

САЛАТЫ

АВО-ЛОСОСЬ И БАГЕТ ВАКАМЕ 1590

салат из охлажденного филе лосося, авокадо и фирменного гуакамоле с лаймом и васаби

БОЛЬШОЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ МИСО 985

Можно добавить:
слабосоленый лосось 595
фисташковый лосось 840
лосось су-вид 750
тигровые креветки 550
подкопченный угорь 500
куриная грудка су-вид 300
камчатский краб 750

САЛАТ РЭД ОНИОН ХАНИ 610

Микс салатных листьев, кедровые орешки, семена подсолнуха и тыквы, томаты черри, фирменный соус на медово-бальзамической основе

с куриной грудкой су-вид 860

Можно добавить больше куриной грудки су-вид 300

с тигровыми креветками 1140

Можно добавить больше креветок 550

с лососем су-вид 1400

Можно добавить больше лосося су-вид 750

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ОБОЖЕННЫМ АВОКАДО И ТОМАТАМИ 2300

Можно добавить больше камчатского краба 750

ХЛЕБ

Классический деревенский хлеб тартин или багетини с вакаме и куркумой или гречихой 100

Теплая лепешка роти 160

– халяль

– вегетарианские блюда

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЛОСОСЬ СУ-ВИД ТЕРИЯКИ С ПЮРЕ ИЗ БАТАТА 2100

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С ЗАПЕЧЕННЫМ БАТАТОМ И МАНГО-СОУСОМ 980

Можно добавить больше куриной грудки су-вид 300

ТУНЕЦ ТАТАКИ С САЛАТНЫМ МИКСОМ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ 1450

Можно добавить больше тунца татаки 580

УДОН С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТЕРИЯКИ, СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ГОРОШКОМ И ЦУКИНИ 1100

Можно добавить еще больше креветок 550

УДОН С УГРЕМ, КУНЖУТОМ, ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И СОУСОМ УНАГИ 830

Можно добавить больше подкопченного угря 500

ПАСТА ПОМОДОРО БАЗИЛИКО 780

Паппарделле в томатно-базиликовом соусе со спелыми томатами, пармезаном, свежим базиликом и бальзамическим кремом

с куриной грудкой су-вид 300

с тигровыми креветками 550

с камчатским крабом 750

Можно добавить больше:
камчатского краба 750
соуса 120
пармезана 90
чили-песто 50
куриной грудки су-вид 300
тигровых креветок 550

ПАПАРДЕЛЛЕ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 1470

Идеальное сочетание паппарделле в фирменном томатно-сливочном соусе и мяса камчатского краба

Можно добавить больше камчатского краба 750

НЬОККИ С ТОМЛЁНЫМИ ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ СУ-ВИД 1650

БОУЛЫ

БОУЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД 795

куриная грудка су-вид, запеченный батат, киноа, булгур, микс салатных листьев, маринованная в понзу фиолетовая капуста, битые огурцы, томаты черри, фирменный дресинг

Можно добавить больше куриной грудки су-вид 300

БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ 1150

тигровые креветки, спелый манго, киноа, булгур, микс салатных листьев, маринованная в понзу фиолетовая капуста, битые огурцы, фирменный дрессинг

Можно добавить больше креветок 550

БОУЛ С ТУНЦОМ ТАТАКИ 1500

тунец-татаки, микс салатных листьев, булгур, киноа, манго салат чука, битые огурцы, маринованная в понзу фиолетовая капуста, кунжут, фирменный дрессинг

Можно добавить больше тунца татаки 580

БОУЛ С ФИСТАШКОВЫМ ЛОСОСЕМ 1900

лосось, запеченный в фисташках, микс салатных листьев, киноа, булгур, мякоть апельсина, бобы эдамаме, авокадо, битые огурцы, маринованная в понзу капуста, фирменный дрессинг

Можно добавить больше фисташкового лосося 840

СУПЫ

РАМЕН С УТКОЙ И ЯЙЦОМ АДЖИТАМА 850

ТОМАТНЫЙ СУП СО СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ 550

можно добавить тигровые креветки 450

КРЕМ-СУП ИЗ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ С ЛОСОСЕМ СУ-ВИД И БОБАМИ ЭДАМАМЕ 950

Если у вас аллергия на какой-либо продукт — предупредите, пожалуйста, официанта

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

КАШИ

Все наши каши готовятся на молоке из мякоти кокоса.
К любой каше можно добавить свежие ягоды 180



ОВСЯНАЯ С СИРОПОМ АГАВЫ,
СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И КОКОСОВЫМИ ЧИПСАМИ 470



РИСОВАЯ С МАНГО И ФИСТАШКАМИ 550
Сахар можно заменить на сироп топинамбура или агавы 250

ГРАНОЛА

ГРАНОЛА С ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ,
СИРОПОМ АГАВЫ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 650
Можно добавить семена чиа 50

СЫРНИКИ

КЛАССИЧЕСКИЕ СО СМЕТАНОЙ 450

С МАНГО И ВАНИЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ 865

ЯЙЦА

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ СУ-ВИД,
ШПИНАТОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ 980

ОМЛЕТ «ГРЕКО» С БАЗИЛИКОВЫМ СЫРОМ 650

СКРЭМБЛ С ПОДКОПЧЕННЫМ
УГРЕМ, АВОКАДО И ЭДАМАМЕ 950

ЯПОНСКИЙ СКРЭМБЛ С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ И ИКРОЙ ЛЕТУЧЕЙ РЫБЫ 1600

БРИОШЬ

С ГУАКАМОЛЕ, СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ,
ЯЙЦОМ ПАШОТ И СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ 890
Можно добавить больше с/с лосося 595

С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ,
ТОЛЧЕНЫМ АВОКАДО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 1850

КРУАССАНЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ 350

С БАЗИЛИКОВЫМ СЫРОМ,
ЯЙЦОМ ПАШОТ И СЛАБОСОЛЁНЫМ ЛОСОСЕМ 990

ЗАКУСКИ



ТОСТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД, СОУСОМ УНАГИ,
САЛЬСОЙ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И СЫРОМ ЧЕДДЕР 850

БУРРАТА СО СПЕЛЫМИ
ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ 1500
Буррату можно заменить на страчателлу

ЛЕПЕШКА РОТИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 1550



ЛЕПЕШКА РОТИ
С УТИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД 650

ЛЕПЕШКА РОТИ С ПОДКОПЧЕННЫМ УГРЕМ 1050



СЫРНАЯ КЕСАДИЛЬЯ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
СУ-ВИД, СПАЙСИ СОУСОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ 570

СЫРНАЯ КЕСАДИЛЬЯ
С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО 1350

СЫРНАЯ КЕСАДИЛЬЯ
С ЛОСОСЕМ СУ-ВИД, МАНГО И ЧИЛИ 1450

ПРО ЕДУ

В меню есть вегетарианские блюда 
и блюда халяль , уточните у официанта

ДЕСЕРТЫ

Все десерты мы создаем для вас сами каждый день

САН-СЕБАСТЬЯН «КЛАССИКА» 570

Тот самый Баскский чизкейк с загорелой карамельной корочкой и кремовой сердцевинкой. А подаем мы его со свежими ягодами

САН-СЕБАСТЬЯН «МАЛИНА» 590

Когда Сантьяго Ривера придумывал свой рецепт баскского чизкейка, он не догадывался, что мы сделаем его еще вкуснее

КИЕВСКИЙ ТОРТ 690

Наше прочтение оригинального рецепта - воздушные белково-фисташковые коржи, лесные орехи, шоколадный ганаш и крем Шарлотт

ТРИ МОЛОКА 500

Нежнейший бисквит, который пропитывается разными видами молока. Казалось бы все очень просто, но это тот самый случай когда, как говорится, "все гениальное просто". И очень вкусно

МАДЛЕН 200

Печенье для настоящих ценителей прекрасного. Мадлен - изысканная классическая французская выпечка с влажной и мягкой текстурой, шоколадно-ореховой начинкой и легким цитрусовым послевкусием

НАПОЛЕОН «КЛАССИКА» 570

Классические тончайшие, рассыпающиеся коржи с ванильным заварным кремом. Одним словом классика вкуса, доведенная до идеала

НАПОЛЕОН «ВИШНЯ» 590

Воздушные слоёные коржи с классическим заварным кремом, вишневым конфи и цельными ягодами

МЕДОВИК «КЛАССИКА» 570

Этот медовик приготовлен по рецепту бабушки нашего кондитера. Мы не знаем что там, но те кто хоть раз попробовали кусочек, возвращаются за ним постоянно. Будьте осторожны - вызывает привыкание

МЕДОВИК «МАЛИНА» 590

Если вы задавались вопросом, можно ли сделать Медовик еще вкуснее, то это тот самый случай – вы обязаны его попробовать

ШУ 250

Изысканное французское пирожное, внутренний мир которого переполнен кремом Патисьер с бурбонской ванилью

ШУ С МАНГОВЫМ ПАТИСЬЕРОМ 285

Это классическое французское пирожное мы сделали еще вкуснее, потому что крем Патисьер мы приготовили со спелым манго и маракуйей

ИДЕАЛЬНЫЙ БРАУНИ 690

Этот брауни – рай для шокоголика: густой, тягучий и экстремально шоколадный. Можем подать его тёплым с шариком сливочного пломбира 150

ИДЕАЛЬНЫЙ БРАУНИ. РАЗМЕР XS 400

Этот брауни – рай для шокоголика: густой, тягучий и экстремально шоколадный. Можем подать его тёплым с шариком сливочного пломбира 150

ТАРТ БУРДАЛУ 450

Классика французского кондитерского искусства: песочное тесто, сливочно-миндальный франжипан и тающие во рту ванильные груши. Как говорят французы: “Je suis aux anges”

ЛИМОННЫЙ ТАРТ 580

Рассыпчатая песочная основа с прекрасным лимонным кремом и воздушной швейцарской меренгой.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ 695

Пышные морковные коржи с грецкими орехами и специями, апельсиновый курд, нежный сливочный крем и солёная карамель сверху – так мы сделали его идеальным

КЕКС БАНАНОВЫЙ 350

Легендарный банановый кекс без сахара и глютена, который становится еще вкуснее с добавлением кокосовой карамели. Подается теплым с лаймовым йогуртом

КЕКС «ЛИМОН & КУРКУМА» 320

Очень нежный кекс с тонким лимонным вкусом и приятными нотками куркумы



ЦИТРУСОВАЯ ПАННА-КОТТА С ПЮРЕ МАРАКУЙИ 550

Итальянская классика, дополненная ярким и освежающим пюре из маракуйи



ЖЕЛЕ «ПЕРСИК» 400

Фруктово-сливочное лакомство, приготовленное из спелых персиков и сливок с добавлением семян чиа



ЖЕЛЕ «МАЛИНА-МАРАКУЙЯ» 350

Натуральный фруктово-ягодный десерт, приготовленный из спелой малины и освежающе-терпкой маракуйи

ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ 170

Удивительный микс благородного вкуса и шёлковой, тающей во рту текстуры шоколадного ганаша

Выберите свой:

Матча/Фисташка и белый шоколад

Клубника и молочный шоколад

Грецкий орех и темный шоколад

ШОКОНАТС 235

Если тонуть от удовольствия, то только как эти фисташки - в лучшем бельгийском шоколаде

ФИСТАШКОВОЕ БЕЗЕ 190

Легкий десерт из швейцарской меренги с фисташками. Идеально подойдет к вашему кофе или чаю

COFFEE&BAKERY V60

ПРО КОФЕ И HANDMADE ДЕСЕРТЫ

Все молочные и сливочные напитки мы по умолчанию готовим на низколактозном молоке

КЛАССИКА

ЭСПРЕССО 250

АМЕРИКАНО 250

ФЛЭТ УАЙТ 330

КАПУЧИНО 340/370/500

ЛАТТЕ 370/500

АЛЬТЕРНАТИВА

V60 400

V60 ФЕНОМЕНА*

АЭРОПРЕСС 300

АЭРОПРЕСС ФЕНОМЕНА*

КЕМЕКС 600

КЕМЕКС ФЕНОМЕНА*

КЕМЕКС ГРАНАТ 490/960
заваривается на 100% гранатовом соке

ДЖЕЗВА 350
кофе по-восточному, приготовленный в медной турке на горячем песке

ДЖЕЗВА ХАЛВА 380
кофе по-восточному с халвой и молоком

ФИЛЬТР КОФЕ

Напиток, приготовленный капельным методом. Какой фильтр-кофе мы заварили сегодня – спросите у бариста

РУАНДА, ГВАТЕМАЛА, КОЛУМБИЯ, КЕНИЯ, ЭФИОПИЯ, БРАЗИЛИЯ (ЗАБАГЛИОНЕ) 350

БЛЕНД V60 400

БЛЕНД ЧЕМПИОН 450

ФЕНОМЕНА* 550

V60 ДОМА

Возьмите частичку нашей кофейни с собой — и пусть каждый день начинается с идеального вкуса

Теперь вы можете наслаждаться любимым вкусом дома или на работе. В каждой пачке — тщательно отобранные зёрна, которые сохраняют аромат и вкус. Наши бариста помогут подобрать идеальный вариант и подскажут, как легко заварить вкусный кофе дома

Можно добавить:
растительное молоко 100
дополнительный шот эспresso 90
сливки 50

*Зерно Феномена – это всегда уникальный, лимитированный лот. Страну произрастания, вкусовые особенности и стоимость напитка подскажет бариста

АВТОРСКИЕ НАПИТКИ

ЛАТТЕ ЛЕМОНГРАСС 450
Нежный кофейный молочный напиток на основе эспresso с тонкими нотками лемонграсса

ЛАТТЕ АПЕЛЬСИН 450
Взрыв сочного апельсина с эспresso и нежной молочной пеной

ЛАТТЕ ФИСТАШКА 450
эспresso, фисташковый урбеч, молочная пена и немного рубленных фисташек

ЛАТТЕ ОУТ МАЛИНА 460
эспresso, овсяное молоко, малиновый конфи

ЛАТТЕ ОУТ ФИСТАШКА 460
эспresso, фисташковый урбеч, овсяное молоко и немного рубленных фисташек

РАФ ВАНИЛЬНЫЙ 460
эспresso, ванильный соус, нежная сливочная пена

РАФ КАНАДА 460
эспresso, кленовый сироп, сливочная пена, лепестки миндаля

ЭСПРЕССО ТОНИК 450
двойной эспresso, лимонный фреш, биттер тоник

ОРАНЖ КОФЕ 570
двойной эспresso, апельсиновый фреш, сироп агавы

ГРЕЧИШНЫЙ ЛАТТЕ 450
нежный молочный напиток из обжаренных семян татарской гречихи и меда

ЧАЙ ЛАТТЕ МАСАЛА 420
пряный и согревающий, с нотками восточных специй

КАКАО 400
напиток на основе французского горячего шоколада и низколактозного молока

МАТЧА

МАТЧА ЛАТТЕ 430
премиальная японская матча и идеальная молочная пена

МАТЧА ХАНИ ЛАТТЕ 470
молочная матча с медовыми нотками

ЛИСТОВЫЕ И ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

АССАМ / ГРЕЧИШНЫЙ / ЖАСМИНОВЫЙ / МОЛОЧНЫЙ УЛУН / ТИБЕТСКАЯ РОМАШКА / СЕНЧА / ЭРЛ ГРЕЙ / ТРАВЯНОЙ

Можно добавить к чаю:
чабрец 50
сироп агавы 130
сироп топинамбура 90
сливки 33% 60
мед 120
молоко 70
растительное молоко 100
мята / гвоздика / палочка корицы 50

НЕ ЧАЙ

550

ТРОПИЧЕСКИЙ

манго и маракуйя

ИМБИРЬ & МЯТА

имбирь, мята, мед, лемонграсс, душистый перец, гвоздика, лайм, лимон

ГРЕЙПФРУТ & РОЗМАРИН

грейпфрутовый соус, кардамон и веточка ароматного розмарина

ОБЛЕПИХА & МАРАКУЙЯ

сочетание облепихи и маракуйи с пикантным акцентом чили

ЛИМОНАДЫ

400

во всех лимонадах сахарный сироп можно заменить на сироп топинамбура 90

МАНГО & МАРАКУЙЯ

манго, маракуйя, сахарный сироп, вода с газом

ЗЕЛЁНЫЙ МИКС

лайм, яблоко, сахарный сироп, вода с газом

БАЗИЛИК

красный базилик, лимонный фреш, сахарный сироп, вода с газом

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИН 390 / ГРЕЙПФРУТ 470

ЯБЛОКО 350 / МОРКОВЬ 270 / СЕЛЬДЕРЕЙ 390

СМУЗИ

570

ДЫНЯ

дыня, груша, банан, апельсиновый фреш

ЗЕЛЁНЫЙ

мята, шпинат, груша лимонный фреш, банан, яблочный фреш

МАНГО

манго, апельсиновый фреш, лимонный фреш, банан

ФРУКТОВЫЙ МИКС

апельсиновый фреш, клубника, банан

ВОДА

370

Экологически чистая живая вода из источника в кавказских горах на высоте ≈ 1500 м

ВОДА EDIS БЕЗ ГАЗА

ВОДА EDIS С ГАЗОМ