

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

Салат с ростбифом & цуккини 1100

Спагетти из цуккини, слайсы ростбифа, перепелиное яйцо, кунжутный дрессинг

Салат с подкопченным лососем & медово-горчичным дрессингом 1435

Микс листьев салата, подкопченный лосось, морковь, томаты черри, медово-горчичный дрессинг

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

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

Сырная кесадилья с куриной грудкой, спайси соусом и моцареллой 570

Сырная кесадилья с креветками и авокадо 1350

Клуб-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

Клуб-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

Хлеб

Теплая лепешка роти 160



основные блюда

Бефстроганов с картофельным пюре 920

Нежный бефстроганов с грибами и воздушное картофельное пюре

Говяжья вырезка с грибным дукселем & запеченным бэби картофелем 1970

Вырезка су-вид, грибной дуксель, запеченный бэби картофель с томатами черри и розмарином

Бифштекс с трюфельным кремом & бататом фри 1150

Бифштекс из говяжьей мякоти с трюфельным кремом, куриным яйцом и бататом фри

Курзе с говядиной в томатно-базиликовом соусе 595

Национальное блюдо дагестанской кухни с невероятно вкусной начинкой из говядины

Котлеты из индейки с пюре из батата 850

2 сочные котлеты из индейки и пюре из батата

Котлета из креветок с жареным рисом 870

Большая котлета из тигровых креветок с пикантным жареным рисом

Телячьи щечки су-вид с картофельным пюре и луком фри 1250

Томленные в специях и ароматных травах телячьи щечки, воздушное картофельное пюре и лук фри

Стейк из лосося со сливочным шпинатом и овощами темпура 1850

Запеченный стейк из лосося, сливочный шпинат, баклажаны и брокколи в кляре

Французский бургер 930

Пшеничная булочка, говяжья котлета, карамелизированный лук, брусничный соус

Трюфельный бургер 1100

Пшеничная булочка, говяжья котлета, трюфельный соус

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

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

пасты & ризотто

Паста Помодоро базилико 780

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

 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 750

Классическое ризотто с белыми грибами, тимьяном и пармезаном

Ризотто со шпинатом, тигровыми креветками и страчателлой 1160

Ризотто с пюре из молодого шпината, обжаренные тигровые креветки, сыр страчателла и пармезан

Равиоли с белыми грибами и рикоттой в эмульгированном соусе с тимьяном 950

Равиоли с рикоттой, белые грибы в эмульгированном соусе с тимьяном, пармезан

Равиоли с грушей и горгонзолой 1100

Равиоли в сливочном соусе с горгонзолой и фламбированной грушей

Паста Лето на море 900

Итальянская паста в сливочном соусе с тигровыми креветками, фенхелем и сельдереем

завтраки весь день

Все наши каши готовятся на молоке из мякоти кокоса

Овсяная каша со свежими ягодами, кокосовыми чипсами и сиропом агавы 485

Каша рисовая с манго и фисташками 550

Сырники классические со сметаной 450

Сырники с манго & ванильной сметаной 865

Омлет с лососем су-вид, шпинатом и сырным соусом 980

Омлет из 3-х яиц, лосось су-вид, мини-шпинат, сырный соус с чеддером

Омлет «Греко» с базиликовым сыром 650

Омлет из 3-х яиц, черри, оливки, сладкий красный лук, болгарский перец, сыр фета

Бриошь с гуакамолем, слабосоленым лососем, яйцом пашот и соусом голландез 890

Булочка бриошь, лосось собственного соления, фирменный гуакамолем, соус Голландез

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	290
Американо	290
Кортадо	360
Флэт Уайт	370
Капучино	370 / 410 / 540
Латте	410 / 540

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	470
V60 «Малина & розмарин»	650
Кемекс	600
Кемекс «Гранат»	530 / 980
Джезва	350
Джезва «Халва»	380

авторский кофе

Латте Апельсин	500
Взрыв сочного апельсина с эспрессо и нежной молочной пеной	
Латте Оут Фисташка	530
Эспрессо, овсяное молоко, фисташковый урбеч, дробленые фисташки	
Латте Оут Малина	530
Эспрессо, овсяное молоко, малина	
Латте Лимонный тарт	500
Кофе латте со вкусом лимонного тарта	
Раф Канада	520
Эспрессо, кленовый сироп, сливочная пена, лепестки миндаля	
Раф Ванильный	520
Эспрессо, ванильный соус, нежная сливочная пена	
Эспрессо Тоник	470
Двойной эспрессо, лимонный фреш, биттер тоник	
Оранж Кофе	570
Двойной эспрессо, апельсиновый фреш, сироп агавы	

шоколад

Какао	450
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	510
Премиальная японская матча и идеальная молочная пена	
Матча Хани Латте	550
Премиальная японская матча, молоко, горный мед	
Матча Фисташка	570
Премиальная японская матча, молоко, фисташковый урбеч, гималайская соль	

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

Ассам / Молочный Улун / Травяной	500
Гречишный / Сенча / Иван-Чай / Жасмин	
Тигуанинь / Да Хунь Пао / Габа манго	

НЕ ЧАЙ

Имбирь & Мята / Грейпфрут & Розмарин	550
Манго & Маракуйя / Жасмин & Фейхоа	
Барбарис & Корица	

ЛИМОНАДЫ

Манго & Маракуйя / Ананас & Имбирь	400
------------------------------------	-----

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	390
Грейпфрут	470
Яблоко	350
Морковь	270
Сельдерей	390

СМУЗИ

Зелёный	570
Шпинат, груша, мята, лимонный фреш, яблочный фреш, банан	
Манго	
Манго, апельсиновый фреш, лимонный фреш, банан	
Шиповник & Гранат	
Шиповник, гранатовый сок, банан	

ПРОТЕИНОВЫЙ СМУЗИ

Манго	650
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»	580	Кекс банановый	350
	Тот самый баскский чизкейк с загорелой карамельной корочкой и кремовой сердцевинкой. А подаем мы его со свежими ягодами		Легендарный банановый кекс без сахара и глютена, который становится еще вкуснее с добавлением кокосовой карамели и кокосовых чипсов. Подается с лаймовым йогуртом	
new!	Муравейник	320	Кекс «Лимон & Куркума»	320
	Хрустящая песочная основа, вареная сгущенка, медовая крошка и карамель Тоффи		Для ценителей прекрасного. Очень нежный кекс с тонким лимонным вкусом и приятными нотками куркумы	
	Трес лечес	550	new! Кекс Апельсин & намелака	385
	Нежнейший бисквит, который пропитывается тремя видами молока. Кажется бы, все очень просто, но это тот самый случай когда все гениальное просто. И очень вкусно		Сочный и яркий, с насыщенным апельсиновым вкусом и Намелакой из белого бельгийского шоколада внутри. Подается с апельсиновым конфитуром	
	Мадлен	250	Шоконатс	295
	Классическая французская выпечка с шоколадно-ореховой начинкой и легким цитрусовым послевкусием		Если тонуть от удовольствия, то только как эти фисташки - в лучшем бельгийском шоколаде	
	Наполеон «Классика»	590	Фисташковое безе	250
	Классические тончайшие, рассыпающиеся коржи с ванильным заварным кремом. Проще говоря, «классика вкуса» доведенная до идеала		Легкий десерт с потрясающим вкусом швейцарской меренги, который дополняют соленые фисташки	
	Медовик «Классика»	590	Картошес	285
	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		Любимое многими с детства бисквитное пирожное в исполнении нашего шеф-кондитера	
	Медовик V60	620	Печенье овсяное	250
	Наш Медовик на новом уровне: тонкие коржи, два вида крема – сметанный и кофейный, а еще прослойка желе на основе свежесваренного кофе		То самое традиционное овсяное печенье. Умеренно сладкое, с добавлением клюквы и тыквенных семечек. Скажем по-секрету - вкуснее всего с молоком ;)	
	Идеальный брауни	450	Печенье шоколадное с гималайской солью	350
	Этот брауни рай для шокоголика: густой, тягучий и экстремально шоколадный		Деликатно сладкое шоколадное лакомство, с благородной какао-горчинкой оттененной гималайской солью	
	Тарт OMG Малина	870	Печенье с молочным шоколадом и грецким орехом	295
	Французский открытый пирог с малиной, сливочно-творожным кремом и ганашем из белого шоколада		Очень вкусное классическое печенье с молочным шоколадом и большой горстью обжаренных грецких орехов	
new!	Тарт Шоколад & Вишня	645	ТОТ САМЫЙ ВКУС – ТЕПЕРЬ И ДОМА Все наши десерты мы можем сделать для вас на заказ. Сканируйте qr-код, выбирайте и наслаждайтесь неповторимым вкусом	
	Хрустящая песочно-шоколадная основа, немного карамели с гималайской солью, заварной крем с шоколадом и много-много вишни			
new!	Лимонный тарт	550		
	Гармоничное сочетание трех текстур: рассыпчатая песочная основа, нежный лимонный крем с яркой цитрусовой ноткой и воздушная швейцарская меренга сверху			
new!	Морковный торт с апельсиновым курдом	695		
	Сочные морковные коржи с "теплыми" специями, грецкими орехами и сливочным кремом. Между слоями апельсиновый курд, а сверху немного солёной карамели.			
	Шоколадный трюфель	285		
	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			