

МОЛОКО И МЁД

Дорогой гость, я рад приветствовать Вас в «Молоко и Мёд» – отправной точке Вашего гастрономического путешествия.

Коллаборация концепт-шефа Руслана Закирова (Санкт-Петербург, Kuznya House) и нашего бессменного шеф-повара Александры Сапрыкиной позволила создать это меню, которое покорит Вас своими вкусовыми сочетаниями.

В работе мы опираемся на принципы чистоты вкуса, пользы и эстетики, готовя комфортную еду на каждый день и соблюдая баланс вкусного и полезного.

Все блюда из нашего меню готовятся из самых отборных продуктов. Для придания аутентичности мы используем оливковое масло и специи, привезенные из Греции. А еще каждое утро делаем на кухне свежую пасту.

Главная цель «Молоко и Мёд» – помогать нашим гостям наслаждаться каждым днем!

*С пожеланиями
приятного аппетита и хорошего дня,*

Павел КУКСОВ

Сладкие завтраки

Каждые выходные с 10 до 16 к любому блюду
из раздела завтраков
мы дарим вам бокал коктейля «Мимоза»



Сырники с конфитюром из клубники
и сезонной ягодой 220 г



Чиа-боул с домашней гранолой, фруктами и сезонной ягодой ^{240 г} **NEW**

Рисовая каша на кокосовом
молоке, с семенами чиа, манго,
миндальными лепестками
и кокосовой стружкой ^{400 г}



Несладкие завтраки

Греческий завтрак ^{270 г}

*малосольный лосось, авокадо,
сыр фета, яйцо, оливки на гриле
и домашняя чиабатта*





Английский завтрак ^{350 г}
глазунья, куриные колбаски,
бекон, красная фасоль, томаты
и злаковый хлеб



Омлет с тигровой креветкой,
шпинатом и сыром пармезан ^{280 г}





Томатная шакшука с яйцом пашот, сыром фета и домашней чиабаттой 230\80 г



Яйцо бенедикт на зерновом хлебе
с лососем, яйцом пашот, авокадо,
шпинатом и соусом голландез ^{200 г}



Зеленая гречка с яйцом пашот
и пармезаном 390 г

Драники из цуккини с камчатским крабом, яйцом пашот и соусом голландез ^{330 г} **NEW**



Соберите свой завтрак:

Овсяная каша 230 г
на воде/ коровьем молоке/ альтернативном молоке

Скрембл/ Глазунья из 3-х яиц

Добавки к сладким завтракам

Масло сливочное	20 г	Манго	50 г
Мед	20 г	Банан	50 г
Сгущённое молоко	30 г	Киви	50 г
Малиновое варенье	30 г	Виноград	50 г
Клубника	50 г	Орехи кедровые	10 г
Голубика	50 г	Миндаль лепестки	10 г

Добавки к несладким завтракам

Чиабатта		Пармезан	20 г
Тигровая креветка	50 г	Авокадо	30 г
Лосось малосоленный	50 г	Мини-шпинат	20 г
Ростбиф	30 г	Огурец свежий	50 г
Бекон	30 г	Томат свежий	50 г

Картофельные драники с лососем,
сметаной и руколой 230 г

Raw

Крудо из дикого лосося, каперсы
и красный лук кампилла 65г



A high-angle photograph of a glass of white wine and a plate of beef tartar. The glass is partially filled with a pale yellow wine. The plate is white with a scalloped edge and contains a portion of beef tartar, which is topped with finely grated parmesan cheese and a dark, chunky truffle sauce. The background is a white, draped fabric.

Тартар из говядины
с сыром пармезан
и трюфельным соусом 130г



Карпаччо из дальневосточного гребешка, сальсы из перца, понзу, цитрусовый соус

Закуски к вину

Соберите свою идеальную закуску к вину:

Горгонзола	100 г	Кедровый орех	10 г
Пармезан	100 г	Клубника	50 г
Козий сыр	100 г	Голубика	50 г
Камамбер	100 г	Виноград	50 г
Пармская ветчина	50 г	Трюфельный мед	20 г
Греческие оливки	35 г		
Пекан	10 г		

Ассорти греческих оливок ^{100 г}

Холодные закуска



Ассорти мезе 280г **VEG**

Куриный паштет с вареньем из клюквы и розмарина, домашняя чиабатта 150 г



Дзадзики с мятой 100г **VEG**



Хумус классический со свежими овощами 100 г/150 г



Брокколи с огня, горгонзола,
финиковый соус ^{130 г} VEG



Тёплые
закуски

Креветка с огня, виноград,
гремолата ^{160г}



Тёплые
закуски

Жареный сыр халуми с трюфельным медом и мятой ^{125г}



Дальневосточный кальмар
с авокадо, грейпфрутом
и листьями салата ^{120 г}





Греческий салат с оливками на гриле,
каперсами, сыром фета и домашней
чиабаттой ^{270 г} **VEG**

Салаты

Цезарь с тигровой креветкой,
романо, чесночными гренками
и пармезаном ^{140г}



Цезарь с запеченной куриной
грудкой, романо и чесночными
гренками ^{140г}





Стейк-салат с мраморной говядиной,
томатами, романо и пряностями 200г



Оливье с камчатским крабом и соусом айоли 230г



Рис
классический 150г



Картофельный
крем 150г

Овощи на хоспере
цукини, перец болгарский,
брокколи 150г



Картофель
запеченный 150г

Картофель фри
с кетчупом 150г



Картофельный
гратен с муссом
из пармезана 200г

Основное

Кукуруза гриль в специях
и чесночном масле ^{310 г}



Палтус на гриле с припущенным шпинатом и лимонным соусом ^{195г}



Гарниры



Шпинат бланшированный
со сливками/без сливок ^{100г}



Рис
классический 150г



Картофельный
крем 150г

Овощи на хоспере
цукини, перец болгарский,
брокколи 150г



Картофель
запеченный 150г



Картофель фри
с кетчупом 150г

Картофельный
гратен с муссом
из пармезана 200г

Основное

Кукуруза гриль в специях
и чесночном масле ^{310 г}



Палтус на гриле с припущенным шпинатом и лимонным соусом ^{195г}



Дикий лосось на гриле
с дзадзики и брокколи
на углях ^{235г}



Камбала с огня с приморскими вонголе,
каперсами, чесноком и чили ^{350г}



Приморский гребешок
с картофельным пюре,
бобами эдамаме 190г



Дальневосточный кальмар ^{360г}
с молодым картофелем,
пармезаном, в трюфельном
соусе



Куриная грудка с диким черным рисом, опятами, шпинатом, томатами черри и кунжутным маслом ^{300г}

Говядина миньон с картофельным пюре и перечным соусом ^{260г}





Телячьи щёчки
с картофельным пюре
и соусом
из лимонника 320г



Фирменный гамбургер
с картофельными дольками ^{350г}

Стейк мясника на гриле с кукурузой
и соусом барбекю ^{420г}

Стейк Рибай ^{300г}

стейк из премиальной мраморной
говядины с печеным чесноком
и розовой гималайской солью



Ньоки с белыми грибами, шиитаке и опятами, в трюфельном соусе с пармезаном 260г





Лазанья с мраморной говядиной,
рукколой и пармезаном,
в томатном соусе 330г *NEW*



Казаречче с гребешком и брокколи
в сливочном соусе ^{300г}



Спагетти с тигровой креветкой в остром неаполитанском соусе 300г

A photograph of a dish of risotto served in a white ceramic bowl. The risotto is a creamy, orange-brown color, topped with sliced mushrooms, finely chopped green herbs, and a dusting of white cheese. To the left of the bowl is a white ceramic vase with a unique, rounded shape and a large circular cutout. The scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth, with soft lighting creating gentle shadows.

Ризотто с белыми грибами,
пармезаном
и трюфельным маслом ^{250г}

Наполеон с орехами и карамелью



Десерты

Молоко и Мёд 120 г

Фирменный десерт, который пользуется популярностью у наших гостей уже более 10 лет!

Сахарные коржи, сливочно-сырный крем, фрукты на выбор: клубника, киви, манго

Медовый 170 г

Медовый бисквит, пропитанный соусом из соленой карамели и сметанный крем

Наполеон 190 г

Тонкие хрустящие коржи, покрытые карамелью, миндалем, пропитаны кремом на основе сгущенного молока

Десерт Павлова 120 г

Воздушное безе с манговым соусом, сливочным сырным кремом и свежими ягодами

Малиновый чизкейк 150 г

Сливочный мусс с малиновым соусом на подложке из медового печенья с грецким орехом

Красный бархат 150 г

Красный бисквит, воздушный сливочный крем и свежие ягоды

Карибский ром 160 г

Ромовый бисквит с бергамотом, шоколадный крем на основе бельгийского 70% шоколада и свежие ягоды

Птичье молоко 110 г

Сливочное суфле, покрытое глянсажем из темного шоколада, шоколадная подложка и маршмеллоу

Макарун 30 г



**Баскский чизкейк
в меренге**