновым джемом	80 / 30г	260.-
Вафля с карамельным бананом и кремом из деревенской сметаны	140г	360.-