

COFFEE COFFEE *COFFEE*
MOLKA
COFFEE COFFEE *COFFEE*

INST: @COFFEEMOLKA.RU

пп **БОУЛ
С ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ**

Зеленая гречка, соус «Пармезан»,
черри, форель малой соли,
яйцо пашот, жареный
свежий шпинат, авокадо,
сыр пармезан

280 г 580 ₽



пп **ЗАВТРАК С КИНОА**

Эко салат романо, руккола,
киноа, плоды эдомаме,
азербайджанские томаты,
два яйца пашот,
форель малой соли

250 г 590



ЗАВТРАКИ

Будни до 14:00, выходные до 16:00

Пшенная каша с тыквой

Приготовленная на молоке
и запеченная в печи,
декорируется свежими ягодами

300 г 390 ₽

Рисовая каша на кокосовом молоке

Сервируется домашней гранолой
и кедровыми орехами

300 г 370 ₽

Овсяная каша, приготовленная на молоке

Сервируется свежей ягодой
и кедровыми орехами

250 г 390 ₽



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Яичница из 2х яиц,
мясная колбаска, бекон,
зеленый горошек,
обжаренный белый хлеб
и помидорки черри

310 г 490 ₽

Омлет из трех яиц
с мясом камчатского краба
и сыром моцарелла

260 г 470 ₽

NEW

Домашний омлет из трех яиц
Шампиньоны, шпинат, помидоры черри,
ветчина, сыр моцарелла

300 г 350 ₽

Скрембл из трех яиц
С тигровыми креветками
и тостом бриошь

200 г 490 ₽

Соберите по вашему вкусу глазунью/омлет:

Яйцо.....	1 шт	70 ₽
Колбаска на гриле.....	1 шт	170 ₽
Капуста брокколи, грибы, помидорки черри.....	50 г	80 ₽
Бекон, ветчина.....	50 г	120 ₽
Форель малой соли.....	30 г	220 ₽
Сыр чеддер.....	25 г	70 ₽



ДЮЖИНА ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

Подается с соусом голландез
и тостом бриошь

220 г 420 ₽



БЕНЕДИКТ НА ТОСТЕ БРИОШЬ С БЕКОНОМ

Пашот из 2х яиц
на тосте бриошь,
обжаренный бекон
и сливочно-
перечный соус

210 г 420 ₺



БРИОШЬ С ФОРЕЛЬЮ МАЛОЙ СОЛИ И АВОКАДО

Пашот из 2х яиц с форелью
малой соли, авокадо и соус
холандез на тосте бриошь

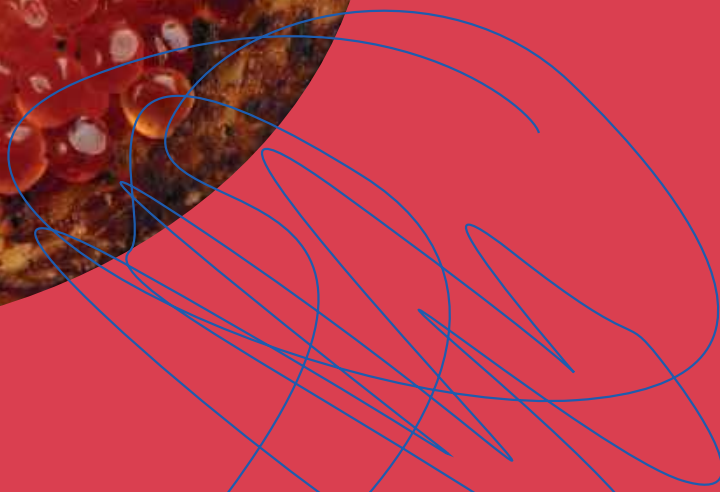
230 г 490 ₺



ДРАНИК

с красной икрой
яйцом пашот, сметанным
соусом с огурцом

250 г 660 ₽



ДРАНИК

с форелью малой соли
яйцом пашот, сметанным
соусом с огурцом

250 г 550 ₽



ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУККИНИ

Со свежим шпинатом
и сыром моцарелла.
Сервируются соусом «Тар-тар»
и двумя видами икры

260 г 460 ₽



ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ ИЗ ДОМАШНЕГО ТВОРОГА

Подаются с соусом
из свежего манго
и сыра маскарпоне
и свежей ягодой

230 г 460 ₽



ВАНИЛЬНЫЕ СЫРНИКИ «ДОБРОЕ УТРО»

150 г 290 ₽

Добавки по вашему вкусу:

Сгущенное молоко/
сметана/мед

40 г 60 ₽

Соус малиновый/
соус манговый/
соус сливочно-сметанный

40 г 100 ₽



БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ ЗАПЕКАНКА

С сыром рикотта
и домашним творогом

190 г 420 ₽



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

с семенами чиа и курагой.
Подается с манговым
соусом и свежей ягодой

200 г 420 ₽



КРУАССАНЫ

КРУАССАН С ФОРЕЛЬЮ МАЛОЙ СОЛИ

Дополняется пастой гуакамоле,
сливочным сыром, свежим
огурцом и укропом

170 г 510 ₹



КРУАССАН С ОСЬМИНОГОМ СУ ВИД

Дополняется паштетом
из форели малой соли,
эко салатом и яйцом

180 г 530 ₹

КРУАССАН С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Дополняется трюфельным
соусом, томатами
черри и эко салатом

170 г 510 ₹



& БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА

с паштетом из куриной печени.
Сервируется сыром страчателла,
рукколой и кедровым орехом

170 г 380 ₺



БРУСКЕТТА

с сыровяленой олениной.
Сервируется медово-горчичным соусом
и каперсами

130 г 450 ₺

КРУАССАН

со сливочным тар-таром
из форели малой соли
и авокадо

170 г 450 ₺



ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЙ ХУМУС

Сервируется домашними
чесночными чипсами,
кедровыми орехами,
соусом из вяленых томатов
и каперсов

КБЖУ на порцию:
543,6/14,2/29,5/55,5

200 г 350 ₽



ФОРЕЛЬ МАЛОЙ СОЛИ

со сливочным хреном
и зерновым хлебом

150 г 640 ₽



РУССКАЯ ДУША

Сельдь с горчичным соусом, маринованным луком и запеченным картофелем

200 г 330 ₽



КАРПАЧО ИЗ СЫРОВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ

с сыром пармезан под соусом из вяленых томатов и каперсов. Дополняется свежей рукколой в соусе песто и сыром страчателла

150 г 610 ₽

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Дор-Блю, Камамбер, Пармезан, Козий сыр. Сервируется домашней гранолой, гриссини, свежей ягодой, грецким орехом и медом

340 г 1250 ₽



ПОКЕ С ФОРЕЛЬЮ

Традиционное гавайское блюдо с маринованным рисом, свежей форелью, авокадо, тайским манго, водорослями хияше и икрой тобико

КБЖУ на порцию:
609,8/16,4/21,6/87,5

350 г 670 ₽

ПОКЕ С ТУНЦОМ

Традиционное гавайское блюдо с маринованным рисом, свежим маринованным тунцом, огурцом, авокадо, тайским манго, водорослями хияше и икрой тобико

КБЖУ на порцию:
627,8/24,6/23,6/79,3

330 г 730 ₽



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА

с тар-таром из авокадо и томатов конкассе, заправляется соусом с добавлением кинзы и перца

КБЖУ на порцию:
416,2/24,2/26,3/20,6

190 г 890 ₽



САЛАТЫ

NEW

Итальянская страчателла

с томатами с соусом «Песто»

180 г 690 ₽

Греческий

Сочные овощи, бакинские томаты, греческие маслины «Каламата», сыр фета, красный лук. Сервируется свежей кинзой, зеленым луком и укропом

270 г 550 ₽

Мильфей из печеной свеклы

с мягким козьим сыром, сыром фета, свежим яблоком, рукколой, кедровыми орехами, соусом «Песто» и медово-горчичной заправкой

КБЖУ на порцию: 556,6/ 8,1/42,3/35,9.

160 г 420 ₽

Трезвая курица

Нежная куриная печень в сливках, обжаренные шампиньоны, салат айсберг, помидоры черри, сыр пармезан, чесночный зерновой хлеб

330 г 550 ₽

Теплый салат

с подкопченной говяжьей вырезкой, салатом айсберг, томатами черри, пикантным соусом, сыром пармезан и чесночным домашним хлебом

210 г 620 ₽

Человек-волк

Сыровяленая оленина в медово-горчичной заправке с эко салатом фриллис, маринованными огурчиками, вялеными черри, печеным картофелем и сыром пармезан

КБЖУ на порцию: 465,1/29,9/30,4/17,9

200 г 690 ₽



**ПП ЗАРЯЖАЕМСЯ
КЛЕТЧАТКОЙ**

Брокколи, бобы эдомаме,
спаржа, авокадо, огурец,
шпинат, руккола,
киноа, кедровый орех

КБЖУ на порцию:
393.8/11.1/30.8/18

230 г 640 ₽



ПП САЛАТ БУДДЫ

Салат с авокадо, киноа,
сочными томатами,
жареными грибами,
артишоками, рукколой

КБЖУ на порцию:
390,7/7,5/25,6/32,6.

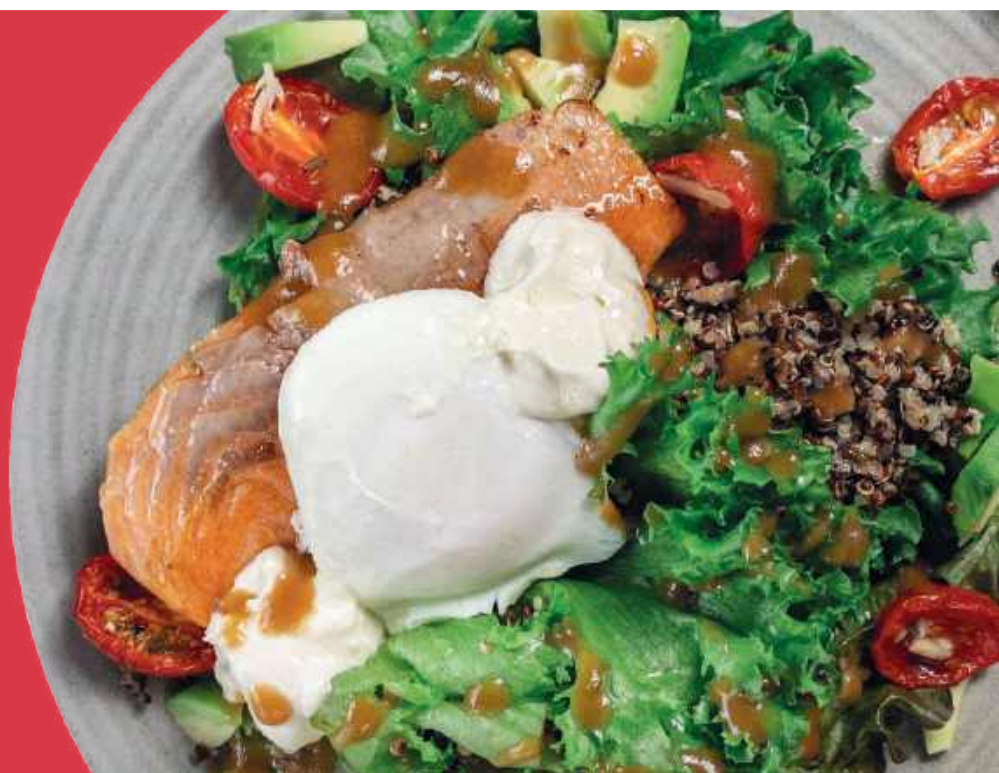
230 г 640 ₽

**ПП САЛАТ
С ФОРЕЛЬЮ СУ ВИД**

Киноа, авокадо, эко салат фриллис,
вяленые черри, яйцо пашот
медово-горчичная заправка

КБЖУ на порцию:
444,5/25,3/29/20,5.

250 г 810 ₽





**ПП САЛАТ
С РОЗОВЫМ ТУНЦОМ**

Свежий огурец, тайский манго,
эко салат, икра летучей рыбы,
кунжутно-ореховый соус

КБЖУ на порцию:
333.5/25/16.5/21.3

190 г 750 ₽

ОЛИВЬЕ

из морского гребешка
с красной икрой

200 г 720 ₽



Калейдоскоп

250 г 490 ₽

Легкий салат с рулетиками из форели малой соли, сливочным сыром, миксом салатов и свежими овощами в медово-горчичной заправке
КБЖУ на порцию: 454,4/9,8/41,1/11,3

Пятница

290/300 г 750/790 ₽

Морская капуста с жареным кальмаром, свежим огурцом и водорослями вакаме.
Дополняется обжаренным гребешком/креветкой.
Подается с тостами со сливочным сыром и икрой тобико

Octopus

200 г 620 ₽

Салат с осьминогом, печеным картофелем, спаржей и эко салатом фриллис

Монако

270 г 660 ₽

Обжаренные тигровая креветка и кальмар на эко салате в пряном соусе с томатами черри, икрой тобико и яйцом пашот

Цезарь

230/240 г 550/750 ₽

с куриной грудкой/креветкой (100 г)
Сочный салат айсберг, чесночные сухарики из домашнего хлеба, помидоры черри, сыр пармезан, заправляется домашним майонезом с жареными анчоусами

ДОПОЛНЕНИЯ

Кальмар, обжаренный с луком	100 г	290 ₽
Обжаренный дальневосточный гребешок	50 г	350 ₽
Краб салатный	40 г	230 ₽
Маринованные огурчики с луком и укропом	120 г	160 ₽
Сало соленое по-домашнему	50 г	180 ₽
Маслины Каламата/оливки	100 г	290 ₽
Расстегай с форелью и палтусом	40 г	120 ₽
Чесночные гренки	15 г	30 ₽



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА ОТ НАШЕГО ПЕКАРЯ

Злаковый хлеб с чернилами каракатицы, чесночный хлеб, сдобная булочка, взбитое сливочное масло.

250 г 290 ₽





NEW

ОКРОШКА

На квасе/минеральной воде

С говядиной су вид, картофелем, огурцом,
редисом, зеленым луком и укропом.

360 г 490 ₽

СУПЫ

Куриный суп

250 г 290 ₽

Куриный бульон с зеленью, домашней лапшой, куриным филе и перепелиным яйцом

Борщ от Владимировны

350 г 440 ₽

Домашний борщ с говядиной, подается со сметаной, ржаным хлебом и салом

Солянка

350 г 530 ₽

Традиционное блюдо русской кухни на крутом мясном бульоне с копченостями, корнишонами и маслинами, подается со сметаной

Суп-пюре грибной

300 г 490 ₽

Сливочный суп-пюре из белых грибов, подается с сырными гриссини

Тыквенный крем суп с тигровой креветкой

290 г 540 ₽

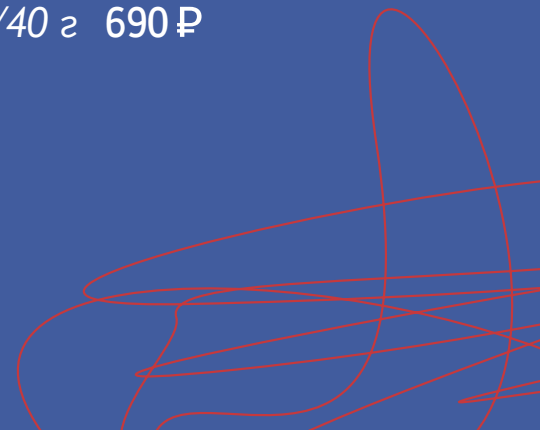
Подается с копченой сметаной, семенами льна и подсолнечника



УШИЦА

с расстегаем из форели и палтуса. Традиционный русский суп с палтусом, форелью, подпеченными овощами с зеленью

300/40 г 690 ₽





ТОМ КХА

Сливочный тайский суп с гребешком, креветкой и кальмаром, спаржей, шампиньонами, помидорами черри, листьями лайма, лемонграссом, сервируется зеленым луком и кинзой

420 г 750 ₽

ТОМ ЯМ

классический /острый/
с пастой отдельно

Знаменитый острый тайский суп с тигровыми креветками, помидорами черри, шампиньонами, листьями лайма и лемонграссом, сервируется зеленым луком и кинзой

420 г 670 ₽



МЯСО И ПТИЦА

Миллионер из трущоб 350 г 520 ₽

Обжаренное куриное филе со сливочным карри с добавлением кокосового молока, имбиря, лука и чеснока. Подается со сливочно-белым рисом

Другой бефстроганов 360 г 670 ₽

Парная телятина с луком, обжаренными шампиньонами в сливочном соусе, подается с картофельным пюре

NEW Таежный бефстроганов 250 г 750 ₽

Жареное филе оленины с маринованными огурчиками, зерновой горчицей и сливочно-томатным соусом. Подается с томленным пшеном.

Фермерские котлеты 200 г 470 ₽

Котлеты из парной рубленой говядины с обжаренными початками кукурузы и соусом BBQ

Скоблянка 340 г 710 ₽

Вырезка говядины с кукумарией в томатно-сливочном соусе, подается с чесночными гренками

Дружба народов 240 г 490 ₽

Вырезка свинины, жаренная с грибами, печеным картофелем, луком и зеленью

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Подается со сливочным картофельным пюре и соусом демигласс

250 г 890 ₽

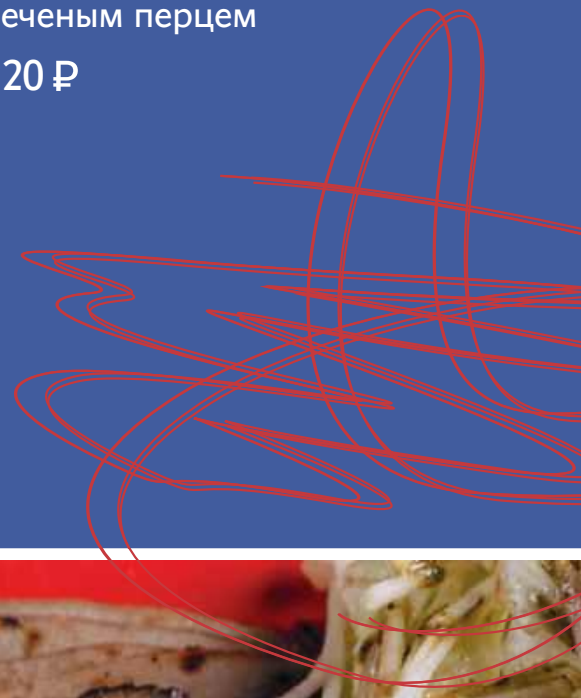




ПОЛОВИНКА СОЧНОГО ЦЫПЛЕНКА

Подается с печеным перцем

за 100 г 220 ₺



УТИНАЯ ГРУДКА, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ

Подается с сочным салатом
айсберг, печеной свеклой,
свежим яблоком
и соусом «Песто»

за 100 г 390 ₺



ОСТРАЯ ШЕЙКА

Свиная шея гриль
в пикантном соусе,
подается с овощными
шашлычками
и маринованным
красным луком

за 100 г 290 ₺

ПП **КУРИНОЕ ФИЛЕ
АКАШЕВО**

Приготовленное по технологии су вид и обжаренное на гриле, маринованное прованскими травами и оливковым маслом с добавлением чеснока. Подается с цуккини на гриле и кокосово-грибным соусом

КБЖУ за 100 гр :
229,4/25,9/11,4/5,8.
за 100 г 270 ₽



FAZAN

Малое филе индейки (Индилайт), обжаренное на гриле. Подается с чесночными тостами, сочным салатом айсберг, томатами черри и сыром пармезан

290 г 630 ₽

NEW **АНТРЕКОТ**

из говяжьей вырезки с жареным луком
за 100 г 980 ₽



КОТЛЕТЫ ДЛЯ АГУТИНА

Рубленные котлеты
из парного куриного
филе с сыром
под хрустящей корочкой.
Подаются с полезным
салатом с соусом «Песто»
250 г 460 ₽



СОЧНЫЙ РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС

Мраморная вырезка
говядины, обжаренная
тигровая креветка
с луком в кориандре,
яйцо пашот
240 г 1650 ₽



ГОЛУБЦЫ

Из мраморной говяжьей грудинки
в савойской капусте. Томятся
в сливочно-томатном соусе
с чесноком и укропом

300 г 660 ₽





МЕДАЛЬОНЫ

Мраморная вырезка
говядины
с перечным соусом
за 100 г 980 ₽

МРАМОРНЫЙ «FLANK STEAK»

Мясо молодого бычка (бочок)
с насыщенным вкусом и ароматом.
Рекомендуемая прожарка: Medium
за 100 г 620 ₽



ЧИЗБУРГЕР С РЕЛИШЕМ

Котлета из мраморной говядины, соус из бочковых огурчиков, красного лука и зерновой горчицы, помидоры, айсберг, двойной сыр чеддер, наш фирменный соус. Подается с запеченным картофелем и соусом барбекю.

510 г 820 ₽



БУРГЕР БЛЮ ЧИЗ

Котлета из мраморной говядины, трюфельный соус, помидоры, салат айсберг, бочковые огурчики, сыр чеддер, соус «Блю Чиз», жаренные шампиньоны. Подается с печеным картофелем и соусом барбекю.

520 г 850 ₽

БУРГЕР ДЖЕК ДЕНИЕЛС

Котлета из мраморной говядины, сочный айсберг, помидоры, бочковые огурчики, обжаренный бекон, яйцо и соус «Jack». Подается с запеченным картофелем и соусом «Барбекю».

530 г 850 ₽



АКВАРИУМ

Гребешок

Запеченный с грибами
под мягким сыром.

1 шт 490 ₽

Устрица

Запеченная с кедровым
орехом и сыром пармезан.

1 шт 340 ₽

Гребешок

крупный/средний/мелкий.

1 шт 420/390/330 ₽

Устрицы

приморские/императорские.

1 шт 340 ₽



УСТРИЦА

Устрица со свежим
огурцом в пикантной
заправке с перцем чили

1 шт 360 ₽



ГРЕБЕШОК

Запеченный с мясом
камчатского краба
под сливочным соусом,
сервируется икрой
летучей рыбы

1 шт 580 ₽



РЫБА

Котлетка по-домашнему

из форели и палтуса.
Подаются с картофельным пюре,
соусом «Пармезан»
и соусом «Тар тар»

260 г 690 ₽

Биточки ЧУ-ЧУ

Рубленые биточки из кальмара.
Подаются со сливочным
картофельным пюре
и соусом Морней

270 г 590 ₽

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Запеченные устрицы (2шт),
запеченные гребешки (2шт),
жаренная тигровая креветка
с лемонграссом,
дальневосточный
гребешок с филе
кальмара, обжаренные
с луком (250 гр)

2900 ₽



ОБЖАРЕННАЯ НА СИЛЬНОМ ОГНЕ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА-КАРРИ

с зеленой фасолью,
пак чой и арахисом.
Подается со сливочным
белым рисом.

350 г 820 ₽



ОБЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

в соусе «Айоли».
Подаются на подушке
сливочного пюре
из цветной капусты

300 г 990 ₽

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

запеченные
в подкочнено-
сливочном соусе
с воздушным
картофельным пюре.

340 г 1200 ₽



СТЕЙК ТУНЦА С ОСТРОВА ШИКОТАН

Подается с рукколой,
помидорами черри
и пикантным соусом

за 100 г 450 ₽



ПАЛТУС ПО-АЗИАТСКИ

Кусочки синекорого
палтуса с обжаренной
грушей в соусе
манго с халапеньо.
Подается на подушке
черного риса

350 г 1100 ₽

СТЕЙК ФОРЕЛИ НА КОСТИ

Подается с обжаренными
черри и брокколи

за 100 г 490 ₽





ЖУЛЬЕН

Из морского гребешка и мяса камчатского краба. Запекается в сливочном соусе с добавлением лука под сыром моцарелла. Подается на слоеном тесте в чугуне

140 г 570 ₽

ПОДКОПЧЕННЫЙ НА ВИШНЕВЫХ ОПИЛКАХ СТЕЙК ПАЛТУСА НА КОСТИ

сервируется салатом из маринованных цуккини и свежего огурца

за 100 г 490 ₽



ПАСТА

Феттучини

300/270 г 720/760 ₽

С тигровой креветкой, гребешком и кальмаром в сливочном соусе под сыром пармезан/в соусе песто под сыром пармезан

Карбонара

280 г 690 ₽

Домашние феттучине с подкопченным на ольхе беконом, сливочным соусом, сыром пармезан

ТОМАТНОЕ РИЗОТТО

с томлеными
говяжьими щечками

260 г 630 ₽



РИЗОТТО С ПТИТИМОМ

в сливочном песто
с тигровой креветкой,
молодым зеленым
горошком под сыром
пармезан

350 г 890 ₽



ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ

с трюфельным соусом
и томлеными говяжьими
щечками

270 г 750 ₽

ПАД ТАЙ 🍜 🍜

Традиционное тайское
блюдо с рисовой
лапшой, креветками,
яйцом, соевой
спаржей, ростками
сои и арахисом

350 г 590 ₽



РУЧНАЯ ЛЕПКА

Вареники с картофелем С обжаренными грибами, луком и зеленью. Подаются со сметаной	250 г	350 ₽
Вареники с капустой Обжаренные в специях с салом и зеленью. Подаются со сметаной	250 г	330 ₽
Пельмешки из мраморной говядины обжаренные с луком и грибами Подаются в сковороде	220 г	520 ₽
Пельмешки из мраморной говядины со сливочным маслом	170 г	490 ₽
Гедза море Черные гедза с начинкой из морепродуктов (краб, форель и тигровая креветка), приготовленные на пару. Подаются с азиатским соусом	120 г	430 ₽
Чебурек с телятиной Подается с соусом аджика	1 шт/100 г	190 ₽

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И МРАМОРНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

Подаются с обжаренным
беконом, зеленью и сметаной

250 г 470 ₽



МАНТЫ МЯСНЫЕ

Рубленая парная телятина с обжаренным луком в восточных специях, подаются с домашней аджикой или сметаной.

300 г 650 ₽



РАВИОЛИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ТОМЛЕННЫМ ЛУКОМ

Подаются с соусом из белых грибов с добавлением трюфельной пасты, зелени и пармезана

240 г 490 ₽



ГАРНИРЫ

Обжаренные в травах свежие брокколи/цветная капуста	100 г	170 ₽
Спаржа на гриле в пряных специях	90 г	270 ₽
Киноа	120 г	220 ₽
Белый рис	120 г	120 ₽
Черный рис	120 г	220 ₽
Зеленая гречка	120 г	190 ₽
Картофельное пюре	150 г	190 ₽
Картофель, запеченный с розмарином	120 г	190 ₽
Обжаренный картофель с шампиньонами, луком и чесноком	230 г	290 ₽
Овощи гриль цукини, болгарский перец	150 г	260 ₽
Картофель фри С сырным соусом/кетчупом	170 г	270 ₽
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	150 г	290 ₽



ЗАПЕЧЕННАЯ МОЛОДАЯ КАПУСТА

с соусом «Пармезан»
и трюфельным маслом

250 г 390 ₽

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Запеченная в сливочном
соусе на кокосовом молоке
под сыром моцарелла

210 г 330 ₽



БЛИНЧИКИ

Запеченные блинчики с крабом и креветкой в сливочном соусе	150 г	530 ₽
Блинчики с ветчиной, сырным соусом и сыром моцарелла	180 г	290 ₽
Блинчики с кремом маскарпоне	180 г	350 ₽
Блинчики с топленым маслом и вишневым вареньем/жимолостью	170 г	260 ₽
Блинчики без начинки	2 шт/140 г	170 ₽

Добавки на выбор:

Малиновый соус, манговый соус.....40 г 100 ₽
Сметана, мед, сгущенное молоко.....40 г 60 ₽



БЛИНЧИКИ

с красной икрой
и топленым маслом

170 г 550 ₽



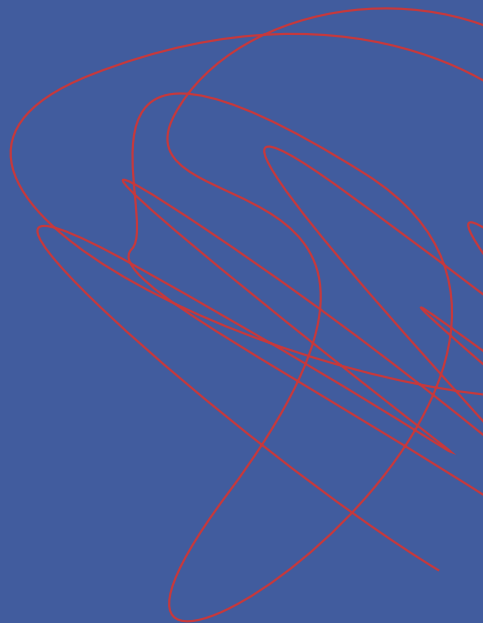
ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочный Тесто фило с запеченными яблоками и орехами, подается с мороженым «Париж»	200 г	530 ₽
Шоколадный фондан Теплый шоколадный кекс с жидким центром, подается с шариком мороженого в шоколадно-ореховой глазури	160 г	470 ₽
Наполеон Тонкие слои хрустящего теста с карамельным кремом. Сервируется ореховым миксом	180 г	450 ₽
Круассан с кремом маскарпоне под соусом сабайон со свежими ягодами и ореховым миксом	210 г	490 ₽
Чизкейк дня Какой сегодня вкус, уточните у вашего официанта	170 г	420 ₽
Сметанник с жимолостью Сливочные песочные коржи, пропитанные сметанно-ягодным кремом	170 г	450 ₽

ТОРТ ПАВЛОВОЙ

с кремом маскарпоне,
свежей клубникой
и голубикой

200 г 540



МЕРЕНГОВЫЙ СЭНДВИЧ

Дополняется кремом
маскарпоне, свежим
тайским манго
и клубникой

180 г 540



NEW

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Шоколад и фисташка

230 г 630 ₽



NEW

МАКАРУНЫ

с кремом маскарпоне
и свежей сезонной
ягодой

180 г 550₽





NEW

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ

с шоколадным кремом
и лавандовым
мороженым

180 г 450₽



NEW

МИЛЬФЕЙ

с кремом
и сезонной ягодой

130 г 520₽



NEW

ШОКОЛАДНОЕ ЯЙЦО

с соусом манго
и карамельным кремом
и орехом пекан

170 г 520₽



NEW

ФИРМЕННЫЙ ФИСТАШКОВЫЙ

Тонкие фисташковые
коржи с фисташковым
кремом маскарпоне

200 г 610 ₽



пп **МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

Пряные морковные коржи с грецким орехом и овсяными хлопьями. Творожный слой с рикоттой с добавлением сахарозаменителя фитпарад №7

КБЖУ : 170,6/8,4/9,4/13

160 г 470₽



пп **РЫЖИК**

Безглютеновый торт на рисовой и миндальной муке с добавлением протеина, сахарозаменителя фитпарад №7 с ореховым миксом и вялым инжиром

КБЖУ на порцию:
280,9/17,3/14,5/20,3

160 г 470



ДЛЯ КОМПАНИИ

предзаказ за 5 дней

Молочный поросенок

за 1 кг 3800 ₽

Запеченный молочный поросенок под аппетитной хрустящей чесночной корочкой в травах тимьяна и майорана (на выбор: гречка с грибами/картофель в сметане)

Фаршированная утка

1 шт 5900 ₽

Филе утки, фаршированное жареными грибами, томленным луком и сыром моцарелла. Подается в нарезанном виде на печеных яблоках в бурбоне и карамельном соусе

Рыба (филе палтуса, форели)

за 1 кг 5100 ₽

Копченая в собственной коптильне с розмарином, приготовленная как горячим, так и холодным способом

5800 ₽

Тушка палтуса на кости

за 1 кг 4500 ₽

горячего копчения

Филе форели

за 1.2 кг 5600 ₽

Запеченное с тигровой креветкой под сыром пармезан

Подкопченная на ольхе свиная шея

за 1.5 кг 4300 ₽

С шашлычками из шампиньонов и помидоров черри