

УТРОДОБРЕЙЩИЕ ЗАВТРАКИ

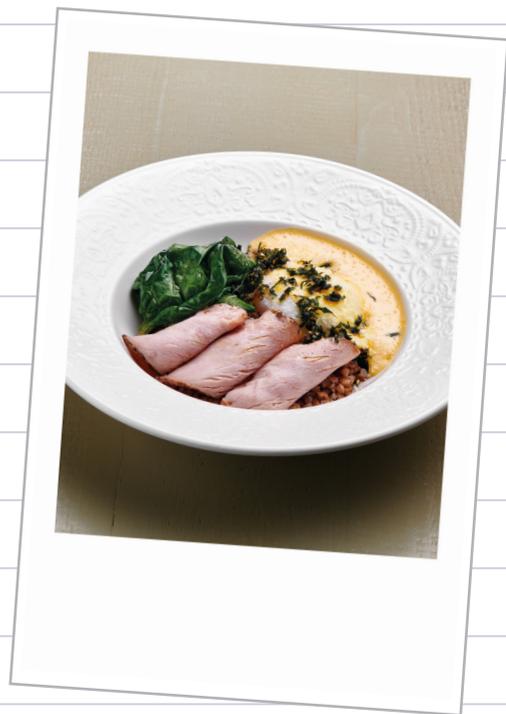
пн-пт с 9:00 до 12:00

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

390.-

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.-
Скрэмбл	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	120.-	- гуакамоле	50г	230.-	- Крем-чиз	30г	80.-
- говяжьи колбаски	2шт.	280.-	- томаты черри	30г	80.-	- Пармезан	10г	100.-
- ветчина	30г	90.-						

Скрэмбл с лососем, гуакамоле, миксом зелени и ржаным тостом 220г 600.-

♥ Омлет с креветками и беконом в соусе том ям 260г 480.-

♥ Шакшучка с пастроми из индейки 300г 500.-

Глазунья с говяжьими колбасками, шпинатом и вялеными томатами 210г 480.-

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



СЫТНОЕ

	Бейгл с лососем, гуакамоле и творожным кремом	220г	600.-
	Бейгл с индейкой, яйцом пашот и томатами	220г	480.-
	Картофельные вафли с красной рыбой	175г	450.-
♥	Блины с мясом, запечённые в печи под сырным соусом	160г	460.-
♥	Круассан с ветчиной и сыром	160г	400.-

Всё самое вкусное в одной тарелке

	Средиземноморский завтрак	320г	790.-
	Английский завтрак	320г	820.-
♥	Большой завтрак от мамы	350г	650.-

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

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	400.-
Круассан с шоколадной пастой	100г	320.-
Тонкие блинчики со сметаной / со стучёнкой / с малиновым джемом	80 / 30г	200.-