

El Salvador

Оцінка 86,5

1 кг / 2350 грн

фільтр із нотами стиглої вишні, шоколаду й кісточкових фруктів, із солодким, фруктовим післясмаком кураги

Hand brew105/115

ФІЛЬТР 105/115

El Salvador & Honduras

1 кг / 2150 грн

еспресо з нотами кісточкових жовтих фруктів, ігристою текстурою та фінішем молочного шоколаду з фундуком

ЕСПРЕСО 89

ФЛЕТ ВАЙТ 105 2shot/270ml

КАПУЧИНО 99 1shot/150ml 125 1shot/150ml

ЛАТЕ 340 мл 110 1shot/340ml 125 2shot/340ml 155 4shot/340ml

ЛАТЕ EXTRA 410 мл 130 2shot/410ml 160 4shot/410 ml 180 6shot/410 ml

МАТЧА БАР

МАТЧА ЛАТЕ hot/cold 145

БЛАКІТНА МАТЧА hot/cold 145

МАТЧА-ОРАНДЖ 189

МАТЧА-ТОНІК 169

ТЕПЛІ

КАКАО МАЛЕНЬКЕ / БІЛЬШЕ 99/119

ЧАЙ ЛАТЕ 119

ЧАЙ КЛАСИЧНИЙ 90

ЧАЙ ГРЕЧАНИЙ 119

КАСКАРА 100

ЧАЙ КАРПАТСЬКИЙ 100

ХОЛОДНІ НАПОЇ

АЙС ЛАТЕ 120

ЕСПРЕСО-ТОНІК 155

СМУЗІ 140

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ 129

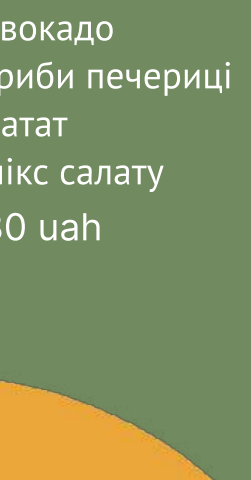
ФРЕШ 185

ФРАПЕ 120

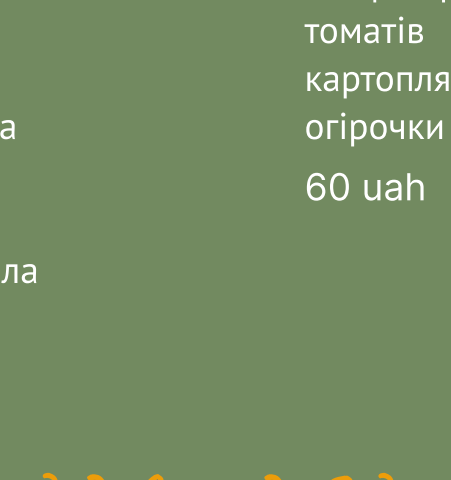
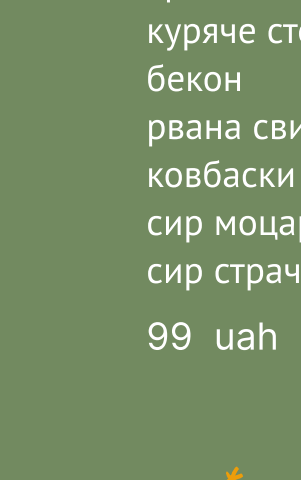
ГРЕЙПФРУТ \ ОРАНДЖ КАВА hot/cold 189

РІЗДВЯНЕ ЛАТЕ 149 грн

СЕЗОННИЙ ЧАЙ 139 грн



пряно-імбирне



ягідний

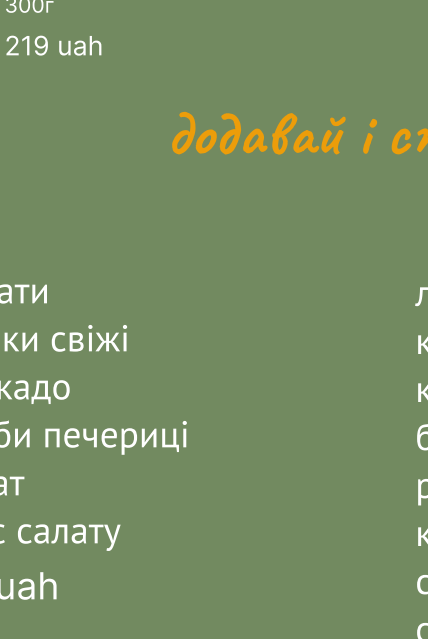
овітніховий

імбирний

топ

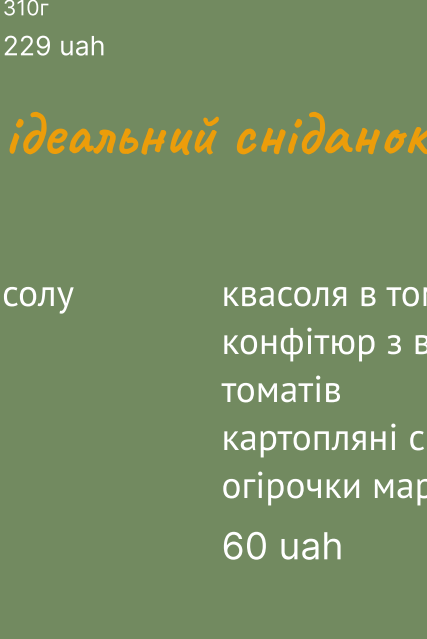
КОНСТРУКТОР СНІДАНКІВ

Обирай основу



Яйця з хлібом

Яйця (спосіб приготування на вибір), мікс салату, заправлений медово-гірчиною запрапкою з свіжими огірками і томатами, хліб зерновий і крем-сир з йогуртом. 300г 219 uah



Яйця з круасаном

Яйця (спосіб приготування на вибір), мікс салату заправлений медово-гірчиною запрапкою з свіжими огірками і томатами, круасан і вершкове масло. 310г 229 uah

додавай і створюй свій ідеальний сніданок

томати
огірки свіжі
авокадо
гриби печериці
батат
мікс салату
80 uah

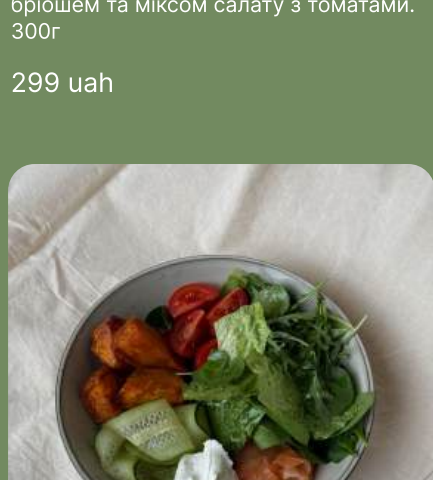
лосось власного засолу
креветки
куряче стегно
бекон
рвана свинина
ковбаски
сир моцарелла
сир страчателла
99 uah

квасоля в томатах
конфітур з в'ялених томатів
картопляні скибки
огірочки мариновані
60 uah



*можна додавати до будь-якої страви

СНІДАНКИ



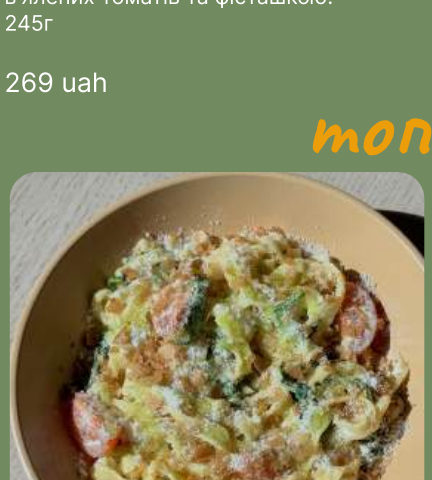
Сирники з кавовим заварним кремом

Класичні сирники на подушці з заварного кавового крему, політі мигдалевим пралине, подаємо з мигдалевими пластівцями і вафельною крихтою. 280г 259 uah



Сирники класичні

Класичні солодкі сирники які подаємо з гречкиним йогуртом і свіжими ягодами. 300г 209 uah



Вівсянка солодка

Вівсянка щільнозварена, зварена на молоці, з свіжими ягодами, бананом та фісташкою. *можливо приготувати на воді або рослинних молекулах 325г 199 uah



Вівсянка солоня

Вівсянка щільнозварена, зварена на воді, зі спеціями та пармезаном, подаємо з авокадо, яйцем пашот, крем-сиром, скропленим зеленню олією, волоськими горішками та сушеним томатом. 350г 210 uah



Сніданковий круасан з страчателлоу

Круасан класичний, змащений крем-сиром, з сиром бекон, вершковим страчателлоу та рваною свининою, подаємо з листям салату і томатами чері скропленими гірчиною-медовою запрапкою. 320г 329 uah



Шапшук червона

Та сама шапшук з пшавських перців в томатах з морквою, корінною селерою, зіркою та коріандром і дрібкою чилі перцю. Подаємо з зерновим крафтовим хлібом. 450г 299 uah



Французький омлет

Омлет з крем-сиром, посипаний пармезаном і зеленню цибулею, подаємо з вершковим маслом і зеленню олією, карамелізованим бріошем та міксом салату з томатами. 270г 299 uah



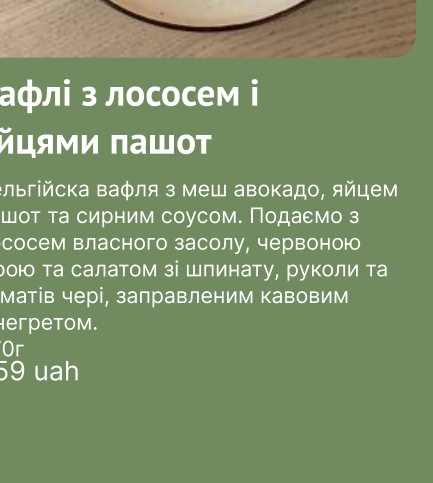
Англійський сніданок

Листя салату з гірчиною-медовою запрапкою, рвана свинина, вершкова страчателла, томати чері, фісташка та сушені томати. 450г 369 uah



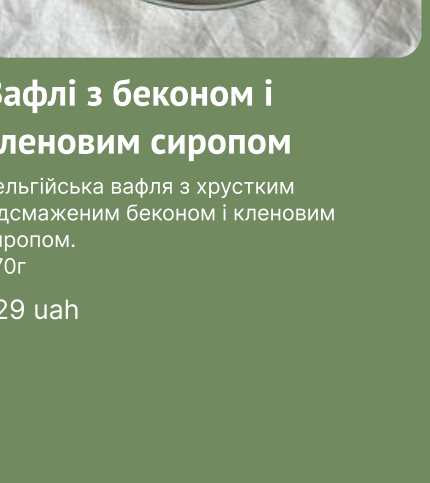
Тост з авокадо і печерицями

Крафтовий зерновий хліб з м'яш авокадо, печерицями, конфітуром з в'ялених томатів та фісташкою. 245г 269 uah



Салатний боул з бататом і лососем

Мікс салату, заправлений медово-гірчиною запрапкою, з свіжими томатами та огірком, крем-сир з кроплією зеленню олією, печений батат та лосось власного засолу. 270г 329 uah



Теплий салат з рваною свининою

Листя салату з гірчиною-медовою запрапкою, рвана свинина, вершкова страчателла, томати чері, фісташка та сушені томати. 260г 329 uah



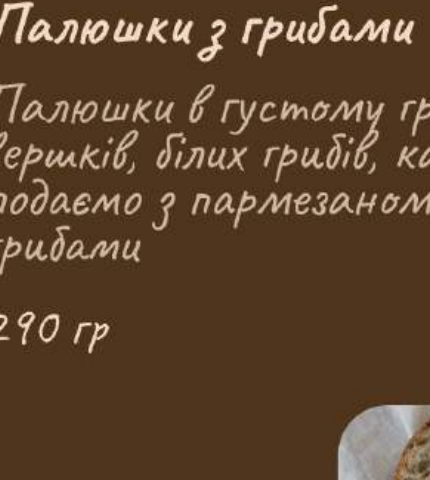
Паста вершкова

Паста власного приготування, тушкована у вершках з припущеним шпинатом, томатами чері та зеленню олією. Посипаємо пармезаном та кріпці цибулею. 270г 259 uah



Паста томатна

Паста власного приготування в томатному соусі з гірчиною-медовою запрапкою, томатами чері. Посипаємо пармезаном та петрушкою. 270г 259 uah



Мелт з індиком і слайдом бекону

Карамелізований бріош, змащений соусом бешамель з горгонзолю, записано з індиком пастрами і слайдом бекону, сиром чедар та пармезаном. Подаємо сушеною травою. 280г 339 uah



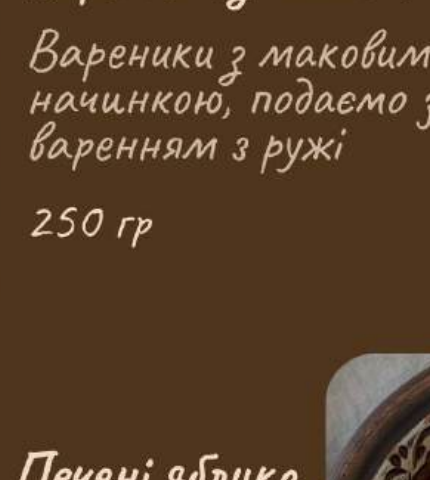
Мелт з креветкою

Карамелізований бріош змащений соусом бешамель з горгонзолю, записаний з обсмаженою креветкою, сиром чедар та пармезаном. Подаємо фісташкою. 320г 339 uah



Батат з карамелізованим стегоном

Куряче стегно і записаний батат на подушці з припущеною шпінату з горішком в вершках з пармезаном, скропленого зеленню олією і дрібкою цибулею. 360г 349 uah



Вяфлі з лососем і яйцями пашот

Величезна вяфля з м'яш авокадо, яйцем пашот та сирним соусом. Подаємо з лососем власного засолу, нервною крокотою та салатом зі шпінату, руколи та томатів чері, заправленим кавовим вінегретом. 370г 369 uah



Вяфлі з беконном і кленовим сиропом

Величезна вяфля в кленовому підсмаженим беконном і кленовим сиропом. 270г 329 uah



Вяфлі з морозивом і конфітуром

Величезні вяфлі з пломбирним морозивом, конфітуром з черницею, смородиною і полуницею, присипана хрумкою гранолою. 310г 289 uah

Різдвяна кухня



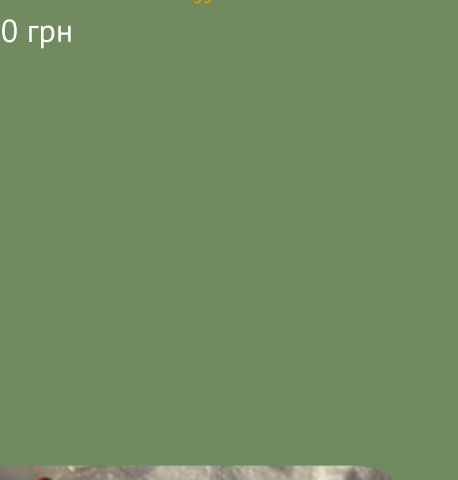
Палюшки з грибами

Палюшки в густому грибному соусі з вершків, білих грибів, картоплі і селери, подаємо з пармезаном і смаженими грибами. 290 гр 250 грн



Грибна мачанка

Грибне пюре з вершками і сметаною подається з зерновим хлібом і смаженими грибами. 240/80 гр 250 грн



Вареники з маком

Вареники з маковим тістом і сирною начинкою, подаємо зі сметаною і варенням з ружею. 250 гр 170 грн



Печені яблука

Яблука печені з начинкою з творогу, родзинок, кориці і меду, політі імбирним сиропом. 145 гр 130 грн

Закуски



Сендвіч з індиком пастрами та соусом цезар

Бріош, соус Цезар, крем-сир, йогурт, шпинат, огірок маринований, пастрами індик. 220г 220 грн



Сендвіч шинка-сир

Карамелізований бріош з крем-сиром з йогуртом, слайсованою шинкою, сиром Чеддер, томатами та шпинатом. 220г 220 грн



Рол з тушкованим

Лаваш змащений крем-сиром з листям салату, ромею, тушкованим вівсяним соєм, моцареллою, свіжим томатом та соусом укропу. 220г 220 грн

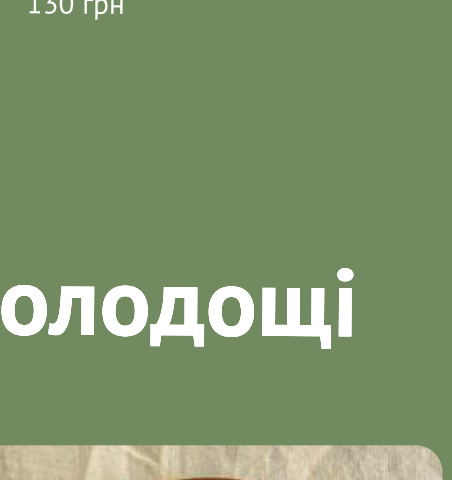
Випічка

-50% на круасани за дві години до закриття



ПІМПУХИ

Лаваш мак нутелла абрикос. 99 грн



Горішок зі згущеним молоком

45 грн



Круасан свіжоспечений

1 шт. 89 грн



Круасан XL з начинкою

1 шт. 160 грн



Круасан класичний XL

1 шт. 130 грн

Солодощі



Плячок П'яна Вишня

Той самий домашній сирник з шоколаду, як у бабуся з мамою та вишнею. 209 грн



Тірамісу

Класичне тірамісу з лешовим савоярд, просоченим нашою рідиною білого вина та сиром маскарпоне, з ніжним порушковим кремом. 199 грн



Макарун

Про смаки детально розкажу! Виріши. 110 грн