

# НАПИТКИ

Эспрессо 180 ₺

200 мл | 300 мл | 400 мл

Американо 180 ₺ 200 ₺ 210 ₺

Фильтр-кофе 170 ₺ 200 ₺ 230 ₺



Капучино  230 ₺ 270 ₺ 310 ₺

  310 ₺ 350 ₺ 390 ₺

Латте  270 ₺ 310 ₺



  350 ₺ 390 ₺

Флэт уайт  240 ₺

  310 ₺

Раф  250 ₺ 300 ₺ 340 ₺

РАФ апельсиновый  290 ₺

  340 ₺

Апельсиновый кофе 290 ₺

Эспрессо тоник 280 ₺ 310 ₺

Какао  250 ₺ 280 ₺ 310 ₺

  320 ₺ 360 ₺ 400 ₺


Зелёная матча   250 ₺ 300 ₺ 350 ₺

Апельсиновый фреш 380 ₺ 430 ₺

 Растительное молоко

 Коровье молоко

 Безлактозное молоко

 Все кофейные напитки можно  
приготовить на декафе

# фильтр-кофе

200 мл | 300 мл | 400 мл

170 ₹ 190 ₹ 210 ₹

Фильтр кофе от обжарщиков Берри  
Ежедневно завариваем на завтрак

Бразилия Данило Барбоса

Регион: Коромандель, Минас Жерайс

Во вкусе: ананас, манго,  
сливочная карамель, ликер

## что сегодня в фильтре?

уточните у бариста, какое зерно  
мы заварили сегодня

Руанда Матьязо

Регион: Гуйе

Во вкусе: цветочные ноты,  
темная слива, тропические  
фрукты, яблочный пирог

Уганда Калингве

Регион: Рувензори

Во вкусе: темный виноград,  
малиновое варенье,  
горький шоколад,  
согревающие специи



# чай

300 мл | 500 мл

Цейлон **170 ₹ 300 ₹**  
Классический черный чай

Сенча Сенпай **170 ₹ 300 ₹**  
Классический японский зеленый чай  
с изысканным вкусом и тонким  
травянистым ароматом

Лемон-минт **170 ₹ 300 ₹**  
Насыщенный травяной чай,  
с добавлением эфирных масел  
и бодрящей мяты

Успокоительный сбор **170 ₹ 300 ₹**  
Зеленый чай с краснополянскими травами

Зеленый сенча **170 ₹ 300 ₹**  
Изысканный зеленый чай с тонким  
травянистым вкусом

Габа с жасмином **170 ₹ 300 ₹**  
Яркий душистый сладкий аромат белого  
винограда и цветков жасмина, с тягучим  
ореховым вкусом и нотками сливок

Гречишный чай **180 ₹ 310 ₹**  
Чай из татарской гречихи с невероятным  
ароматом печеньки

Облепиха-манго **270 ₹ 390 ₹**  
Яркая кислинка облепихи  
с сочным и сладким манго

## Какао мандарин

300/400 мл

Нежный какао со сладостью и ароматом мандарина и сахарной пудрой в украшении. Напиток готовим на классическом или овсяном молоке

🍷 340/380 Р

🍷 380/420 Р





### Латте пряный

300/400 мл

Ароматный кофейный напиток со сладостью меда и пряностью имбиря, кардамона и корицы, украшаем пудрой какао. Готовим на классическом или овсяном молоке

☞ 340/380 ₽

☞ 380/420 ₽



**Латте  
фундук-шоколад**

300/400 мл

Согревающий кофейный напиток с фундучно-шоколадной пастой, легкой сладостью сиропа и пудрой какао в украшении. Напиток готовим на классическом или овсяном молоке.

☞ 340/380 ₽

☞ 380/420 ₽





**Глинтвейн  
классический**

300/500 мл

Кисло-сладкий  
согревающий напиток  
на основе вишневого сока  
и мандарина, с пряностями:  
гвоздикой и бадьяном

**340/380 р**







**Чай с вареньем  
из шишек**

300/500 мл

Черный чай с легкой терпкостью  
варенья из шишек, ароматом  
ежевика-лаванды и чабрецом

**340/380 р**



**Чай имбирно-медовый**

300/500 мл

Чай сенча с цветочным медом, имбирным сиропом с кардамоном и корицей, легкой кислинкой лимона

**340/380 ₺**



**Латте  
соленая карамель**

300 мл / 400 мл

Насыщенный молочный напиток  
на основе домашней мисо карамели  
с добавлением черной соли

☞ **290 Р / 340 Р**

☉ **340 Р / 390 Р**





**Латте  
жареный арахис**

300 мл / 400 мл

Сливочно-ореховый напиток  
на основе домашней арахисовой  
пасты с добавлением  
вафельной крошки

☞ **290 р / 340 р**

☞ **340 р / 390 р**





**Оладьи картофельные  
с форелью и соусом айоли**

Сытный завтрак  
со слабосоленой форелью,  
с нежным соусом из сливок  
и творожного сыра, ароматным  
укропом, соком лимона,  
молотым перцем. Украшаем  
микрозеленью и зеленым маслом

**550 р**





**Панкейки тыквенные  
со сметанным кремом  
и брусничным вареньем**

Пышные панкейки из свежей  
тыквы в сочетании с сливочным  
кремом и яркой сладкой  
брусникой

**450 р**



**Сырники  
с карамельным  
соусом и гранолой**

Нежные кокосовые сырники без муки, карамельный крем на основе вареной сгущенки, хрустящая ореховая гранола с медом и пудрой малины

3/4 шт.

**390/450 р**








**Овсяная каша  
с песто и сыром**

Сливочная овсяная каша на коровьем молоке с классическим соусом песто, сыром Пармезан и кедровым орехом

**370 ₺**





**Пшенная каша  
с тыквой и печеными  
яблоками**

Пшенная каша с тыквой  
и печеным яблоком  
на коровьем молоке,  
украшаем пудрой  
малины и фисташкой

**350 р**  
SUGAR FREE



**Омлет с муссом  
из лосося**

Воздушный омлет  
с муссом из творожного  
сыра и лосося, рикоттой  
и зеленым маслом,  
украшаем микрозеленью

**490 ₺**  
GLUTEN FREE





**Йогурт с гранолой  
и голубикой**

Натуральный йогурт  
с домашней ореховой  
гранолой, вареньем  
из голубики

**290 Р**  
SUGAR FREE





### Шоколадный круассан

Круассан с кремом  
из шоколадного ганаша,  
цедры апельсина  
и корицы

**260 р**



### Круассан малиновый

Круассан с малиновым конфи  
и ванильным заварным кремом,  
украшенный глазурью  
из белого шоколада

**260 р**



### Круассан миндальный

Хрустящий круассан  
с насыщенным ореховым  
вкусом, украшен миндальными  
лепестками

**260 р**



### Круассан голубика лаванда

Кислинка голубики, сладость  
белого шоколада, украшен  
сублимированной  
черникой

**260 р**



### Круассан классический

Хрустящий снаружи  
и нежный внутри,  
воздушный круассан

**190 р**





**Даниш с орехами  
и карамелью**

Нежное слоеное  
тесто с шоколадным  
кексом в основе  
и карамельным кремом,  
в украшении фундук  
в карамели

**270 р**







**Чизкейк  
с голубикой**

Песочное тесто,  
мусс из сыра креметто  
и сливок со свежей  
голубикой

**450 р**



### Булочка маритоццо

в основе воздушная мягкая булочка с добавлением цедры апельсина, нежный крем на основе крем-чиза, яркая ягодная начинка из клубничного конфи

280 р





### **Булочка с корицей**

Традиционное слоёное тесто с добавлением корицы. Крем на основе сливок с белым шоколадом и ванилью. В украшении цветки василька.

**280 р**







**Батончик  
шоколадный  
с фундуком**

Темный шоколад  
с фундуком и вафельной  
крошкой с фундучным  
пралине, залит ганашем  
из молочного шоколада,  
в украшении цельный  
фундук

**290 р**



### Наполеон с малиной

Классическое тонкое слоеное тесто с прослойкой из малинового конфи и карамельного крема

450 р





**Фисташковый  
пирог**

Внутри карамельно-шоколадная начинка и сливочный крем

**430 Р**





**Штоллен  
классический**

Сытный кекс с начинкой  
из орехов и сухофруктов,  
сливочной глазурью  
из белого шоколада  
с цедрой апельсина

**390 р**





**Сан-Себастьян  
шоколадный**

Нежный творожный  
чизкейк с темным шоколадом,  
шоколадной глазурью  
и орешками в карамели

**430 р**





**Батончик с белым  
шоколадом и миндалем**

Хрустящее миндальное  
пранине, с вафельной крошкой  
и кокосовой начинкой, покрытое  
ганашем из белого шоколада,  
в украшении цельный миндаль  
и кокосовая стружка

**290 р**





## Батончик с финиками и курагой

Сытный батончик с семечками  
тыквы, финиками, кокосовой  
стружкой, какао, арахисом,  
кунжутом и ванилью, покрыт  
глазурью из темного шоколада

**290** Р

SUGAR FREE  
VEGAN





**Сендвич с сыром  
и мортаделлой**

Сендвич, на хлебе  
собственного производства,  
с творожным сыром и сыром  
Чеддер, мортаделлой  
и салатом айсберг

**490 р**





**Сендвич с тунцом,  
яйцом и горчичным  
муссом**

Сендвич, из хлеба  
собственного производства,  
с тунцом, отварным яйцом,  
салатом айсберг и свежим  
огурчиком, с нежным  
творожно-горчичным муссом

**490 Р**





### Паннакотта абрикосовая

Легкий десерт на основе кокосового молока, ванильной пасты с абрикосом и пюре мандарина, ароматной корицей и мускатным орехом

**350 Р**  
SUGAR FREE  
LACTOSE FREE  
GLUTEN FREE





## Брауни с вишней

Пропитанный бисквит  
на основе темного  
шоколада и вишни

350 ₪ VEGAN





### **Картофельный гратен с трюфелем**

Запеченные картофельные ломтики с чесноком, мускатным орехом и тимьяном сочетаем с сметанным кремом, мини-шпинатом и черри. Подаём с ароматным трюфельным маслом

**510 Р**





**Киш с форелью  
и тыквой**

Яркое сочетание  
спелой тыквы  
с ломтиками форели  
и сыром горгонзола

**490 р**





**Киш с индейкой  
и шампиньонами**

Сытный киш с индейкой,  
нежной начинкой  
из сливок, шампиньонов,  
черри и брокколи

**450 Р**





### **Салат с тунцом**

Легкий белковый салат с тунцом, отварным яйцом, свежими овощами, стручковой фасолью и горчишно-медовой заправкой

**550 р**







**Птитим с курицей  
и сливочно-шпинатным  
соусом**

Сытный ланч из птитима  
и куриного филе с ароматным  
сливочным соусом на основе  
шпината и сыра пармезан

**490 р**



**Круассан с сыром,  
омлетом и креветками**

Хрустящий круассан  
с классическим омлетом,  
жареными тигровыми  
креветками, салатом  
айсберг и соусом  
сливочный-песто

**550 Р**





**Круассан с сыром,  
омлетом и креветками**

Хрустящий круассан  
с классическим омлетом,  
жареными тигровыми  
креветками, салатом  
айсберг и соусом  
сливочный-песто

**550 Р**





### **Салат с тунцом**

Легкий белковый салат с тунцом, отварным яйцом, свежими овощами, стручковой фасолью и горчишно-медовой заправкой

**550 р**





**Киш с форелью  
и тыквой**

Яркое сочетание  
спелой тыквы  
с ломтиками форели  
и сыром горгонзола

**490 р**





**Киш с индейкой  
и шампиньонами**

Сытный киш с индейкой,  
нежной начинкой  
из сливок, шампиньонов,  
черри и брокколи

**450 Р**







**Птитим с курицей  
и сливочно-шпинатным  
соусом**

Сытный ланч из птитима  
и куриного филе с ароматным  
сливочным соусом на основе  
шпината и сыра пармезан

**490 р**



**Кукис овсяный  
с грецким орехом**

Хрустящее печенье  
из овсяных хлопьев  
с тростниковым сахаром,  
фундучным пралине, корицей,  
кокосовой стружкой,  
грецким орехом, темным  
и молочным шоколадом

**190 р**





**Кукис  
ванильный**

Нежное печенье  
с миндальной мукой  
в основе и начинкой  
из тёмного шоколада.  
В украшении  
кусочки арахиса.

**190 р**

