

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	280г	370.-
Овсяная каша с арахисовой пастой, бананом, орехами и свежими ягодами	280г	300.-
♥ Рисовая каша с халвой и семечками	250г	240.-
Каша овсяная на коровьем / кокосовом молоке	200г	200 / 260.-
Каша рисовая на коровьем / кокосовом молоке	200г	200 / 260.-

♥ hit ✦ new 🌱 healthy

Яйца

Глазунья	90г	120.-
Скрэбл	120г	120.-

Добавки:

- лосось	30г	350.-	- фасоль в томатном соусе	50г	100.-	- Микс зелени	15г	120.-
- креветки	30г	200.-	- шампиньоны гриль	30г	100.-	- Шпинат	15г	50.-
- бекон	30г	100.-	- гуакамоле	50г	200.-	- Крем-чиз	30г	50.-
- говяжьи колбаски	70г	260.-	- томаты черри	30г	80.-	- Пармезан	10г	100.-
- ветчина	30г	90.-						

Скрэбл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом	220г	600.-
♥ Омлет с креветками и беконом в соусе том ям	260г	450.-
♥ Шакшучка с пастрами из индейки	300г	480.-
Глазунья с говяжьими колбасками, шпинатом и вялеными томатами	210г	450.-

Глазунья с колбасками

Лайфхаки по приготовлению:

- Используйте сковороду из чугуна или тефлона и не перегревайте её
- После того, как разбили яйца на сковородку, убавьте огонь и продолжайте готовить на слабом режиме
- Перчите и солите в конце

Любимое утреннее блюдо бренд-шефа Ильи Ходзицкого



Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

сытное

	Бейгл с лососем, гуакамоле и творожным кремом	220г	600.-
	Бейгл с индейкой, яйцом пашот и томатами	220г	450.-
	Картофельные вафли с красной рыбой	175г	450.-
♥	Блины с мясом, запечённые в печи под сырным соусом	160г	440.-
♥	Круассан с ветчиной и сыром	160г	380.-

Всё самое вкусное в одной тарелке

	Средиземноморский завтрак	320г	790.-
	Английский завтрак	320г	770.-
♥	Большой завтрак от мамы	350г	650.-

Сырники с бананом и карамельным соусом

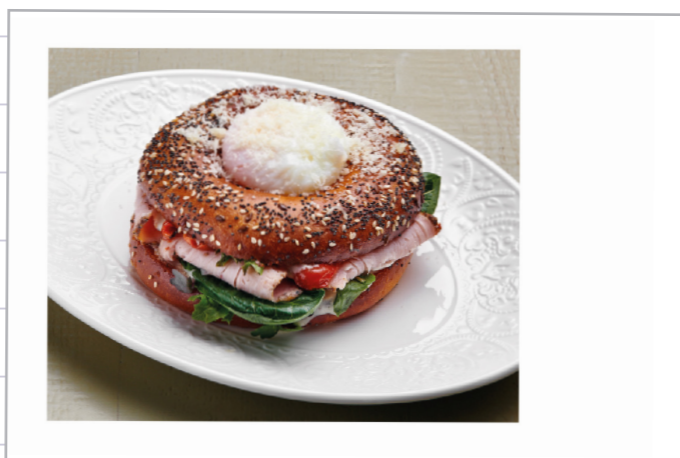
Управляющая рестораника
Эльза без ума от них!

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.



Бейгл с индейкой

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



Предпочитает на завтрак
маркетолог рестораника
Александра

llll

сладенькое

	Сырники с бананом и карамельным соусом	170г	400.-
◆	Круассан с шоколадной пастой	100г	320.-
	Тонкие блинчики со сметаной / со стучённой / с малиновым джемом	80 / 30г	200.-