



БЕЛОТУРКА®
РЕМЕСЛЕННАЯ ПЕКАРНЯ

С ЛЮБОВЬЮ СКВОЗЬ ВРЕМЕНА



Сканируй QR-code!

Узнай историю
родного города!

ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО С 8:00 ДО 13:00

ОВСЯНАЯ КАША

Подается с медом, орехами и семечками

186.-

ПШЕННАЯ КАША

с карамелизированной тыквой

198.-

Растительное молоко 98.-

уточняйте у официантов

СЫРНИКИ

с конфитюром на выбор

299.-

НА ХЛЕБЕ

Омлет / глазунья

Омлет из 3-х яиц со взбитым маслом и томатный соус

Классический 298.-

С тамбовским окороком 385.-

С лососем 438.-

Бенедикт

2 яйца-Пашот, мусс из сливочного сыра, соус Голландез, лук фри

Классический 295.-

С домашней ветчиной 386.-

С лососем 438.-

АВО-ТОСТ

Гуакамоле, вяленые томаты, сливочный сыр

389.-

ОБЕДЫ

ЕЖЕДНЕВНО С 13:00 ДО 19:00

САЛАТ-БОУЛ С КУРИЦЕЙ

Шпинат, пшеничная крупа, брокколи, томаты, курица, яйцо-пятиминутка, медово-горчичная заправка

398.-

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА

Шампиньоны, лисички, белые грибы, картофель, куриный бульон, пшеничная крупа, лук, морковь, зелень, сметана

386.-

ПШЕНИЧНАЯ КАША СО ЩЕЧКАМИ

Подается с белыми грибами и сырным соусом

399.-

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ГУСЯ

Подаются со сметаной и зеленью

398.-

Буррата из собственной сыроварни с томатами

398.-



тартин со льном



тартин пшеничный



ржаной с клюквой



чёрный хомяк



бриошь



круассан

+49.-

МЫ ВЫПЕКАЕМ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ДЛИТЕЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ / ФЕРМЕНТАЦИЯ

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту

КОФЕ

100% арабика (Бразилия)

Температура кофе с добавлением молока - 65°

Если вы предпочитаете более горячий кофе, сообщите нам

Классика:	0,2 / 0,3 / 0,4 л	Авторские:	0,2/0,3 л
Фильтр - кофе	165 / 185 / 199.-	Латте соленая карамель	279.-
<i>Чёрный кофе, приготовленный с помощью капельной кофеварки</i>		Какао	269.-
Эспрессо	0,04 л / 155.-	Куркума латте	285.-
Американо	169 / 189.-	☉ Цикорий латте кокос <i>Sugar free</i>	275.-
Капучино	209 / 229 / 259.-	☉ Матча латте	255/295.-
Латте	229 / 259.-	☉ Латте клен-рожь на овсяном молоке	278.-
Флэт уайт	229.-	Латте имбирный пряник	279.-
Ванильный раф	289.-	Капучино кленовый пекан	278.-
Апельсиновый раф	289.-		

☉ **Растительное молоко** 79.-
Кокосовое, миндальное, банановое, овсяное, безлактозное

Любой кофейный напиток мы можем приготовить без кофеина +48.-

СЕЗОННЫЕ 0,3 л

Сбитень яблочный	209.-
Глинтвейн б/а	296.-
☉ Какао на банановом молоке с карамелью	286.-

ФРЕШИ 0,2 л / 296.-

Апельсин
Морковь
Яблоко

ТИЗАН 0,3 / 1 л / 138 / 298.-

Самарский сбор с ромашкой
Карельский сбор с можжевельником
Алтайский сбор

ЧАЙ 0,3 / 1 л / 138 / 298.-

Черный чай
Эрл грей / Ассам
Зеленый чай
Сенча

НАСТРОЕНИЕ

Игристое	0,125 л / 398.-
Ркацители от Самарской винодельни	0,125 л / 396.-

ОСВЕЖАЮЩИЕ

Малина - Ревень	0,3 л / 239.-
Вода Волжанка	0,5 л / 139.-
Rich Cola	0,33 л / 165.-
Сок Rich Яблоко / Вишня / Апельсин	0,2 л / 168.-
Морс	0,3 л / 139.-
Пиво Легенда Самары	0,5 л / 350.-

НА ВИТРИНЕ

НЕКЛЮТИНКА

Самарский специалист

	119.-	Круассан с ветчиной и сыром Чеддер	269.-
Ватрушка яблочная / сырная / клубника-сметана	109.-	Паштель де Ната	98.-
Ватрушка с Рикоттой и медом	118.-	Ромовая баба	134.-
Шу ванильный / шоколадный /	109.-	Меренговый круассан с лимоном	248.-
Творожное кольцо	139.-	Киш с курицей и грибами	195.-
Трубочка	109.-	Киш с сосисой и брокколи	289.-
Панна-котта	189.-	Киш с окороком и сыром	198.-
Чизкейк с карамелью	198.-	Шпинатная улитка	148.-
Тарт с малиной и фисташкой	279.-	Мясная лепёшка	289.-
Тарталетка с ягодой	239.-	Бриошь с индейкой	348.-
Тарталетка лимонная меренга	196.-	Сосиска в тесте	158.-
Торт Медовик	179.-	Сырные шарики с Пармезаном	5 шт / 178.-
Торт Наполеон с ягодами	219.-	Улитка с заварным кремом	109.-
Торт Прага	198.-	Крендель с корицей	99.-
Торт Павлова	100 г / 255.-	Кокосовое печенье	59.-
Торт Маковый	100 г / 159.-	Симит	199.-
Торт йогуртовый клубника	198.-	Морковное печенье	56.-
Торт морковный с миндалём	198.-	Овсяное печенье	58.-
Пирожное Картошка	96.-	Шоколадное печенье	79.-
Запеканка с апельсином / шоколадом	100 г / 98.-	Печенье с пряной клюквой	68.-
Кранч с маком	100 г / 108.-	Орешек со сгущенкой	38.-
Кранч с рикоттой	100 г / 169.-	<i>Чи-манго Без глютена</i>	219.-
Классический круассан	109.-	Палочка заварная с корицей	59.-
Круассан с яблоком и карамелью / шоколадный / миндальный	209.-	Булочка с корицей	159.-
Круассан с клубникой	258.-	Вензель шоколадный с вишней и фисташкой	168.-
Круассан с сосисой и сливочным сыром	329.-	Дэниш с ягодой	239.-

ХЛЕБ

Амарантовый хлеб	238.-	Картофельный хлеб	59 г / 96.-
Батон ремесленный	129.-	Зерновой хлеб	99 г / 159.-
Пшеничная Чиабатта	89.-	Овощная бриошь	98 г / 166.-
Ржаной хлеб «Черный хомяк»	185.-	Бриошь	148.-
Фугас с оливками и маслинами	179.-	Хлеб Бородинский	106.-
Фугас	119.-	<i>Мультизлаковый хлеб Без глютена</i>	198.-
Французская булка	99/159.-	Пшеничный багет	99.-
Тартин со льном	79/129.-	<i>Хлеб Здоровье Без глютена</i>	279.-
Тартин	67/108.-	Тыквенный хлеб	238.-
Ржаной хлеб с изюмом	86/146.-	Кнурцель с морковью и сельдереем	109.-