Завтраки





Комплемент от Ресторана всем Гостям – бокал эксклюзивного игристого вина из коллекции Sabor de la Vida. Желаем Вам хорошего настроения и продуктивного дня!

Приятного аппетита!

Специальное предложение для самого прекрасного начала дня!

Сет - 2 «Императорские» устрицы (Россия) и бокал игристого вина 180 гр./125 мл. – 1350



Пн-Пт с 08:30 до 13:00 Сб-Вс с 10:00 до 16:00 sabordelavida.ru Москва, ул. 1905 года дом 10, стр. 1

АВТОРСКИЕ ЗАВТРАКИ

Воздушный омлет с тунцом и томатами	790 230 г
Сливочный омлет с дальневосточным крабом	1470 250 г
Нежные оладьи из цукини с форелью, узбекскими томатами, ароматной зеленью и воздушным сырным кремом	1100 270 г
Трюфельный сэндвич с испанским хамоном и артишоками	580 130 г
Тост с муссом из авокадо с форелью слабой соли и яйцом пашот	950 120 г
Салат на греческий манер	650 200 г
Зеленый боул с яйцом пашот и муссом ромеско	870 260 г
Утренний бургер с воздушной куриной котлетой, корнишонами, мягким сыром и зеленью	780 340 г
Пикантный гуакамоле с печеными чипсами	450 145 г
Мини-круассаны (с форелью и соусом песто / с испанским хамоном)	700 2 шт, 120 г
Домашний йогурт с ананасом, грецким орехом и миндальными лепестками	650 220 г

КАШИ

Пшенная каша с мускусной тыквой, вываренная на сливках	550 250 г
Каша рисовая со свежими ягодами	650 230 г
Каша из полбы на сливках	680 230 г
*Кашу маслом (и не только) не испортить! Обратитесь в раздел «Дополнительно».	

БЛЮДА ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ЯИЦ

Омлет / Глазунья / Скрэмбл из 3-х яиц

450

НА ДЕСЕРТ

Кофейное зерно	450 80 r
Топленый творог с ягодным сорбетом	650 210 г
Пышные сырники из фермерского творога - классические	600 3 шт, 250 г
- С ССЕМЕНАМИ ЧИА	700 3 шт, 350 г

*Самые изысканные сочетания к сырникам в разделе «Дополнительно».

Рекомендуем дополнить блюда:

Болгарский перец 50 г	150
Томаты черри 50 г	175
Узбекские томаты 50 г	200
Авокадо 50 г	225
Картофель «По-домашнему» 200 г	450
Цукини на гриле / на пару 200 г	450
Спаржа на гриле / на пару 125 г	900
Соус «Барбекю» 50 г	350
Соус «Песто» 50 г	250
Итальянская чиабатта с чесноком 2 шт	120
Классическое сливочное масло 10 г	100
Сливочное масло с укропом и чесноком 10 г	120
Домашняя сметана 50 г	150
Варенье из груши / лесных ягод 50 г	350
Горный мёд 50 г	150
Бекон 20 г	100
Испанский хамон 20 г	300
Творожный сыр 20 г	100
Манчего с трюфелем 20 г	350
Сыр Мантова 20 г	200
Форель 50 г	675
Угорь 20 г	350

^{*}Создать собственный кулинарный шедевр? – Легко! Обратитесь в раздел «Дополнительно».

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	200/400 мл
Апельсиновый	450/750
Грейпфрутовый	450/750
Яблочный	450/750
Морковный	450/750
Сельдерей	450/750
Свекла, Яблоко, Сельдерей	500/800
Ананасовый	750/950
"А и Б" фреш здоровья (ананас и базилик)	750/950
ВОДА/СОК	450
Вода San Benedetto (Италия, газ / негаз)	450 330 мл
Вода San Benedetto (Италия, газ / негаз)	650 750 мл
Тоник	450 250 мл
Кока-Кола / Кока-кола Zero	450 330 мл
Сок Yan (вишня, томат, яблоко)	400 250 мл
АВТОРСКИЙ ЧАЙ Фруктовый (каркаде, апельсин, мята, клубника, маракуйя сироп)	600 мл 600
Зимний мандарин (мандарин, черная смородина, мята, фреш лимон, ежевика сироп)	650
Облепиха-маракуйя (облепиха, апельсин, тимьян, маракуйя сироп)	650
На здоровье (цитрусы, мята, имбирь, клубника сироп, корица)	700

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ	600/1000 мл
Горный сбор (чабрец, мята, ромашка)	470/770
Стоп стресс (зверобой, крапива, лемонграсс, омела)	470/770
ЗЕЛЕНЫЙ	600/1000 мл
Классический Бай Хоу	570/770
Нежность жасмина	570/770
УЛУНЫ	600/1000 мл
Огненный Цветок Молочный Улун	670/870
Женьшень	670/870
ЧЕРНЫЙ	600/1000 мл
Королевский Эрл Грей	550/750
Цейлонский Шаулендс	550/750
Цейлонский Шаулендс Ассам Мокалбари	550/750 550/750
Ассам Мокалбари	550/750
Ассам Мокалбари $\Pi \mathcal{Y} \mathcal{P}$	550/750 600/1000 мл
Ассам Мокалбари $\Pi \mathcal{Y} \mathcal{P} P$ Пуэр классический	550/750 600/1000 мл

Макиато	400 110 мл
Американо / Дабл Американо	400/450 150/300 мл
Капучино / Дабл Капучино	450/600 200/300 мл
Латте	500 210 мл
Глясе	450 180 мл
Флэт Уайт	500 210 мл
Кофе «По-восточному»	450 90/150 мл
Кофе «По-восточному» на сливках	500 90/150 мл
Холодный грейпфрут	550 310 мл
Какао	400 300 мл

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Мы от всей души надеемся, что Вы получите удовольствие от пребывания в нашем Ресторане!

Будем очень благодарны, если Вы поделитесь своим мнением на одной из интернет-площадок. Это необходимо нам, чтобы с каждым днем становиться лучше, а новым гостям, чтобы узнать о Ресторане.



Яндекс



TripAdvisor

Если планируете отметить важное событие или организовать деловое мероприятие - мы с удовольствием в этом поможем. Просто скажите об этом любому сотруднику Ресторана.

Всегда рады видеть Вас в гостях!

