

Завтраки

пн–пт 9:00–12:30

сб–вс 9:00–13:30

R Большой дачный завтрак René
глазунья из 2-х яиц, куриная сосиска, беби картофель, салат из свежих овощей, ремесленный хлеб

950

Французский завтрак с круассаном
яйцо, круассан, грюйер, тамбовский окорок, конфитюр

1090

Блюда из яиц

Скрембл с креветками, печёным перцем Рамиро и Таджасскими оливками

950

Французский омлет с крабом

1190

Омлет с белыми грибами и трюфелем

850

Зелёный салат с яйцом пашот

790

Тартин со скремблом, луком конфи, козым сыром и трюфелем

790

Яйца в средиземноморском стиле с томатами и оливками

850

Бенедикт с тамбовским окороком и трюфелем

890

Бенедикт с лососем

950

Глазунья / омлет / скрембл

ремесленный хлеб

томаты / припущенный шпинат

жареные грибы / микс салат

тамбовский окорок / авокадо

сыр грюйер

лосось / красная икра / креветки

150

190

250

290

370

390 / 550 / 350

Пироги и бутерброды

Киш с лососем и шпинатом

750

Бутерброд с красной икрой

850

R Крок-мадам с индейкой и сыром грюйер

820

Тост с тунцом конфи, авокадо и соусом Вьерж

750

Блины и оладьи

Осетровая икра с блинами

3500

Блин с мясом, грибами и яйцом пашот

590

Блины с лососем

790

Картофельные оладьи с яйцом пашот и индейкой

750

Каши

Рисовая каша на кокосовом молоке с компоте из сливы и клубники

590

Пшённая каша с тыквой, брусникой и халвой

490

Гречневая каша с грибами, яйцом пашот и муссом из пармезана

650

Сладкое

Каждое утро в пекарне Aster Bakery для нас выпекают свежие круассаны, ватрушки, дэниши, шведские и маковые булки. Уточняйте у официанта, что есть на витрине.

Блины с соусом Англез и вареньем

390

R Круассан со взбитым маслом и ягодным конфитюром

450

Запеканка из топлёного творога с вареньем из чёрной смородины

650

Вареники с вишней

690

Сырники с ягодным конфитюром и сметаной

650

добавить свежие ягоды 50 г

350

Чай

Ассам / сенча 420

Эрл Грей / рихтер / гречишный / липа-мята / яблони и груши / чёрный с черёмухой / 450

Кофе

Эспрессо 210

Фильтр 250

Американо 250

Капучино / большой капучино 290 / 350

Латте 350

Флэт уайт 320

Ванильный раф 420

Каштановый раф с розовым перцем 420

Раф апельсин-можжевельник 420

Латте карамельный пралине 420

Матча латте 420

Какао 370

Горячий шоколад с малиной и сливками 650

Опции

Кокосовое / миндальное / безлактозное молоко 100

Шот эспрессо 100

любой кофе мы можем приготовить без кофеина

Согревающие напитки

Глинтвейн б/а 550

Имбирный сбитень 550

Вишня с чабрецом 550

Облепиха-маракуйя 550

Прохладительные напитки

Свежевыжатый сок апельсин / грейпфрут 550

Домашний лимонад 390

лаванда и роза / ревень и грейпфрут / черноплодная рябина и яблоко

Морс брусника / облепиха 390

Вода Krasota безлимитно 150

Вода Edis 0,5 / 0,95 350 / 490

Коктейли



Сезанн Спритц 690

Martini prosecco rose, персик, крыжовник



Пиренейский Мокко 750

ром, херес, шоколад

Шампанское и игристое

Prosecco Martini Rose Italy NV 690

Cava Dos Caprichos Bodegas Jaume Serra Spain NV 690

Cremant de Loire Guy Allion France NV 990

Champagne Charlier & Fils Carte Noire Brut France NV 1550

R – рекомендуем попробовать

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту. Мы принимаем к оплате только российские рубли и банковские карты.

Данная информация является рекламным буклетом. Всегда рады любой обратной связи: info@renecafe.ru

Меню

Десерты

Гречишный медовик	550
Яблочный террин с ванильным мороженым и соусом Англиз	590
Парфе с юдзу и грейпфрутом	650
Павлова с кокосом и черникой <i>vegan</i>	590
Шоколадный фондан с вишней и миндальным мороженым	650
Мороженое 50 г	250

Десерты на витрине



пожалуйста, уточните у официанта, что есть в наличии

Тарталетка с сезонными ягодами	550
Морковный кекс с имбирным кремом	490
Шоколадный кекс	450
Корзинка с орехами	420
Шу с фисташкой и малиной	350
Финансье с черникой <i>gluten free</i>	150
Овсяное печенье с фундуком и солёной карамелью	250
Шоколадный трюфель с перцем андалиман	150

Прохладительные напитки

Свежевыжатый сок апельсин / грейпфрут	550
Домашний лимонад лаванда и роза / ревень и грейпфрут / черноплодная рябина и яблоко	390
Морс облепиха / брусника	390
Сок Yoga персик / апельсин / ананас / яблоко / томат	450
Coca-Cola	450
Tomarchio итальянский лимонад	450
Вода Krasota безлимитно	150
Вода Edis 0,5 / 0,95	350 / 490

Безалкогольные коктейли

 Пломбьер-ле-Бэн джин б/а, биттер б/а, кордиал клубника	550
 Эльзас Мартини джин б/а, белое вино б/а, кордиал крыжовник	550

Кофе

Эспрессо	210
Фильтр	250
Американо	250
Капучино / большой капучино	290 / 350
Латте	350
Флэт уайт	320
Ванильный раф	420
Каштановый раф с розовым перцем	420
Матча латте	420
Какао	370
Горячий шоколад с малиной и сливками	650
Раф апельсин-можжевельник	420
Латте карамельный пралине	420

Опции

Кокосовое / миндальное / безлактозное молоко	100
Шот эспрессо	100
Любой кофе мы можем приготовить без кофеина.	

Чай

Ассам / сенча	420
Эрл Грей / рихтер / гречишный / липа-мята / чёрный с черёмухой / яблони и груши	450

Согревающие напитки

Глинтвейн б/а	550
Имбирный сбитень	550
Вишня с чабрецом	550
Облепиха-маракуйя	550

Repé – кафе в легендарном доме Зингер. Для нас Repé – это вдохновение историей и фантазия о том, каким было бы кафе на втором этаже «Дома книги», если бы открывшись в год постройки, оно сумело дожить до наших дней.

Подходя с любопытством и уважением к городу и его истории, мы каждый день стараемся поддерживать идею вневременности и отражать ее в атмосфере, интерьере, деталях, кухне. В меню видение русской и французской кухни представляет бренд-шеф Роман Киселев. За десерты, которые успели стать главной достопримечательностью кафе, отвечает шеф-кондитер Дарья Захаренко. Кофе от шеф-бариста Влада Оленика, который не прекращает поиск уникальных кофейных лотов и разрабатывает авторские напитки.

Мы будем рады любой обратной связи и с удовольствием расскажем больше о кафе Repé лично или в наших социальных сетях.

Если у вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом заранее официанту.

Мы принимаем к оплате только российские рубли и банковские карты.

Данная информация является рекламным буклетом.

Меню

пн-пт 12:30 – 23:00

сб-вс 13:30 – 23:00



Special

Тёплый салат с запечёнными овощами и рикоттой / с рикоттой и стейком из говядины	750 / 1150
Крем-суп из каштанов с белыми грибами и фундуком	750
Брауни с фейхоа и ванильным кремом	590

Закуски

Осетровая икра с блинами	3900
Печёные перцы с кремом из шпротов	690
Пате из печени индейки со сливой и луком конфи	750
Рийет из лосося с красной икрой	890
Тартар из лосося с маринованными перцами и авокадо	1100
Карпаччо из говядины с чёрным трюфелем	1250
R Французский тартар из говядины с картофелем фри и листьями салата	1100
Сыры с мёдом и брусничным конфитюром <i>валансе / пармезан / бри / горгонзола</i>	1450
Оливки / вяленые томаты / артишоки	420 / 350 / 450

Салаты

Овощной салат со сметаной и ароматным маслом	620
Салат со свёклой, чёрной смородиной и пеканом	690
Салат с индейкой, авокадо, узбекскими томатами и чечевицей	890
Большой зелёный салат с киноа / с киноа и лососем	790 / 1250
Нисуаз с тунцом конфи и соусом Руй	1190

Горячие закуски

Картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом	550
Рататуй с прованскими травами	790
R Жюльен с грибами и сыром грюйер	950
Улитки по-бургундски с багетом	990
Камамбер с брусничным конфитюром	990
Картофельный graten с чёрным трюфелем	750

Супы

Куриный суп с пирожком	550
R Французский луковый суп	750
Борщ с говяжьими хвостами и красной фасолью	790
Буйабес с багетом и соусом Руй	1350

Пельмени, вареники, паста

Пельмени с говядиной / с говядиной и бульоном	1720
Вареники с капустой и икорным соусом	850
Равиоли с уткой, вяленой тыквой и трюфелем	1100
Спагетти с лангустинами, Софрито и Биском	1050
Тальятелле с маринованным зелёным перцем и сыром грюйер	850

Мясо

Стриплоин, за 100 г <i>подаём с маслом Café de Paris, картофелем фри и зелёным салатом</i>	1190
Фермерский цыплёнок с грибами, шпинатом и картофельным пюре с трюфелем <i>блюдо на двоих / 1/2 порции</i>	1990 / 1150
R Котлета по-киевски с соусом Ремулад и картофельным пюре	920
Утка конфи с рагу из фасоли Лима и перечным соусом	1100
Бургер René с картофелем фри <i>котлета из мраморной говядины / лук конфи / камамбер / трюфельный соус / брусничный конфитюр</i>	1190
Томлёная щека в Бургундском стиле с пюре и сезонными овощами	990
Филе миньон с картофельным gratenom и грибным маслом	1990
Бифштекс из говядины с перечным соусом, запечённым томатом и луком шалот	1350

Рыба и морепродукты

R Ладожский судак с горошком и белыми грибами	950
Крабовые котлеты с картофельным пюре	1190
Голубцы с лангустинами и красной икрой	1150
Мидии Мариньер с картофелем фри и соусом Ремулад	1050
Соте из креветок с томатами и чесночным тартинном	950
Стейк из лосося с зелёными овощами и соусом Бермонте	1390

Пироги, выпечка, хлеб

в наших блюдах мы используем ремесленный хлеб из пекарни Aster bakery

Бутерброд с красной икрой	850
Киш с лососем и шпинатом	750
Бутерброд с сельдью и копчёным маслом	390
Пирожки <i>с капустой / с яйцом и щавелем</i>	150
Пирожок с капустой и красной икрой	350
Хлебная корзина с маслом <i>тартин, багет, злаковые чипсы</i>	350