

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

890

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

1050

Блюда из яиц

Глазунья / омлет / скрембл
ремесленный хлеб
микс салат / томаты / припущенный шпинат
сыр грюйер / тамбовский окорок
жареные грибы / индейка / авокадо
лосось / красная икра / креветки

220

150

190

290

250

320 / 550 / 350

Французский омлет с крабом

1050

Омлет с белыми грибами и трюфелем

850

Яйца в средиземноморском стиле с томатами и оливками

750

R Зелёный салат с яйцом пашот

790

Бенедикт с тамбовским окороком и трюфелем

890

Бенедикт с лососем

950

Пироги и бутерброды

Киш с лососем и шпинатом

650

Бутерброд с красной икрой

790

Крок-мадам с индейкой

820

Бутерброд с печенью трески

450

Тост с тунцом конфи, авокадо и соусом Верж

750

Блины и оладьи

Блин с мясом, грибами и яйцом пашот

550

Блины с лососем

790

Оладьи из цуккини с икрой и страчателлой

770

Картофельные оладьи с яйцом пашот и индейкой

650

Каши

Овсяная каша с компоте из сливы и ягодами

450

R Пшённая каша с тыквой, брусникой и халвой

420

Гречневая каша с грибами,
яйцом пашот и муссом из пармезана

590

Сладкое

Каждое утро мы выпекаем свежие круассаны, ватрушки, дэниши, шведские и маковые булки. Уточняйте у официанта, что есть на витрине.

Сырники с ягодным конфитюром и сметаной

490

Ленивые вареники с ягодами

590

Вареники с вишней

520

Блины с соусом Англес и вареньем

390

R Круассан со взбитым маслом и ягодным конфитюром

450

Домашняя гранола с йогуртом, творогом и ягодами

420

Трюфель с фисташкой

150

Чай

Ассам / сенча / эрл грей 320

Цветочный иван-чай / русский караван / липа с мятой / гречишный 350

Рихтер / мятный лев / тибетская ромашка 390

Кофе

Эспрессо 190

Фильтр 250

Американо 220

Капучино / большой капучино 270 / 320

Латте 320

Латте с имбирём и малиной 390

Флэт уайт 290

Ванильный раф 350

Матча латте 350

Какао 370

Горячий шоколад с малиной и сливками 590

Каштановый раф с розовым перцем 370

Капучино с карамелью и кардамоном 370

Напитки

Свежевыжатый сок
грейпфрут / апельсин 390

Вода Krasota
безлимитно 150

Вода Edis 0,5 / 0,75 350 / 490

Согревающие напитки


Vin chaud
ягоды / специи / вино 390

Чай малина-шиповник 390

Чай с еловыми шишками 390

Чай облепиха-морозка 390

Игристое и шампанское

 Ананасы в шампанском
джин, ананас, игристое вино 590

Cava Masachs Vibracions Brut Cataluna ES NV 590

Magnatum Rosé Extra Brut Kuban, Russia '20 690

Champagne Breton Fils Tradition Brut, France NV 1350

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

пн-пт 12:30–23:00

сб-вс 13:30–23:00



Пост

Хумус из белой фасоли с кабачковой икрой и тартином	550
Большой зелёный салат с киноа и тофу	820
Грибные щи с полбой	550
Рагу из чечевицы с печёными овощами	690
Орзо с грибами	820
Перец рамиро, фаршированный растительным мясом	950
Павлова с кокосом и черникой	550
Финик с фундучным пралине	190

Закуски

Осетровая икра с блинами	2900
Оливки / вяленые томаты / артишоки	390 / 350 / 420
Икра из запечённых овощей со страчателлой	550
Печёные перцы с кремом из шпротов	620
Пате из печени индейки со сливой и луком конфи	650
Рийет из форели с красной икрой	670
Тартар из лосося с маринованными перцами и авокадо	890
Французский тартар из говядины с картофелем фри	950
Сыры с мёдом и брусничным конфитюром <i>валансе / пармезан / бри / горгонзола / грюйер</i>	1350

Горячие закуски

Картофель фри с пармезаном и трюфельным соусом	390
✓ Запечённый баклажан с прованскими травами и томатами	820
Запечённый камамбер с брусничным конфитюром	850
Жульен с грибами и сыром грюйер	790
Французский омлет с грибами и трюфелем	990

Салаты

✓ Овощной салат со сметаной и ароматным маслом	620
✓ Тёплый салат с фасолью Лима и запечёнными овощами	790
✓ Салат со свёклой, чёрной смородиной и пеканом	690
Салат с печенью трески, картофелем и каперсами	790
Салат с индейкой, голубым сыром, клюквой и грецким орехом	950
Большой зелёный салат с киноа / с киноа и лососем	790 / 1190
Нисуаз с тунцом конфи и соусом Руй	990
Салат с крабом, авокадо и грейпфрутом	1290

Пельмени, вареники, паста

Пельмени с говядиной / с говядиной и бульоном	590
Вареники с белыми грибами и картофелем	690
Равиоли с уткой, вяленой тыквой и трюфелем	890
Тальятелле с трюфелем и чёрным перцем	950
Тальятелле с белыми грибами	950
Спагетти с вонголе	890
Ризотто с белыми грибами и рапанами	1100

Супы

Куриный суп с пирожком	450
Французский луковый суп	620
Уха с судаком	790
Мясная солянка	750

Рыба и морепродукты

Ладожский судак с горошком и белыми грибами	890
Крабовые котлеты с картофельным пюре	950
Черноморские рапаны с картофелем и маринованным луком	790
Голубцы с лангустинами, рапанами и красной икрой	920
Кальмар с луком порей, цветной капустой и крутонами	920
Мидии Мариньер с картофелем фри и соусом Ремулад	890
Стейк из лосося с зелёными овощами и соусом Бермонте	1100
Осьминог с фасолью Лима, томатами и оливками	1750
Кулебяка с судаком и соусом из осетровой и красной икры	1790

Мясо

Фермерский цыплёнок с грибами	1590 / 950
<i>блюдо на двоих можем приготовить 1/2, пожалуйста, уточняйте у официанта</i>	
Котлета по-киевски с соусом Ремулад и картофельным пюре	850
Томлёная щека в бургундском стиле с пюре и печёными овощами	890
Утиная ножка конфи с тыквой, шпинатом и перечным соусом	950
Бургер René с картофелем фри <i>котлета из мраморной говядины / лук конфи / камамбер / трюфельный соус / брусничный конфитюр</i>	1190
Филе миньон на дранике с перечным соусом	1590

Пироги, выпечка, хлеб

Пирожки <i>с капустой / с яйцом и щавелем</i>	100
Пирожок с говядиной	150
Пирожок с капустой и красной икрой	350
Киш с лососем и шпинатом	650
Бутерброд с красной икрой	790
Бутерброд с сельдью и копчёным маслом	350
Бутерброд с печенью трески	450
Хлебная корзина с двумя видами масла / половина <i>бриошь, ржаной заварной, пшеничный на закваске, злаковые чипсы</i>	450 / 250

✓ – эти блюда мы можем сделать постными

Меню

Десерты

Трюфель с фисташкой	150
Шу с фисташкой и малиной	350
Птичье молоко с лесными ягодами	450
Морковный кекс с имбирным кремом и мандариновой карамелью	490
Шоколадный тарт с малиной	790
Гречишный медовик	490
Корзинка с голубикой	550
Корзинка с малиной	650
Мороженое 60 гр	190

Свежая выпечка

Каждое утро мы выпекаем свежие круассаны, ватрушки, дэниши, шведские и маковые булочки. Уточняйте у официанта, что есть на витрине.

Напитки

Вода Krasota безлимитно	150
Вода Edis 0,5 / 0,75	350 / 490
Домашний лимонад грейпфрут и крем-сода / базилик и лайм / малина и мята	390
Морс облепиха / брусника	290
Квас Dikiy	390
Coca-Cola	350
Tomarchio итальянский лимонад	290

Кофе

Эспрессо	190
Фильтр	250
Американо	220
Капучино / большой капучино	270 / 320
Латте	320
Латте с имбирём и малиной	390
Флэт уайт	290
Ванильный раф	350
Матча латте	350
Какао	370
Горячий шоколад с малиной и сливками	590
Каштановый раф с розовым перцем	370
Капучино с карамелью и кардамоном	370

Опции

Альтернативное молоко кокосовое / миндальное / безлактозное	70
Шот эспрессо	90

Чай

Ассам / сенча / эрл грей	320
Цветочный иван-чай / русский караван / липа с мятой / гречишный	350
Рихтер / мятный лев / тибетская ромашка	390

Согревающие напитки

Vin chaud ягоды / специи / вино	390
Чай малина-шиповник	390
Чай с еловыми шишками	390
Чай облепиха-морозка	390

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.