

САЛАТЫ

Большой зеленый салат с авокадо и с мисо-дрессингом 985

Микс листьев салата, авокадо, молодой стручковый горошек, бобы эдамаме, слайсы свежего огурца, фиолетовая капуста, маринованная в понзу, лепестки миндаля, мисо дрессинг

Рекомендуем добавить:



куриную грудку 300
тигровые креветки 550
слабосоленый лосось 595
лосось су-вид 750
фисташковый лосось 840
обжаренные ломтики телятины 400

Аво-лосось с лепешкой роти 1590

Охлажденное филе лосося, авокадо и гуакамоле с лаймом и васаби. Подается с теплой лепешкой роти

Салат Рэд Оignon Хани 610

Микс листьев салата, кедровые орешки, семена подсолнуха и тыквы, томаты черри, медово-горчичный дрессинг



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

Большой Греческий салат 980

Спелые томаты, огурцы, сладкий болгарский перец, красный лук, сыр Фета, маслины, оливки, каперсы, орегано

Салат с жареными баклажанами, томатами и страчателлой 985

Баклажаны в кляре, спелые томаты, страчателла, кинза, спайси дрессинг

Рекомендуем добавить обжаренные ломтики телятины



Теплый салат с телятиной 750

Микс листьев салата, обжаренные кусочки маринованной телятины, шампиньоны, болгарский перец, стручковая фасоль, цветная капуста и спайси дрессинг

Можно добавить больше телятины 400

СУПЫ



Куриный суп-лапша 450

Наваристый куриный бульон, куриная грудка, отварное яйцо, лапша, ростки сои



Борщ с говядиной 620

Классический борщ с говядиной. Подается с теплым пирожком и сметаной



Рамен с утиной грудкой 850

Японский суп с пшеничной лапшой, утиной грудкой, яйцом аджимото стручками молодого горошка и свежим шпинатом

Том Ям с тигровыми креветками 970

Классический тайский суп с тигровыми креветками. Подается с белым рисом

ЗАКУСКИ

Креветки васаби 1100

Тигровые креветки в кляре с васаби и лепестками миндаля

Овощное соте с яйцом пашот 490

Запеченные в томатно-базиликовом соусе баклажаны, цукини, томаты с яйцом пашот и фурикаке

Рекомендуем добавить:

слабосоленый лосось 595
куриную грудку 300
тигровые креветки 550



Сырная кесадилья с куриной грудкой, спайси соусом и моцареллой 570

Сырная кесадилья с креветками и авокадо 1350

Хумус с теплой лепешкой роти 550

со спелыми томатами 490
закуска из нутового пюре с кунжут, восточными специями и сладкими томатами



с китайской уткой 560
закуска из нутового пюре с кунжут, восточными специями, утиной грудкой, зелеными яблоками и соусом хойсин



Клаб-сэндвич с куриной грудкой и трюфельным кремом 690

Сэндвич с куриной грудкой, салатными листьями, огурцами, томатами, трюфельным кремом и соусом чеддер. Подается с картофелем фри

Клаб-сэндвич с лососем и базиликовым кремом 1100

Сэндвич с базиликовым кремом, слабосоленым лососем собственного посола, салатными листьями, огурцами, томатами и лаймовым дрессингом. Подается с картофелем фри

БОУЛЫ



Боул с куриной грудкой 795

Куриная грудка су-вид, булгур, киноа, запеченный батат, микс салатных листьев, маринованная в понзу фиолетовая капуста, битые огурцы, томаты черри, манго дрессинг

Можно добавить больше куриной грудки 300

Боул с тигровыми креветками 1150

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

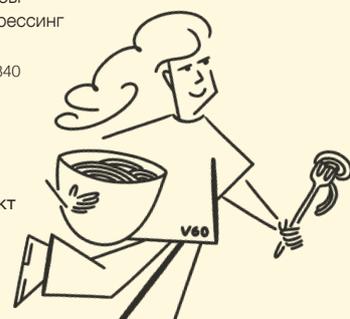
Можно добавить больше тигровых креветок 550

Боул с фисташковым лососем 1900

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

Можно добавить больше фисташкового лосося 840

Если у вас аллергия на какой-либо продукт – пожалуйста, предупредите, нас.



горячее

 Бефстроганов с картофельным пюре Нежный бефстроганов с грибами и воздушное картофельное пюре	920
 Дакстроганов с пюре из батата Ломтики утиной грудки тушеные в сливочном соусе с шампиньонами	990
 Курзе с говядиной в томатно-базиликовом соусе Национальное блюдо дагестанской кухни с невероятно вкусной начинкой из говядины	595
 Котлеты из индейки с пюре из батата 2 сочные котлеты из индейки и пюре из батата	850
Котлета из креветок с жареным рисом Большая котлета из тигровых креветок с пикантным жареным рисом	870
 Говяжьих щечки су-вид с картофельным пюре и луком фри Томленые в специях и ароматных травах говяжьи щечки, воздушное картофельное пюре и лук фри	1250
Стейк из лосося со сливочным шпинатом и овощами темпура Запеченный стейк из лосося, сливочный шпинат, баклажаны и брокколи в кляре	1850
 Утиная ножка конфи с пюре из батата и облепиховым соусом Утиная ножка, томленная в соусе терияки, пюре из батата, облепиховый соус	950
 Французский бургер Пшеничная булочка, говяжья котлета, карамелизированный лук, брусничный соус	930
 Трюфельный бургер Пшеничная булочка, говяжья котлета, трюфельный соус	1100
 Дюрум из курицы Лаваш, куриная грудка су-вид, корнишоны, соус ранч	695
 Стейк Рибай Классика мясной кухни и эталон жареного мяса	1850 за 100 гр
РИМСКАЯ ПИЦЦА Римская пицца - это пицца с особым тестом, хрустящей корочкой и нежной, кружевной текстурой при разрезе	
Маргарита	750
С грушей и маскарпоне	1150
Четыре сыра	1370
С лососем, брокколи и маслом белого трюфеля	1500
 Пепперони	970
Фокачча с розмарином и пармезаном	320

пасты & ризотто

Паста помodoro базилико Паппарделле в томатно-базиликовом соусе со спелыми томатами, пармезаном и бальзамическим кремом	780
 с куриной грудкой су-вид 300 с тигровыми креветками 550 Можно добавить ещё больше: соуса 120 / пармезана 90 куриной грудки су-вид 300 / тигровых креветок 550	
Ризотто с белыми грибами Классическое ризотто с белыми грибами, тимьяном и пармезаном	750
Ризотто со шпинатом, тигровыми креветками и страчателлой Ризотто с пюре из молодого шпината, обжаренные тигровые креветки, сыр страчателла и пармезан	1160
Равиоли с белыми грибами и рикоттой в эмульгированном соусе с тимьяном Равиоли с рикоттой, белые грибы в эмульгированном соусе с тимьяном, пармезан	950
Равиоли с грушей и горгонзолой Равиоли в сливочном соусе с горгонзолой и фламбириванной грушей	1100
Паста Лето на море Итальянская паста в сливочном соусе с тигровыми креветками, фенхелем и сельдереем	900
Лингвини с тигровыми креветками в трюфельном соусе	1370

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

Все наши каши готовятся на молоке из мякоти кокоса

Овсяная каша с свежими ягодами, кокосовыми чипсами и сиропом агавы	485
Каша рисовая с манго и фисташками	550
Сырники классические со сметаной	450
Сырники с манго и ванильной сметаной	865
Омлет с лососем су-вид, шпинатом и сырным соусом Омлет из 3-х яиц, лосось су-вид, мини-шпинат, сырный соус с чеддером	980
Омлет «Греко» с базиликовым сыром Омлет из 3-х яиц, черри, оливки, сладкий красный лук, болгарский перец, сыр фета	650
Бриошь с гуакамолем, слабосоленым лососем, яйцом пашот и соусом голландез Булочка бриошь, лосось собственного соления, фирменный гуакамолем, соус Голландез	890
К любой каше можно добавить свежие ягоды 180 Сахар можно заменить на сироп агавы или топинамбура 250 К любому блюду с яйцами можно добавить: слабосоленый лосось 595 / тигровые креветки 550 / куриную грудку 300	

КЛАССИКА

Эспрессо	250
Американо	250
Кортадо	320
Флэт Уайт	340
Капучино	340 / 370 / 500
Латте	370 / 500

альтернатива

Бариста с удовольствием расскажет о выборе зерна и способе заваривания вашего напитка, в том числе об уникальных микролотах и их стоимости

Фильтр	400
V60	450
Ноор	450
Кемекс	600
Кемекс «Гранат»	490 / 960
Джезва	350
Джезва «Халва»	380

авторский кофе

Латте Апельсин	450
----------------	-----

Взрыв сочного апельсина с эспрессо и нежной молочной пеной

Латте Оут Фисташка	450
--------------------	-----

Эспрессо, овсяное молоко, фисташковый урбеч, дробленые фисташки

Латте Оут Малина	450
------------------	-----

Эспрессо, овсяное молоко, малина

Латте Лимонный тарт	485
---------------------	-----

Кофе латте со вкусом лимонного тарта

Раф Канада	460
------------	-----

Эспрессо, кленовый сироп, сливочная пена, лепестки миндаля

Раф Ванильный	460
---------------	-----

Эспрессо, ванильный соус, нежная сливочная пена

Эспрессо Тоник	450
----------------	-----

Двойной эспрессо, лимонный фреш, биттер тоник

Оранж Кофе	570
------------	-----

Двойной эспрессо, апельсиновый фреш, сироп агавы

шоколад

Какао	400
-------	-----

Напиток на основе французского горячего шоколада и низколактозного молока

V60 У ВАС ДОМА

Возьмите частичку нашей кофейни с собой и пусть каждый день начинается со вкусного кофе. Наши бариста помогут выбрать зерно, помол и подскажут, как заварить его дома так, чтобы максимально раскрыть вкус

МАТЧА

Матча Латте	430
-------------	-----

Премиальная японская матча и идеальная молочная пена

Матча Хани Латте	470
------------------	-----

Премиальная японская матча, молоко, горный мед

Матча Фисташка	550
----------------	-----

Премиальная японская матча, молоко, фисташковый урбеч, гималайская соль

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ	500
--------------	-----

Ассам / Молочный Улун / Травяной

Гречишный / Сенча Иван-Чай / Жасмин

НЕ ЧАЙ	550
--------	-----

Имбирь & Мята / Грейпфрут & Розмарин

Манго & Маракуйя / Жасмин & Фейхоа

Барбарис & Корица

ЛИМОНАДЫ	400
----------	-----

Бasilik & Лимон / Манго & Маракуйя

Ананас & Имбирь

свежевыжатые соки

Апельсин	390
----------	-----

Грейпфрут	470
-----------	-----

Яблоко	350
--------	-----

Морковь	270
---------	-----

Сельдерей	390
-----------	-----

СМУЗИ	570
-------	-----

Зелёный

Шпинат, груша, мята, лимонный фреш, яблочный фреш, банан

Манго

Манго, апельсиновый фреш, лимонный фреш, банан

Шиповник & Гранат

Шиповник, гранатовый сок, банан

протеиновый смузи	650
-------------------	-----

Манго

Манго, молоко, протеин, банан

Клубника

Клубника, молоко, протеин, банан

Вода Edis (с газом / без газа)	370
--------------------------------	-----

Экологически чистая живая вода из источников в Кавказских горах на высоте = 1500м

десерты ручной работы

Сан Себастьян «Классика» 570

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

Сан Себастьян «Фисташка» 670

Вам понравится сочетание фисташкового урбеча и сливочно-кремовой текстуры, которой славятся баскские чизкейки

Киевский торт 690

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

Трес лечес 550

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

Мадлен 250

Классическая французская выпечка с шоколадно-ореховой начинкой и легким цитрусовым послевкусием

Наполеон «Классика» 570

Классические тончайшие, рассыпающиеся коржи с ванильным заварным кремом. Проще говоря, «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 V60 600

Наш Медовик на новом уровне: тонкие коржи, два вида крема – сметанный и кофейный, а еще прослойка желе на основе свежесваренного кофе

Идеальный брауни 450

Этот брауни рай для шокоголика: густой, тягучий и экстремально шоколадный

Тарт OMG Малина 850

Французский открытый пирог с малиной, сливочно-творожным кремом и ганашем из белого шоколада

Тарт OMG Голубика 750

Французский открытый пирог с голубикой, сливочно-творожным кремом и ганашем из белого шоколада

Панна Котта 550

Итальянская классика, дополненная ярким пюре из спелых ягод

Кекс банановый 350

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

Кекс «Лимон & Куркума» 320

Для ценителей прекрасного. Очень нежный кекс с тонким лимонным вкусом и приятными нотками куркумы

Шоколадный трюфель 215

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

Выберите свой вкус:

матча & фисташка и белый шоколад

клубника и молочный шоколад

грецкий орех и темный шоколад

Шоконатс 255

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

Фисташковое безе 190

Легкий десерт с потрясающим вкусом швейцарской меренги, который дополняют соленые фисташки и свежие ягоды

**ТОТ САМЫЙ ВКУС –
ТЕПЕРЬ И ДОМА**



Все наши десерты мы можем сделать для вас на заказ. Сканируйте qr-код, выберите тарт и наслаждайтесь неповторимым вкусом

