

УТРОДОБРЕЙЩИЕ 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



Каша

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.-



hit



new



healthy

Яйца

Глазунья	90г	140.-
Скрэмбл	120г	140.-

Добавки:

- лосось	30г	380.-	- ветчина	30г	100.-	- Шпинат	15г	50.-
- креветки	30г	220.-	- шампиньоны гриль	30г	110.-	- Крем-чиз	30г	90.-
- бекон	30г	140.-	- гуакамоле	50г	250.-	- Пармезан	10г	100.-
- говяжьи колбаски	2шт	310.-	- томаты черри	30г	80.-			
- пастроми из индейки	30г	120.-	- Микс зелени	15г	130.-			

Скрэмбл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом 220г 700.-

♥ Омлет с креветками и беконом в соусе том ям 260г 530.-

Шакшукка 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 540.-



Лепешка роти с ветчиной, омлетом и сливочным сыром 200г 540.-



Лепёшка роти с ростбифом, омлетом и соусом песто 200г 640.-

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 маринуем 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 рестораничика
Александра



Handwritten signature



hit



new



healthy

Сырники с бананом и карамельным соусом

Управляющая рестораника
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	420.-
♥	Тонкие блинчики со сметаной / со стучёнкой / с малиновым джемом	80 / 30г	260.-
	Вафля с карамельным бананом и кремом из деревенской сметаны	140г	360.-