

ЗАВТРАКИ

Овсянка с карамелизированным бананом, голубикой и грецким орехом	260 г 350
Сырники с кремом из манго и базилика со свежими ягодами	210 г 490
Оладьи из молодых кабачков с лососем слабой соли	290 г 650
Авокадо тост с лососем и муссом из вяленых томатов	220 г 590

Яичница - конструктор (скрэмбл/омлет/глазунья)	100 г 200
+ лосось слабой соли 30 гр	270
+ бекон 40 гр	140
+ теплая бриошь 60 гр	90
+ крем-чиз 30гр	140
+ сыр пармезан 40 гр	140
+ авокадо 40 гр	140
+ микс салата 20 гр	90
+ шампиньоны 40 гр	90
+ томаты черри 30 гр	90
+ пряные огурчики 20гр	90

САЛАТЫ

Зеленый салат с ореховой заправкой	160 г 490
Теплый салат с говядиной	280 г 590
Салат с авокадо и грейпфрутом	190 г 650
Салат Цезарь с курицей с креветками	240 г 590 240 г 690

СЫТНЫЕ ВАФЛИ

Вафля с говядиной и кремом из лесных грибов	240 г 620
Вафля с риетом из форели и пряными огурчиками	240 г 690
Вафля с жульеном	240 г 570

СУПЫ

Куриный бульон	300 г 360
Тыквенный крем-суп с копченой сметаной	310 г 470
Азиатский суп с говядиной	500 г 550
+ теплая бриошь со сливочным маслом и песто	100 г 290

ГОРЯЧЕЕ

Паста с лесными грибами и страчателлой	230 г 550
Сливочная паста карбонара	220 г 650
Паста с крабом и креветками	170 г 790
Паста с говядиной и шампиньонами	250 г 750
Перец фаршированный	260 г 470
Стейк лосося со сливочным киноа и изюмом	290 г 890

СЛАДКОЕ

Мороженое ассортимент вы можете уточнить у официанта	50 г 200
---	----------

THE CHOCO

by Daria Lavrova

ИСТОРИЯ
SECRET GARDEN



ЗАКАЗАТЬ ТОРТ
НА ПРАЗДНИК



Если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Для компаний от 6 человек действует сервисный сбор в размере 10% от суммы чека.

THE CHOCO

by Daria Lavrova

СЛАДКИЕ ВАФЛИ

Banana Twix

джелато банан-шоколад и пломбир с жареным маршмеллоу и крошкой twix, кармалезированным бананом и шоколадным соусом

Sweet Sandwich

джелато клубника со сливаками, сорбет киви со свежими ягодами, миксом орехов и банановым соусом

Choco-Berry

джелато клубника со сливками, с малиновым кремом, свежими ягодами, печеньем twix и шоколадным соусом

ФИРМЕННЫЕ ШОКОМИКСЫ

Шокомикс 1

джелато клубника и сорбет киви с экзотическими ягодами и фруктами, с добавлением соуса из белого шоколада

Шокомикс 2

джелато сникерс и печенье-карамель с миксом орехов, свежей клубникой, печеньем twix, взрывной карамелью и соусом из молочного шоколада

Шокомикс 3

джелато запеченное яблоко и сорбет грейпфрут с фруктами, мармеладом, соусом из темного шоколада и апельсиновой специей

600

650

700

590

590

590

Шоколадное фондю

шоколад с жареным маршмеллоу, бельгийской вафлей, бананом, клубникой и ананасом

Фондю на компанию

шоколад с жареным маршмеллоу, бельгийской вафлей, бананом, клубникой, ананасом, виноградом и киви

СЛАДКИЙ КОНСТРУКТОР С БЕЛЬГИЙСКИМИ ВАФЛЯМИ:

Теплые бельгийские вафли

100 г 200

Мороженое (ассортимент вы можете уточнить у официанта)

50 г 200

Свежие ягоды и экзотические фрукты клубника, голубика

30 г 150

Сезонные фрукты мандин, банан, грейпфрут, киви

30 г 70

Десертный соус соленая карамель, шоколад, банан, клубника, малина, манго

50 г 50

Шоколад молочный, темный

30 г 70

Взбитые сливки

50 г 50

ШОКОМИКС

Шокомикс – это десерт из фруктов и шоколада, по желанию можно добавить мороженое.

НАЧНИ СОБИРАТЬ СВОЙ ШОКОМИКС!

I ВЫБЕРИ РАЗМЕР:

Мини

(1 шарик мороженого; 3 вида свежих фруктов и бельгийский шоколад на выбор)

350

II ВЫБЕРИ НАПОЛНЕНИЕ СВОЕГО ШОКОМИКСА:

Мороженое в ассортименте

Сезонные фрукты

мандин, грейпфрут, киви, виноград, банан

Шоколад

молочный, темный, без шоколада

III СДЕЛАЙ СВОЙ ШОКОМИКС БОЛЕЕ ИЗЫСКАННЫМ:

для тех, кто хочет больше эксклюзивности

IV ДОБАВЬ ЕЩЕ НЕМНОГО ПРАЗДНИКА:

создай уникальный любимый вкус только для себя

Взрывная карамель 3 г

60

Кислый клубничный мармелад 10 г

60

Мармеладные бобы 5 г

60

Печенье Twix 10 г

60

Шоколадные шарики 5 г

60

Мини безе 5 г

60

Если у вас есть непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту при оформлении заказа

THE CHÓCO

by Daria Lavrova

ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ

- Сенча**
Классический сдержаненный зеленый чай
- Моли хуа**
Зеленый чай ароматизированный цветками жасмина
- Най Сян Цзинь Сюань**
Отборный молочный улун с мягкими сладкими нотами сливок и бисквита

ТЕМНЫЕ ЧАИ

- Ассам**
Классический плотный черный чай родом из Индии
- Эрл грей**
Премиальный черный чай с лепестками василька, апельсиновой цедрой и эфирным маслом бергамота
- Дянь Хун Цзинь**
Отборный красный чай с цветочными и фруктовыми нотами

ТРАВЯНЫЕ СБОРЫ

- Сливочная земляника**
Зеленый китайский чай с кусочками сушеным земляники и сливочным ароматом
- Виноградный улун**
Отборный улун с ярким вкусом зеленого винограда
- Облепиховый сбор с имбирем**
Витаминный сбор с сушеным облепихой, апельсином и имбирем

- Таежный сбор**
Иван-чай двойной ферментации с почками сосны, хвоей, можжевельником, чабрецом и имбирем

- Лесной**
Сбор из листьев земляники и брусники с добавлением зверобоя, мяты, сосновой почки, крапивы, рябины и коры дуба

- Фитосбор с шиповником**
Сбор с шиповником, имбирем, веточками вишни, листьями малины и липовыми цветками

ДОМАШНИЕ ЧАИ

- Пряный мандарин**
Медовый согревающий чай на основе ройбуша, с мандарином, корицей, и тимьяном
- Роза - клубника**
Жасминовый чай с клубникой, мяты и бутонами роз

600мл

450

600мл

450

КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ

- | | | |
|-----------------------|------------|---------|
| Эспрессо | 20/40 мл | 150/190 |
| Американо | 150/250 мл | 190/240 |
| Латте | 300 мл | 280 |
| Капучино | 150/300 мл | 250/290 |
| Флэт | 150 мл | 250 |
| Раф | 220 мл | 270 |
| Эспрессо тоник | 220 мл | 270 |
| Айс латте | 300 мл | 290 |
| Бамбл | 300 мл | 340 |

СПЕШЛ КОФЕ

- | | | |
|--|--------|-----|
| Оранж капучино
кофе, молоко, пудра апельсина | 280 мл | 310 |
| Латте соленая карамель
кофе, молоко, взбитые сливки
сироп соленая карамель, попкорн | 270 мл | 350 |
| Латте роза-голубика
кофе, молоко, сироп роза, сироп голубика, золотой кандурин | 350 мл | 360 |
| Golden капучино
кофе, молоко, сироп маршмеллоу,
золотой кандурин | 260 мл | 360 |
| Амели
кофе, молоко, тростниковый сахар | 280 мл | 310 |
| Четумаль
кофе, молоко, горячий шоколад,
табаско | 280 мл | 310 |
| Лавандовый раф
кофе, сливки, сироп лаванда | 350 мл | 310 |

МАТЧА

- | | | |
|--------------------|--------|-----|
| Матча-латте | 250 мл | 310 |
| Матча тоник | 300 мл | 390 |

ДОБАВИТЬ

- | | |
|------------------------------|----|
| Сироп | 35 |
| Молоко/Сливки | 70 |
| Растительное молоко | 90 |
| Лимон/мята/чабрец/мед | 70 |

*любой из кофейных напитков мы можем приготовить для вас на зерне без кофеина

THE CHOCO

by Daria Lavrova

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Классический горячий шоколад бельгийский шоколад, молоко, взбитые сливки	180 мл	350
Оранджино бельгийский шоколад, молоко, апельсиновая специя	180 мл	350
С пармезаном и маршмеллоу бельгийский шоколад, молоко, взбитые сливки, пармезан, маршмеллоу	180 мл	350
Черничный бельгийский шоколад, молоко, сироп черника, взбитые сливки, ягоды голубики	180 мл	350
Ореховый с кремом из манго бельгийский шоколад, молоко, сироп орех, крем из манго	180 мл	350

КАКАО

Классический	350 мл	310
Фисташковый какао, фисташковый сироп, взбитые сливки, фисташковая крошка	350 мл	360
Victoria's secret какао, сироп голубика, взбитые сливки, сладкая вата	350 мл	350
Unicorn какао, сироп имбирный пряник, взбитые сливки, бэзэ единорог	350 мл	360
Какао бомба шоколадная сфера с какао и маршмеллоу, заливается горячим молоком	350 мл	360

СМУЗИ	350 мл	380
Алые паруса вишня, клубника, яблочный сок, сироп		
Тропический манго, яблочный сок, ананас, сироп		
Клубнично-банановый твист клубника, банан, яблочный сок, сироп		
Кивито-минт киви, яблочный сок, банан, мята, сироп		

ФРЕШИ

яблоко / апельсин / грейпфрут /	200/300мл	290/350
--	-----------	---------

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ваниль / клубника / фисташка / шоколад	350мл	370
---	-------	-----

ЛИМОНАДЫ

манго, ванильный кокос, клубника	350мл	380
душистая смородина, базилик, чили	350мл	

ВОДА

с газом / без газа	500 мл	350
---------------------------	--------	-----