



1. Сбитень

горячий напиток на основе шалфея, мелиссы, перечной мяты, душицы с мёдом, лимоном и душистым перцем

***Sbiten** hot drink based on sage, lemon balm, peppermint, oregano with honey, lemon and pepper.*

1.
300.-
[300мл]

2.

300.-
[300мл]

2. ШИПОВНИК

горячий напиток на отваре шиповника, с апельсином, лимоном и мёдом

«Rosehip» hot drink, brewed on the basis of the rose hips, with orange, lemon and honey.

3. Глинтвейн на белом вине

белое сухое вино, яблочный сок, яблоко, мёд, корица, гвоздика, кардамон, бадьян.

“White mulled wine”- Dry white wine, apple juice, apple, honey, cinnamon, cloves, cardamom, star anise

4. Глинтвейн на красном вине

красное сухое вино, вишнёвый сок, апельсин, корица, гвоздика, кардамон, бадьян, мёд

“Red mulled wine” Dry red wine, cherry juice, orange, cinnamon, cloves, cardamom, star anise, honey



3.

470.-
[300мл]

alk

4.

470.-
[300мл]

COFFEE кофе

Американо

классический чёрный кофе,
средний по крепости

Americano. Classic mild black coffee



Гляссе

чёрный кофе с шариком
ванильного мороженого

Glasse. Black coffee with a ball of ice-cream

любой кофе мы можем
приготовить для вас на
растительном молоке

КАПУЧИНО / ЛАТТЕ 520.-

КАКАО 490.-

1. Капучино

двойной эспрессо со
взбитым молоком

Cappuccino. Double espresso
with whipped milk foam

200 мл 280.-

350 мл 360.-

2. Эспрессо

насыщенный и очень
крепкий чёрный кофе

Espresso. Saturated and very strong
black coffee

3. Латте

двойной эспрессо со
взбитым молоком, имеет
мягкий вкус

Latte. Double espresso with whipped
milk, mild flavor

ЛЮБОЙ СИРОП

ANY SYRUP: 20 мл 95.-

жареный орех, шоколадное
печенье, кокос, ваниль,
мята, банан, карамель,
солёная карамель, кленовый,
тирамису, амаретто

Roasted hazelnut, chocolate cookie,
coconut, vanilla, mint, banana, caramel,
salted caramel, maple, tiramisu,
amaretto

*Любой кофе мы
можем приготовить
для вас без
содержания кофеина*



1.

Какао

из шоколада с добавлением
молока

Cocoa. Melted chocolate with milk

2.

Какао с маршмеллоу

из шоколада и молока

Cocoa with marshmello

Melted chocolate with milk and marshmello

1.

350.-
|300мл|

2.

460.-
|300мл|

Фильтр кофе

Каждый день вы можете
попробовать свежесваренный
фильтр кофе из различных
моносортов.

Любой понравившийся сорт
кофе можно приобрести в
зёрнах свежей обжарки.

*Every day you can try freshly made filter
coffee from various monosorts of grains.
Any variety you like can be purchased in
freshly roasted grains.*



300.-
|300мл|



1.
490.-
[350мл]



2.
560.-
[350мл]



3.
560.-
[350мл]



4.
560.-
[350мл]

1. Раф Кофе

напиток на основе двойного эспрессо, сливок и сиропа

Raf Coffee. Double espresso, cream and syrup

2. Кедровый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, кедровый соус

Cedar raf. Single espresso, cream, milk, cedar sauce

3. Цитрусовый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, цитрусовый соус, сахарный сироп

Citrus raf. Single espresso, cream, milk, citrus sauce

4. Сырно-малиновый раф

одинарный эспрессо, сливки, молоко, плавленый сыр, пюре малины

Raspberry-cheese raf. Single espresso, cream, milk, melted cheese, raspberry puree



290.-
[300мл]

Раф «Цикорий»

экстракт цикория, молоко, сахарный сироп

Raf «Chicory» chicory extract, milk

1. Флэт Уайт

двойной эспрессо
с добавлением молока

Flat White. Double espresso with milk

2. Айриш Кофе

мягкое сочетание двойного
эспрессо, виски и взбитых сливок

Irish Coffee. Mild cocktail with double
espresso, whiskey, whipped cream

3. Мокко

напиток из топлёного
шоколада, молока, двойного
эспрессо и взбитых сливок

Mocha. Melted chocolate, double espresso
with milk and whipped cream



холодный кофе

COLD COFFEE



«Фреш» Кофе

двойной эспрессо,
свежевыжатый апельсиновый
сок, карамельный сироп, лёд

«Fresh» Coffee. Double espresso, fresh
orange juice, caramel syrup and ice



Тоник Кофе

двойной эспрессо, тоник, слайс
лимона и лёд

Tonic coffee. Double espresso, tonic,
lemon slice and ice



Айс Латте

двойной эспрессо,
молоко и лёд

Ice Latte. Double espresso, milk
and ice

лаборатория альтернативного кофе

ALTERNATIVE COFFEE
LABORATORY

Для приготовления кофе альтернативными способами используются монсорты, помолотые спустя 4-7 дней после обжарки. Мы соблюдаем правильную технологию, чтобы вы могли ощутить всю палитру вкусов и ароматов зёрен, раскрывающихся при правильной обжарке.

Пурвер

что в буквальном переводе с английского pour over – лить сверху, является альтернативным методом приготовления фильтр-кофе, при котором горячая вода проходит через слой молотого кофе, находящегося в специальной воронке с бумажным фильтром.

Мы завариваем кофе в воронке V60. Она имеет коническую форму с капельным отверстием снизу и рёбрами на внутренних стенках воронки, идущими по спирали. Форма воронки позволяет удерживать бумажный фильтр, а внутренние ребра способствуют циркуляции воздуха во время заваривания.

Аэропресс

Кофе в аэропрессе готовится путём продавливания горячей воды через кофейную таблетку и бумажный фильтр.

Аэропресс является самым вариативным способом заваривания кофе. Вкус напитка, приготовленный с помощью аэропресса способен удивить.

Френч-пресс

С помощью френч-пресса получается крепкий ароматный и бодрящий напиток.



Свежеобжаренный кофе:

- ① Бразилия 390.-
- ② Колумбия 390.-
- ③ Эфиопия 390.-
- ④ Кения 390.-
- ⑤ Гондурас 390.-

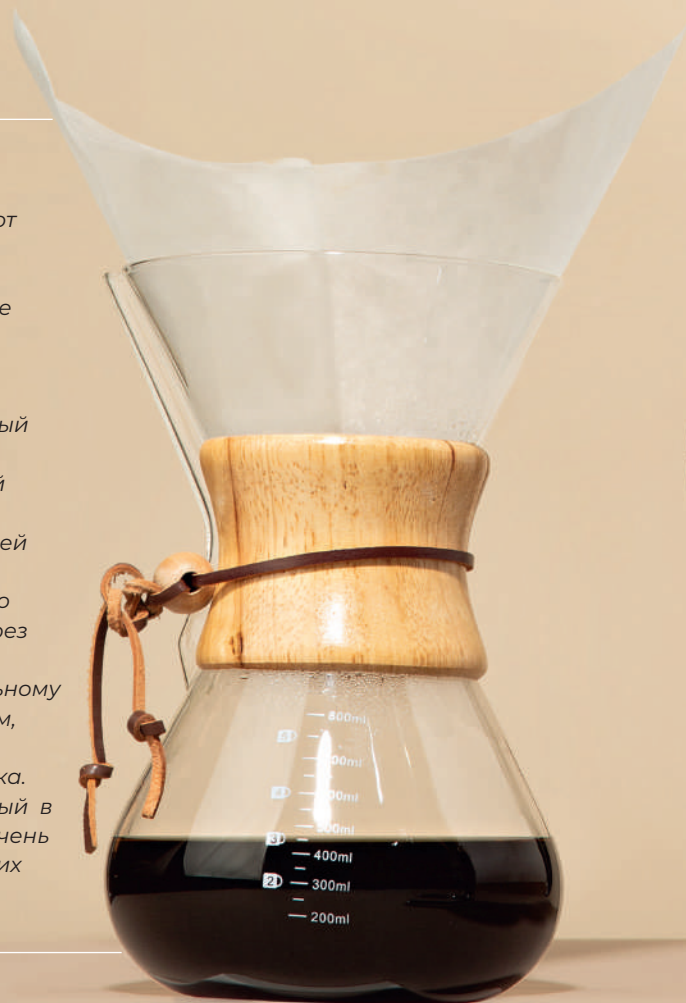
Сифон

Самый красивый и захватывающий способ приготовления кофе. В нижнюю колбу аппарата наливается вода – в верхнюю – ставится фильтр и помещается молотый кофе. Под сам аппарат помещается горелка. При нагреве водяные пары выталкивают воду в верхний сосуд, где происходит заваривание. После этого горелку выключают, давая готовому напитку стечь в нижний сосуд сквозь фильтр. Насыщенный и вкусный кофе готов.



Кемекс

Кемексом называют стеклянную колбу, похожую по своей форме на песочные часы. В процессе приготовления, в ее верхнюю часть вставляют бумажный фильтр. На него насыпают молотый кофе. Затем сосуд наполняется горячей водой. Налитая жидкость медленно просачивается через молотые зёрна. Благодаря длительному контакту с воздухом, обеспечивается мягкий вкус напитка. Поэтому получаемый в кемексе напиток очень отличается от других вариантов.





TEA чай

ЧЁРНЫЙ

400 мл

BLACK TEA

ЭРЛ ГРЕЙ

350.-

чай с бергамотом

Earl grey. Tea with bergamot

АССАМ

350.-

старинный индийский чай

Assam. Traditional indian tea

ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

350.-

чёрный чай с чабрецом

Thyme tea. Black tea with thyme

МАСАЛА

390.-

индийский чай на молоке
со специями

Masala. Indian milk tea with spices

ПУЭР

450.-

высокогорный выдержанный чай. Относится к группе состаренных пуэров. Во вкусе присутствуют благородные нотки сухофруктов, орехов, шоколада.

Puer. Ripened mountain tea. Noble notes of dried fruit, nut and chocolate

ДАРДЖИЛИНГ

350.-

Darjeeling

добавки к чаю:

ЛИМОН *lemon* 80.-

свежая мята *fresh mint* 80.-

МАТЧА

200 мл

MATCHA

«GREEN LATTE»

420.-

Напиток на основе японского чая матча и растительного молока

The matcha and vegetable milk based drink

«BLUE LATTE»

420.-

напиток на основе цветков клитории и растительного молока

The matcha and vegetable milk based drink

ЗЕЛЁНЫЙ

400 мл

GREEN TEA

СЕН-ЧА

400.-

классический японский зелёный чай

Sencha. Classic Japanese green tea

ФИРМЕННЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ

350.-

Fudin Mao Czjan

МОЛИ ХУА

350.-

с цветками жасмина

Mo Li Hua. With jasmine flowers

ТРАВЯНЫЕ

400 мл

HERB TEA

РОЙБУШ

350.-

классический южноафриканский напиток

Rooibos. Classic South African tea-drink

ИВАН-ЧАЙ

350.-

настой имеет приятный, немного терпкий вкус с лёгкой кислинкой, нотками мёда и душистым цветочным ароматом

Fireweed. Wallowherbs infusion with a slight sour bite, notes of honey and flower aroma

РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ

350.-

Chamomile tea

АЛТАЙСКИЙ ЧАЙ

350.-

смесь алтайских трав и цветов

Altay tea. Blend of Altai herbs and flowers

ООЛОНГ

400 мл

OOLONG

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

«ОГНЕННЫЙ ЦВЕТОК»

490.-

чай с нежным молочным ароматом и мягким сливочным вкусом

«Fire blossom». Tea with soft cream aroma made from quality taiwan oolong

безалкогольные напитки

NON-ALCOHOL DRINKS

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

MINERAL WATER



«ЧАШКА КОФЕ»

природная питьевая артезианская вода [Россия] газированная / негазированная
«Chashka coffee».
Natural drinking artesian water [Russia] [sparkling water / still water]

160.-
500 мл

БОРЖОМИ

минеральная [Грузия]
Borjomi [Georgia]. Mineral water

280.-
330 мл



КЛАССИЧЕСКИЙ МОХИТО

содовая, сахарный сироп, мята, лайм
Classic mojito. Soda, sugar syrup, mint, lime
330.- 400 мл

НАПИТКИ

DRINKS

КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ МОРС
Cranberry-lingonberry drink

180.-
200 мл

ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС
Sea buckthorn drink

180.-
200 мл

КОЛА
cola

450.-
250 мл



СОКИ ИЛЬ ПРИМО
Juices Il Primo

320.-
200 мл

ТОНИК
Tonic

260.-
250 мл

ЛИМОННЫЙ
ЛИМОНАД
360.- 400 мл



СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200 мл

FRESH JUICE

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ 490.-
Grapefruit

АПЕЛЬСИНОВЫЙ 400.-
Orange

МОРКОВНЫЙ 400.-
Carrot

ЯБЛОЧНЫЙ 400.-
Apple

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

300 мл

MILKSHAKES

Готовятся на основе молока и мороженого
Made on milk and ice cream

КЛУБНИЧНЫЙ 380.-
Strawberry

ВАНИЛЬНЫЙ 380.-
Vanilla

ШОКОЛАДНЫЙ 380.-
Chocolate

Завтраки

BREAKFAST



690.-

Русский

пшённая каша, сыр, хлеб, сливочное
масло, блинчики, малиновое варенье

[200/40/40/15/70/30 гр]

«*Russian breakfast*» millet porridge, cheese,
bread, butter, pancakes, raspberry jam

Французский

хрустящий круассан со слабосоленым лососем и яйцом пашот с миксом из листьев салата, авокадо, сыром и помидорами черри
|200/60 гр|

«French» breakfast. Crispy croissant with slightly salted salmon and poached egg with a mix of lettuce, avocado, cheese and cherry tomatoes

Американский

глазунья из двух яиц, подается на хлебе бриошь, с беконом, шампиньонами, сочной колбаской, обжаренным картофелем, красной фасолью, маринованными огурцами и соусом на основе дижонской горчицы |350 гр|

«American breakfast», served on a brioche, with bacon, mushrooms, sausage, fried potatoes, red beans, pickles and Dijon mustard sauce

1250.-

930.-



ПАНCAKES БЛИНЫ

Блины с лососем

подаются с творожным сыром и долькой лимона |150/50/50/10 гр|

Thin crepes with slightly salted salmon cremette cheese and lemon

820.-



320.-



Кружевные блинчики

со сметаной |в порции 3 штуки|

Thin crepes. Served with sour cream |3 pieces|

добавки к завтракам:

Любая добавка

Any additive

- > алтайский мёд 100.-
- > сгущённое молоко 100.-

- > клубничное варенье 170.-
- > нежная сметана 100.-
- > вишнёвое варенье 170.-

Raspberry jam, altai honey, condensed milk, strawberry confiture, cherry confiture, smooth sour cream

Нежные сырники

со сметаной
|в порции 3 штуки|

Soft cottage cheese pancakes. Served
sour cream |3 pieces|



480.-

Овсяно-блин

с бананом и арахисовой пастой.
Готовится из овсяных хлопьев |150 гр|

Oatmeal crepe with banana and peanut butter.
Made from oatmeal



380.-

360.-



Блины «Карамель & Корица»

карамелизированные блины с корицей и
мороженым |в порции 3 штуки| |150/50 гр|

Caramelized crepes with cinnamon and ice cream |3 pieces|



480.-

Блины с мясом

подаются со сметаной |100/30 гр| |2 шт. в порции|

Thin crepes with meat. Served with sour cream

завтраки / breakfast



PORRIDGES
КАШИ

Любую кашу мы можем приготовить на молоке или на воде

790.-



Каша с фруктами

на кокосовом молоке с клубникой, бананом, киви, грецким орехом и орехом пекан, кокосовой стружкой и мёдом |400 гр|

Porridge with coconut milk with strawberries, banana, kiwi, walnuts and pecans, coconut flakes and honey

Рисовая или
овсяная каша
на выбор



Овсяная каша

Oatmeal porridge

[250/15 гр]

320.-

Манная каша

Semolina porridge

[250/15 гр]

320.-

Гречневая каша

Buckwheat porridge [250/15 гр]

320.-

Рисовая каша

Rice porridge

[250/15 гр]

320.-

Творожный крем с фруктовым миксом

Cottage cheese with fruit mix

[260 гр]

580.-

добавки к кашам:

- > алтайский мёд
Altai honey [30 гр] 100.-
- > сгущённое молоко
Condensed milk [30 гр] 100.-
- > арахисовая паста
Peanut butter [30 гр] 160.-
- > кедровый орех
Pine nuts [10 гр] 160.-
- > грецкий орех
Walnut [10 гр] 160.-
- > сливочное масло
Butter [15 гр] 140.-
- > вишнёвое варенье
Cherry confiture [30 гр] 170.-
- > клубничное варенье
Strawberry jam [30 гр] 170.-

EGGS блюда из яиц



750.-

Омлет с лососем и сливочным сыром [215 гр]

Omelette with salmon and cream cheese

Омлет **Omelette**

1. из двух яиц two eggs [180 гр] 290.-
2. с грибами, луком и беконом [240 гр] 440.-
with mushrooms, onion and bacon



980.-

Варёное яйцо [50 гр] 80.-
Boiled egg

Глазунья **Sunny-side-up fried eggs**

1. из двух яиц two eggs [100 гр] 250.-
2. с беконом with bacon [130 гр] 360.-
3. с сосисками [230 гр] 520.-
with sausages

Яйцо бенедикт с ветчиной

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус

Poached egg with ham.

Served with toasted bread and «Hollandaise» sauce

[330 гр] 750.-

Яйцо бенедикт с лососем

гренки из тостового хлеба, яйцо пашот, «Голландский» соус [330 гр]

Poached egg with slightly

salted salmon and cream cheese.

Served with toasted bread and «Hollandaise» sauce





990.-

Скрембл

со свежим листом салата, авокадо, томатами,
подаётся с подовым хлебом |320 гр|
Scrambled with salad, avocado, tomato, served with bread

Шакшука

из двух яиц с соусом из помидоров,
печёного болгарского перца и
приправ, подаётся с калачом |220/30 гр|
Shakshuka from two eggs with a sauce of
tomatoes, baked bell peppers and spices



650.-

Гренки с ветчиной и сыром

Toasts with ham and cheese
|220 гр|

Гренки по-домашнему

Homemade toasts
|140 гр| 390.-

Гренки с сыром

Toasts with cheese
|200 гр| 530.-



650.-

классические сэндвичи & брускетты

CLASSIC SANDWICHES
& BRUSCHETTA

Брускетта с томатом

базиликом и оливковым маслом | 180 гр |

Bruschetta with tomato, basil and olive oi

480.-



Брускетта с лососем

Рукколой, соусом «Песто»
и красным луком | 200 гр |

**Bruschetta with slightly salted
salmon, red onion and «Pesto» sauce**

1050.-



Брускетта с тунцом

С яйцом, маринованным
огурцом, зеленью и
рукколой | 190 гр |

**Tuna toast with egg, pickled
cucumber, herbs and arugula**

580.-





520.-

Тосты с грушей

с творожный сыр и Дорблю, грецким орехом и рукколой |130 гр| 2 шт

Toast with pear and cheese dorblu, cremetta, walnuts and arugula»

Бутерброд с лососем, яйцом пашот и соусом гуакамоле

|135 гр|

Sandwich with salmon, poached egg and guacamole sauce



650.-

Круассан с ветчиной и сыром

|210 гр|

Croissant with ham and cheese



590.-

Круассан с лососем

авокадо, огурцом и листом салата |230 г|

Croissant with salmon, avocado, cucumber and lettuce



950.-

Сэндвич с ростбифом

томатами, баклажаном, сыром фета и зеленью |300 гр|

Sandwich with tomatoes, eggplant, feta cheese and greens

990.-



Клуб – сэндвич

на сэндвичном хлебе с курицей на гриле, с жареным беконом, томатами, салатом «Коул слоу» и сыром |360 гр|

«Club» sandwich with multigrain bread, grilled chicken, fried bacon, tomatoes, «Cole Slow» salad and cheese

620.-



Сэндвич с яйцом

и горчичным соусом |250 гр|

Egg sandwich with mustard sauce

на
подовом
хлебе



390.-



520.-

Сэндвич с овощами

болгарским перцем, цукини, баклажанами и томатами с добавлением творожного сыра и рукколой |250 гр|

Sandwich with vegetables: bell pepper, zucchini, eggplant and tomatoes with cremetta cheese and arugula

SNACKS ЗАКУСКИ

Кесадия:

Quesadilla

1. С сыром 480.-

With cheese

[135/30/30 гр]

2. С мясом и сыром 650.-

With meat and cheese

[195/30/30 гр]

3. С курицей и сыром 630.-

with chicken and cheese

[195/30/30 гр]



480.-

Ролл с салатом

из курицы, капусты
и огурца *[370 гр]*

Salad roll with chicken,
cabbage and cucumber

Сет из трёх брускетт

с ростбифом и грибами,
с помидорами черри и
базиликом, с лососем и
авокадо, подаются на подовом
хлебе *[360г]*

«Set of three bruschettas» with roast
beef and mushrooms, with cherry
tomatoes and basil, with salmon and
avocado



1250.-

SALADS

салаты

680.-

Тёплый салат с куриной печенью

шампиньонами, картофелем и миксом салата, заправляется цитрусовой заправкой |250 гр|

Warm salad with chicken liver,
champignons, potatoes and salad mix, dressed with citrus dressing

Зелёный салат

с авокадо, цукини и тыквенными семечками |260 гр|

Green salad with avocado, zucchini and pumpkin seeds

720.-

«Греческий»

с сыром фета, оливками каламата |300 гр|

«Greek» salad with feta cheese, kalamata olives

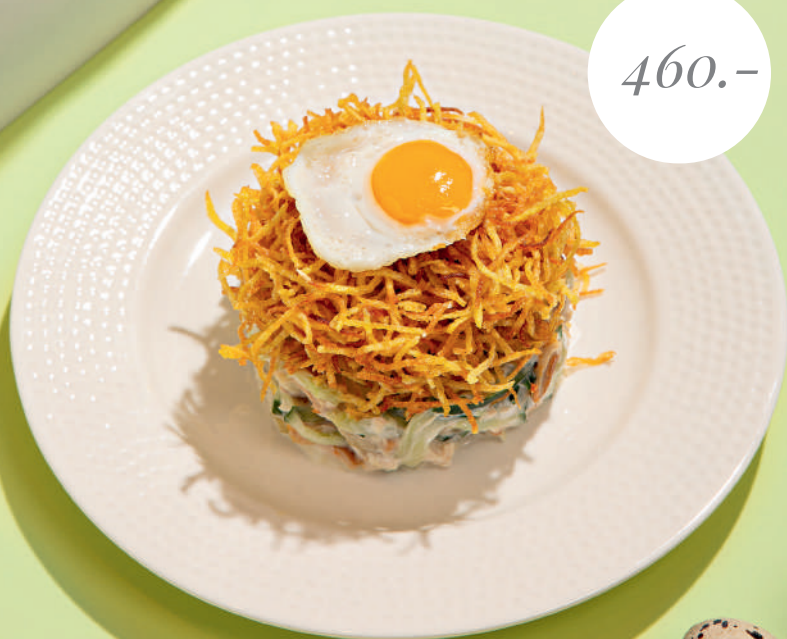
820.-

«Гнездо глухаря»

салат с куриным филе гриль, огурцами, куриным яйцом, картофелем и зеленью, луком |170 гр|

«Wood grouse nest» salad with grilled chicken fillet, cucumbers, chicken egg, potatoes and herbs

460.-



490.-

Салат со свёклой и творожным сыром

с рукколой, салатом фризе и кедровым орехом |240 гр|

Salad with beets and cheese, kremetta, frize salad and pine nuts

Салат с баклажанами по-тайски

обжаренные баклажаны, болгарский перец, красный лук, соус чили, имбирь и кинза |225 гр|

Thai eggplant salad. Fried eggplants with bell pepper, red onion, ginger, cilantro. Dressed with «Chilli» sauce

spicy

580.-





980.-

Мясной салат

из куриного филе, отварной говядины, свежих и маринованных огурцов, лука с шампиньонами и яйцами, заправлен майонезом [240 гр]

Meat salad with chicken, beef, fresh and pickled cucumbers, with mushrooms and eggs



590.-

Салат с ростбифом

шпинатом, шампиньонами, томатами, огурцами, маринованным луком и цитрусовой заправкой [230 гр]

Salad with roast beef spinach, champignons, tomatoes, cucumbers, pickled onions and citrus dressing

790.-



«Цезарь» с цыплёнком

с сыром пармезан, салатом ромен и хрустящими сухариками и соусом на основе анчоусов [200 гр]

Chicken «Caeser» salad with parmesan cheese, lettuce and croutons

«Нисуаз»

с подпечённым тунцом, миксом из свежих овощей и перепелиными яйцами с фирменной заправкой, стручковой фасолью, обжаренным картофелем |200 гр|

«Niçoise» salad. With fried tuna, mix of fresh vegetables and quail eggs with branded dressing

860.-



«Деревенский» овощной салат

с огурцом, томатами, редисом, болгарским перцем, красным луком и зеленью. Подаётся с оливковым маслом или сметаной |на выбор| |350 гр|

Vegetable salad. Cucumber, tomato, bell pepper, onion and greens. Served with olive oil or sour cream

560.-



Салат с креветками и авокадо

с огурцами конкассе, заправкой из оливкового масла и соевого соуса |150 гр|

Salad with shrimps and avocado with concasse cucumbers, olive oil and soy sauce dressing

1150.-



SOUPS
Супы

530.-

Домашняя
солянка

Homemade «Solyanka» soup

[250/30 гр]

Куриный суп
с лапшой

Chicken soup with noodle

[250 гр]

Уха из лосося

Fish soup with salmon [350гр]

780.-

320.-

Домашняя окрошка

> на квасе
> с сервелатом или
телятиной

[340 гр]

Homemade «Okroshka» soup with cervelat sausage or veal, with kvass

450.-



460.-

Крем-суп из тыквы

с беконом, сухариками с паприкой, украшен тыквенными семечками [320 гр]

Pumpkin cream soup with bacon

Сырный суп

с куриным филе. Подается с подовым хлебом. [200 гр]

Cheese soup with chicken fillet.

подаётся
с подовым
хлебом

460.-

Традиционный борщ

традиционный борщ подаётся с бородинскими гренками, перекрученным салом и чесноком [250/30 гр]

Classic «Borsch» with garlic buns. Served with sour cream

520.-



Бабушкины котлеты

с печёным картофелем и соусом из белых грибов |120/120/30 гр|

Grandmother's cutlets with baked potatoes and white mushroom sauce



920.-

домашние котлеты

HOMEMADE
CUTLETS



1550.-

Рекомендуем
с вином

Паровые котлеты из индейки

с овощами и соусом карри |150/100/30 гр|

Turkey cutlets with vegetables



850.-

Котлеты из лосося

подаются с цуккини, помидорами черри и картофельным пюре |120/85/150 гр|

Salmon cutlets served with zucchini, cherry tomatoes and potatoes

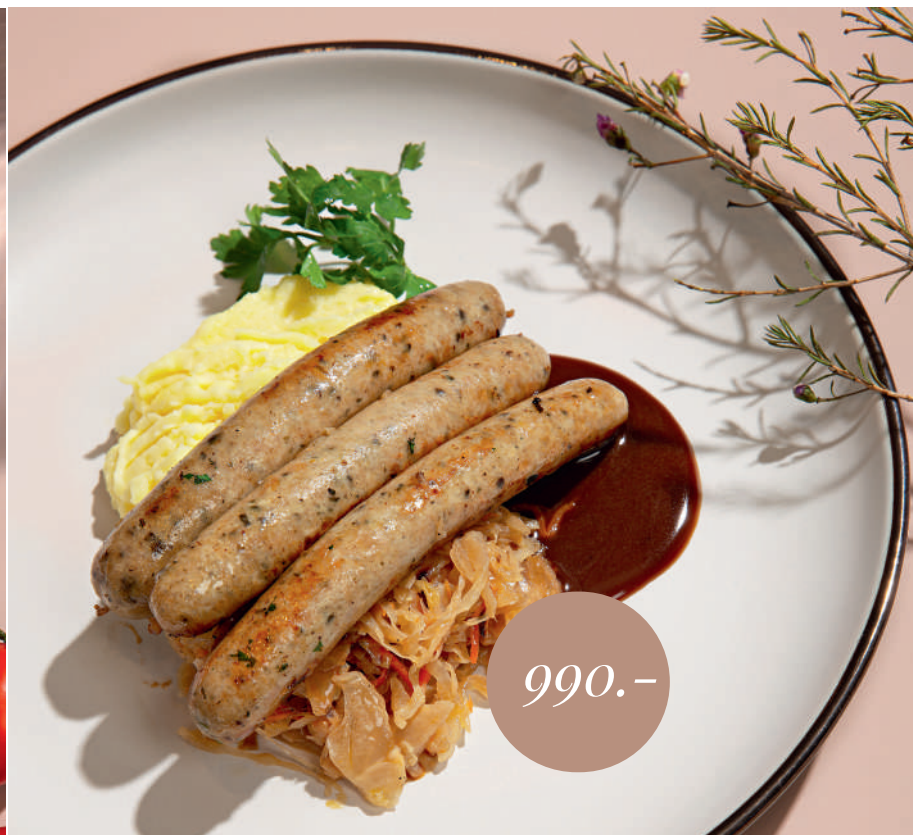
горячие блюда

HOT DISHES

Нюрнбергские

с тушёной квашеной капустой и картофельным пюре, подаются с соусом демиглас [100/130/150 /30 гр]

Nuremberg sausages with stewed sauerkraut and mashed potatoes, served with demiglas sauce



990.-

Телятина с молодым картофелем

и перечным соусом на основе сливок и белого вина [230/50 гр]

Veal steak with potatoes and pepper sauce



1650.-



630.-

Печень цыплёнка

с обжаренным картофелем, пассированным луком и зеленью [300 гр]

Chicken liver with fried potatoes, onions and herbs

Бифбургер

бургер с мясной котлетой, маринованными огурчиками, сыром, хрустящим беконом, свежим листом салата, помидорами и красным луком и соусом BBQ [360/100/30 гр]

Beef burger with pickles, cheese, crispy bacon, fresh lettuce leaves and with red onion and BBQ sauce. Served with french fries and ketchup



1100.-



990.-

Цыплёнок рокфор

в сливочном соусе на основе белого вина и сыра дорблю, с гарниром из картофельного пюре, цукини на гриле и свежими овощами [100/150/70 гр]

Chicken Roquefort on white wine cream sauce and Dorblue cheese, with mashed potatoes, grilled zucchini and fresh vegetables

Цыплёнок
в соусе
«Терияки»
с жареным рисом и
овощами |320 гр|

Asian style rice with chicken
and «Teriyaki» sauce

650.-



750.-



Куриная
грудка на
гриле

подаётся с миксом
салатов, заправлена
соусом понзу

|80/50 гр|

Grilled chicken served
with mixed salad dressed
with ponzu sauce

Кастрюлька мидий

мидии в сливочно-винном соусе на основе сыра Дор Блю, подается с подовым хлебом с соусом на основе песто и кедровых орехов |250 гр|

Casserole of mussels in creamy wine sauce based on Dor cheese Blue, served with hearth bread and pesto and pine nut sauce nuts

990.-

Краб-кейки со спаржей

котлеты из снежного краба, тигровых креветок и лосося, спаржа на пару с голландским соусом и икрой тобико |130/60/30 гр|

Crab cakes with asparagus snow crab cutlets, tiger prawns and salmon, steamed asparagus with hollandaise sauce and tobiko caviar

1350.-

Стейк из лосося

с соусом на основе белого вина и пасты «том ям», овощами-гриль и шампиньонами |120/150 гр|

Salmon steak with white wine sauce and tom yum pasta, grilled vegetables and mushrooms

1650.-

Бефстроганов
с картофельным
пюре |130/150 гр|

*Beef stroganoff with
mashed potatoes*



1250.-



420.-

Гречка с грибами
и луком |250 гр|

Buckwheat with mushrooms and onion

Драники
со сметаной

|180/30 гр|

Draniki with sour cream



520.-



920.-

Драники с лососем

подаются с лимоном, рукколой и соусом на
основе творожного сыра |180/40 гр|

*Draniki with salmon served with lemon, arugula and
cream cheese sauce*



380.-

Вареники с картофелем и грибами

подаются со сметаной |200/30 гр|

Dumplings with potatoes and mushrooms. Served with sour cream



680.-

Вареники с вишней

подаются со сметаной и клубничным топпингом |200/30/30 гр|

Cherry dumplings. Served with sour cream and strawberry topping



550.-

Домашние пельмени

ручной лепки с фаршем из говядины и свинины |200/100/30/20гр|

Homemade dumplings with minced beef, pork. Served with bouillon, sour cream and mustard

азиатская кухня

ASIAN CUISINE

980.-



spicy

ТОМ ЯМ

классический тайский суп на кокосовом молоке с морепродуктами подаётся с рисом [300/100 гр]

Tom yum. Classic Thai soup with coconut milk and seafood

650.-



Поке с лососем

авокадо, зеленые бобы, огурцы конкассе, помидоры черри, японский рис, икра тобико, тайский чили соус, кинза, нори, кунжут [340гр]

Salmon poke avocado, green beans, concasse cucumbers, cherry tomatoes, Japanese rice, tobiko caviar, Thai chili sauce

990.-



Фо Бо

традиционный вьетнамский суп с лапшой, говядиной, лаймом и ростками сои, подаётся с рисовым уксусом, перцем чили и чесноком [250 гр]

Pho Bo. Traditional Vietnamese noodle soup with beef, lime and soy sprouts. Served with chilli pepper

PASTA
паста

Спагетти
Карбонара

с беконом, сыром пармезан
луком и чесноком |280 гр|

Spaghetti Carbonara with bacon,
parmesan cheese, onions and garlic

650.-

880.-

820.-

Паста четыре сыра

с сырами дорблю, маасдам, чеддер, пармезан и
сливочным соусом на основе белого вина |300 гр|

Farfalle Quattro Formaggi with dorbli, maasdam, cheddar,
parmesan and white wine cream sauce

Чёрная паста
с морепродуктами

чёрные спагетти в томатном соусе с
креветками, кальмарами, снежным
крабом, с сыром пармезан и перцем
чили, луком и чесноком |315 гр|

Pasta Frutti Di Mare. Black spaghetti with tomato
sauce, calamari, snow crab, parmesan cheese and
chilli pepper, onions and garlic

spicy



890.-

Паста с митболами

В томатном соусе, с сыром пармезан |330 гр|

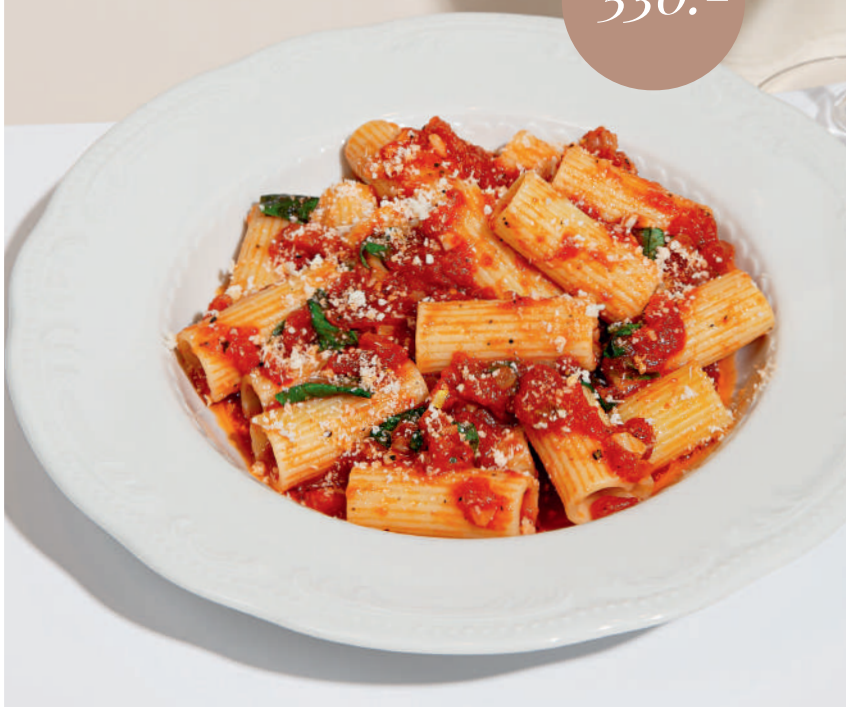
Pasta with meatballs in tomato sauce, with parmesan cheese

Ригатони аль Арабьята

с томатным соусом и сыром пармезан с луком и чесноком |300 гр|

Rigatoni Al Arabyata with tomato sauce and parmesan cheese, onions and garlic

530.-



890.-

Феттучини с белыми грибами

с сыром пармезан и сливочным соусом с луком и чесноком |225 гр|

Fettuccine with parmesan cheese, white mushrooms and cream sauce, onions and garlic

DESSERTS
десерты

Пирожное «Картошка»

«Rum ball» mini-cake |55 гр|



220.-



390.-

Меренговый рулет
Клубничный

нежная меренга с сырным кремом и кусочками клубники |100 гр|

Strawberry meringue delicate meringue with cheese cream and strawberry



Торт «Лимонно-маковый»

маковые коржи, прослоенные сырным кремом и лимонным курдом. Украшен французской меренгой. |130гр|

«Lemon-poppy cake» soaked poppy seed cake layered with cheese cream and lemon curd

380.-



420.-

Торт «Песочный»

с карамелью, черносливом и кремом на основе сгущенки |150 гр|

«Shortbread» cake with caramel, prunes and condensed milk cream

Торт «Карамельно-медовый»

нежные карамельно-медовые коржи, прослоены карамельным кремом, на основе творожного сыра и натуральных сливок с варёной сгущенки [150гр]

«Caramel-honey cake» tender caramel-honey cakes, soaked in syrup, layered with caramel cream, based on curd cheese, natural cream and boiled condensed milk

420.-



350.-



Торт «Медово-шоколадный дуэт»

тонкие шоколадно-медовые коржи, пропитанные кремом на основе варёной сгущёнки и сметанным кремом [110 гр]

Thin chocolate honey cakes soaked in cream based on boiled condensed milk and sour cream

490.-



Яблочный штрудель

традиционный австрийский десерт с яблоками и изюмом. Подаётся с ванильным соусом и сливочным мороженым [130/30/50 гр]

Apple strudel with vanilla sauce and ice-cream

Медовый торт

тонкие медовые коржи с кремом на основе сметаны |110 гр|

Honey cake. Thin honey piecrusts with sweet sour cream

350.-



«Птичье молоко»

ванильное и шоколадное суфле на бисквите, в шоколадной глазури |100 гр|

«Souffle cake». Vanilla and chocolate milk souffle glazed with chocolate

350.-



330.-



Пирожное «Захер»

шоколадно ореховые коржи на темном шоколаде с абрикосовым конфитюром, покрыт шоколадной глазурью |100 гр|

Cake «Sacher» Chocolate hazelnut cakes on dark chocolate with apricot confiture, covered with chocolate icing

Арахисовый чизкейк

чизкейк на основе творожного сыра, запеченный в песочно-шоколадной основе, украшен арахисом в карамели |150 гр|

Peanut Cheesecake based on cremette cheese, baked in peson-chocolate base, decorated with caramelized peanuts

390.-



Десерт тыква

йогуртовый мусс с пряностями, с начинкой из тыквы и апельсиновым гелем на фундучном бисквите [140гр]

Spiced yogurt mousse with pumpkin filling and orange gel on hazelnut sponge cake



550.-

Меренга

воздушное безе с варёной сгущёнкой [55 гр]

Meringue with condensed milk



200.-

Торт «Новосибирск»

нежные белково-ореховые коржи, прослоенные сливочным кремом и украшены меренгой. [75 гр]

“Novosibirsk cake” delicate protein and nut cakes layered with diplomat cream, decorated with meringue



320.-

«Тирамису»

нежный десерт со сливочным кремом и печеньем савоярди, пропитанным кофе и сливочным ликёром, в шоколадном стаканчике. [110гр]

«Glass of tiramisu» delicate dessert with creamer, savoiardi biscuits, soaked in coffee and cream liqueur, in a chocolate bowl



620.-



550.-

Горячий шоколадный кекс

по оригинальному рецепту
с ванильным мороженым [125/50 гр]

Hot chocolate cake with vanilla ice cream



350.-

Морковный пирог

кексовый бисквит, прослоенный сырным кремом с лимонным соком, сверху покрывается сахарной помадкой [120 гр]

Carrot cake, cake biscuit layered with cheese cream and lemon juice, topped with sugar fondant



420.-

«Карамельно-арахисовый»

шоколадный бисквит, прослоенный кремом на основе варёной сгущёнки, с мягкой карамелью и арахисом, сверху политый карамельной ириской. [120 гр]

«Caramel peanut» cake. Chocolate cakes, layered with cream based on boiled condensed milk, with soft caramel and peanuts, poured with chocolate toffee on top.



380.-

Наполеон

тонкие слоеные коржи, прослоенные ванильным кремом [104 гр]

Napoleon with vanilla ice cream

полезные сладости



Трюфель из авокадо и какао

с добавлением шоколада, натуральным кокосовым маслом и сиропом топинамбура 30 гр |1 шт|

Truffle with avocado and cocoa, with chocolate and natural coconut

200.-

Кето трюфель

конфеты ручной работы на основе горького шоколада, какао масла с эритритом 12 гр |1 шт|

Keto truffle handmade chocolates based on dark chocolate, cocoa butter with erythritol

180.-

Кокосовая конфета с миндалём

На основе сиропа топинамбура и кокосового масла 30 гр |1 шт|

Coconut sweet with almonds Based on Jerusalem artichoke syrup and coconut oil

150.-



ЗАКАЗ И
ДОСТАВКА
ТОРТОВ :
292-96-02

Мы готовы воплотить любую вашу фантазию в виде торта и яркого тематического кенди-бара в выбранной стилистике.

chashkacoffee.ru



МЫ ГОТОВИМ В СОБСТВЕННОЙ КОНДИТЕРСКОЙ... ВСЁ ПЕЧЕНЬЕ
**HAND
MADE**



Макарон
уточните вкусы
у официанта
Macaron
100.- |15 гр|



**Печенье
«Шоколадное»**
«Chocolate» cookies
230.- |100 гр|

Леденец «Мишка»
Lollipop
100.- |1 шт|



Пряник «Мишка»
Gingerbread «Bear»
200.- |60 гр|



Курабье
Kurabye
280.- |100 гр|



Куки «Кофейный»
Cookies «Coffee»
260.- |70 гр|



Брауни
Brownie
320.- |100гр|

**Батончик со
злаками**
Bar with cereals
120.- |25гр|



Печенье овсяное
Oatmeal cookies
250.- |80 гр|



Фундучная меренга
hazelnut meringue
360.- |50 гр|



**Кето-бискотти с
фундуком**
Keto biscotti with hazelnuts
200.- |30 гр|

**Печенье
«Французское»**
Cookies «French»
200.- |100 гр|



**Печенье
«Датское с
корицей»**
Cookies «Danish»
250.- |100 гр|

**Печенье с
миндалём**
Cookies with almonds
30.- |1 шт|



Fleisbach Helles

фильтрованный | Россия |

Fleisbach Helles

нефильтрованный | Россия |

Fleisbach Blanche

пшеничное | Россия |

330 мл **380.-**



BEER ШИВО



Корона ЭКСТРА

Светлое | Мексика |
Corona Extra | Mexico

550.- 330 мл



Айингер

Бройвайсе

пшеничное | Германия |
Ayinger Brau-Weisse

760.- 500 мл



Айингер Лагер

Хелль

Светлое | Германия |
Ayinger Lager Hell

760.- 500 мл



Тиммерманс Крик Ламбикус

Вишневый ламбик | Бельгия |
*Timmermans Kriek Lambicus
| Belgium*

850.- 330 мл



Бакалар

Светлое, безалкогольное | Чехия |
Bakalar | Czech

480.- 330 мл



Гиннесс Драфт

Темное | Ирландия |
Guinness Draught stout | Ireland

860.- 440 мл

ЗАКУСКИ К ПИВУ:

Сырные палочки

Cheese sticks

480.-

Чесночные гренки

Garlic croutons

390.-

· Beer ·  · Place ·

BEERFACTORY

ТО, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС ДРУЗЬЯМИ
PIVARNYA



ПОПРОБУЙТЕ ЛУЧШЕЕ РАЗЛИВНОЕ ПИВО РОССИИ!



Наше фирменное пиво уже девять лет награждается золотыми медалями за качество на «Пивной ярмарке Сибири», Международном фестивале «Море пива в Сочи» и на конкурсе «РОСГЛАВПИВО» в Москве.

ХЕЛЛЕС РАЗЛИВНОЕ

светлое живое |Новосибирск|

Helles

385.- 330 мл

475.- 500 мл

12%, алк. не менее 4,5%



ПИВОВАРНЯ · БАР · РЕСТОРАН
КРАСНЫЙ ПРОСПЕКТ, 22
8 |383| 200-35-53 BEER-FACTORY.RU

Уточните предложение у официанта

ВИНО GOLUBITSKOE ESTATE

Наше географическое положение очень специфическое — море и лиман постоянно моделируют климат. Нагреваясь в теплое время года, они медленно остывают, отдавая тепло, смягчая зиму. В летнее время море и лиман охлаждают прилегающие территории, забирая излишнюю солнечную активность на себя. Рельеф местности с перепадом высот и два крупных водоема создают постоянные ветра, которые прекрасно продувают грозди и снижает риски их заболевания в неблагоприятных условиях. Специфическое географическое положение, уникальная роза ветров, близость активных грязевых вулканов и почвы с многообразием минеральных веществ определяют стилистику вин Golubitskoe Estate.

СОВИньОН БЛАН

белое сухое

Sauvignon blanc

dry white wine


Виноград: классический европейский сорт Совиньон Блан


Цвет: светло-соломенный.

Аромат: нотки тропических фруктов, свежескошенной травы и крыжовника.

Вкус: освежающий с яркой кислотностью.

Гастрономическое сочетание: морская морепродукты, речная рыба, легкие салаты и закуски.

 590.-
125 мл

 3250.-
750 мл



«Поместье Голубицкое» представляет новое поколение российского виноделия. Мягкий климат Таманского полуострова, минеральные почвы, сочетание современных технологий с классическими методами производства, мастерство виноделов и их искренняя любовь к своей профессии находят выражение в уникальной стилистике вин Golubitskoe Estate.

КАБЕРНЕ СОВИньОН

красное сухое

Cabernet Sauvignon

dry red wine


Виноград: классический европейский сорт Каберне Совиньон


Аромат: нотки лесной фиалки, свежих красных фруктов и ягод

Цвет: темно-рубиновый

Вкус: сбалансированный, сочный

Гастрономическое сочетание: мясные блюда, приготовленные на гриле и углях, выдержанные сыры.

 590.-
125 мл

 3250.-
750 мл

РИСЛИНГ

белое сухое

Riesling

dry white wine


Виноград: классический европейский сорт Рислинг Рейнский


Аромат: цветочный с нотками цитрусовых

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми оттенками

Вкус: сочный с освежающей кислотностью и долгим послевкусием

Гастрономическое сочетание: морская и речная рыба, белое мясо, легкие салаты

 590.-
125 мл

 3250.-
750 мл



WINES






ВИННАЯ

КАРТА

	МАРТИНИ ПРОСЕККО Белое игристое сухое <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	1250.- 187 мл
	МАРТИНИ ПРОСЕККО РОЗЕ Белое игристое сухое <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	3950.- 750 мл





КРАСНОЕ ВИНО

RED WINE

	ТАВЕРНЕЛЛО СИРА ОРГАНИКО красное полусухое Италия Tavernello Syrah Organico <i>semi-dry red wine [Italy]</i>	3350.- 750 мл
	ЭРНСТ ЛЮДВИГ ПИНО НУАР красное сухое Германия Ernst Ludwig Pinot Noir Dry <i>Dry red wine [Germany]</i>	3450.- 750 мл
	РАМОН БИЛЬБАО КРИАНСА красное сухое Испания Ramon Bilbao Crianza <i>Dry red wine [Spain]</i>	4550.- 750 мл
	КОЛЕКСЬОН ПРИВАДА МАЛЬБЕК красное сухое Аргентина Coleccion Privada Malbec Mendoza Bodega Navarro Correas <i>dry red wine [Argentina]</i>	4250.- 750 мл
	ФАУСТИНО VII ТЕМПРАНИЛЬО РИОХА сухое/Испания Faustino VII Tempranillo Rioja Red dry (Spain)	1450.- 187 мл

ИГРИСТОЕ ВИНО

SPARKLING WINE

	ЭНДЕМЫ РКАЦИТЕЛИ БРЮТ Белое игристое брют Дагестан Endemics Rkatsiteli Brut	1950.- 750 мл
	РОЗЕ МИЛЛЕЗИМАТО СПУМАНТЕ ЭКСТРА ДРАЙ ПРОСЕККО розовое игристое сухое Италия Rose Millesimato Spumante Extra Dry Prosecco <i>sparkling rose brut [Italy]</i>	4530.- 750 мл
	МОНТЕВИ КЮВЕ БРЮТ Белое игристое сухое Италия Montevi Cuvée Brut <i>sparkling white brut wine [Italy]</i>	 490.- 125 мл 2850.- 750 мл

БЕЛОЕ ВИНО

WHITE WINE

	ЭРНСТ ЛЮДВИГ РИСЛИНГ ДРАЙ белое сухое Германия Ernst Ludwig Riesling Dry Dry white wine [Germany]	3450.- 750 мл
	КАВИТ САНВИДЖИЛИО ПИНО ГРИДЖИО белое сухое Италия Cavit Sanvignilio Pinot Grigio Provincia di Pavia <i>IGT dry white wine [Italy]</i>	3100.- 750 мл  520.- 125 мл
	КАСА ДА ФОНТЕ ОУШЕН БУФФЕ ВЕРДЕ БРАНКО белое полусухое Португалия Casa Da Fonte Pequena S.A. Ocean Buffet V inho Verde Branco white semi-dry [Portugal]	2850.- 750 мл
	ФАУСТИНО VII ВИУРА РИОХО сухое/Испания Faustino VII Viura Rioja White dry (Spain)	1450.- 187 мл

BEERBISTRO

| BEER | WINE | FOOD |

*Идеальное место
для ваших свиданий...*

АЛКОГОЛЬ

A L C O H O L

АПЕРИТИВЫ

APERITIFS

40 мл

КАМПАРИ 450.-

Campari

АПЕРОЛ 420.-

Aperol

БЕЛУГА
БОТАНИКАЛС
ГРУША И ЛИПА 480.-

Beluga Botanicals Pear and Linden

БЕЛУГА
БОТАНИКАЛС
РОЗА И ЛАЙМ 480.-

*Beluga Botanicals Rose
and Lime*

БЕЛУГА
БОТАНИКАЛС
ОГУРЕЦ И МЯТА 480.-

*Beluga Botanicals Cucumber
and Mint*

ЛИКЁРЫ

LIQUORS

40 мл

БЕЙЛИС 590.-

сливочный ликёр

Baileys. Cream liquor

БЕХЕРОВКА 450.-

чешский травяной ликёр

*Becherovka. Czech herbal
tincture liquor*

ДЖИН

GIN

50 мл

ДЖИН БОМБЕЙ
САПФИР 590.-

Bombay sapphire





ВЕРМУТ 50 мл
VERMOUTH

МАРТИНИ ФИЕРО 350.-
Martini Fiero

МАРТИНИ БЬЯНКА 350.-
Martini Bianco

МАРТИНИ РОССО 350.-
Martini Rosso

МАРТИНИ ЭКСТРА
ДРАЙ 350.-
Martini Extra Dry

БРЕНДИ 40 мл
BRANDY

АРАРАТ 3 ЗВЕЗДЫ 390.-
ARARAT 3 STARS

**ОДНОСОЛОДОВЫЙ
ВИСКИ** 40 мл
SINGLE MALT WHISKEY

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ 1150.-
The Singleton 12 Y.O.

ГЛЕНФИДДИК 12 ЛЕТ 1550.-
Glenfiddich 12 Y.O.

ВИСКИ 40 мл
WHISKEY

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ 950.-
Chivas Regal 12 Y.O.

БАЛЛАНТАЙНС 590.-
Ballantine's

ДЖЕМЕСОН 590.-
Jameson

ДЖОННИ УОКЕР
РЭД ЛЕЙБЛ 680.-
Johnnie Walker Red Label

ДЖОННИ УОКЕР
БЛЭК ЛЕЙБЛ 850.-
Johnnie Walker Black Label

РОМ 40 мл
RUM

ОАКХАРТ
ОРИДЖИНАЛ 390.-
Oakheart original

ТЕКИЛА 50 мл
TEQUILA

ОЛЬМЕКА 680.-
Olmeca

КОНЬЯК 40 мл
COGNAC

МАРТЕЛЬ VSOP 1100.-
Martell VSOP

ХЕННЕССИ VS 990.-
Hennessy VS

ХЕННЕССИ VSOP 1350.-
Hennessy VSOP

ВОДКА 50 мл
VODKA

АЛТАЙ
ОРИГИНАЛЬНАЯ 330.-
Altay Original

РУССКИЙ
СТАНДАРТ 250.-
Russian standart

БЕЛУГА НОБЛ 450.-
Beluga Noble

Коктейли

COCKTAILS



620.-
[170мл]

Томатный шприц

игристое вино, шраб томатный, вермут, джин, фреш лимона, лёд

tomato syringe: sparkling wine, homemade shrub, vermouth, gin, lemon fresh, ice



680.-
[170мл]

Огуречный Кулер

Джин, сахарный сироп, лимонный фреш, слайс огурца, содовая

Cucumber Cooler - gin, sugar syrup, lemon juice, cucumber slice, soda water



620.-
[170мл]

Банана Колада

ром, банановый сок, сливки, клубничный сироп, лёд

banana colada: rum, banana juice, cream, strawberry syrup, ice

620.-
[220мл]



Смородиновый Спритц

Сухое игристое вино, ликёр, ягодный сироп, ягоды смородины, содовая

Currant Spritz - Dry sparkling wine, berry syrup, currants, soda



590.-
[200мл]

Мартини Рояль

Вермут, сухое игристое вино, лимонный фреш, слайс лайма

Martini Royale - vermouth, dry sparkling wine, fresh lemon juice, lime slice



580.-
[180мл]

Апероль Спритц

Ликёр «Апероль», сухое игристое вино, содовая, апельсин

Aperol Spritz - Aperol liqueur, dry sparkling wine, soda, orange

680.-
[140мл]



Пэшнфрут Физ

Джин, маракуйя, пюре малины, ягодный сироп, лимонный фреш, содовая

Passionfruit Fizz - gin, passion fruit, raspberry puree, berry syrup, lemon juice, soda

Beluga Botanicals Coctails

3 изысканных вкуса:

- Белуга Ботаникалс Груша и Липа
- Белуга Ботаникалс Роза и Лайм
- Белуга Ботаникалс Огурец и Мята

Крепость: 30 градусов

- Без добавленного сахара
- Сниженная калорийность
- Сниженное количество углеводов
- Полностью натуральные ингредиенты



Белуга Ботаникалс
Роза и Лайм

Beluga Botanicals Rose & Tonic

нежная композиция ароматов цветущей розы и сочного лайма переплетается с тонкими нотами ванили и белых фруктов



Белуга Ботаникалс
Груша-Липа, Тоник

Beluga Botanicals Pear & Tonic

аромат раскрывается оттенками сладкой, слегка карамелизированной груши и тонкими нотами распускающихся цветов липы, играющих свежим и нежным букетом.



Белуга Ботаникалс
Огурец-Мята Тоник

Beluga Botanicals Cucumber & Tonic

соблазнительно легкий, свежий аромат огурца сливается с нотами зеленой травы и пряной мяты в единую мелодию летнего, бодрящего вкуса