

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/150ml	
КАПУЧИНО	99	1shot/150ml	125 1shot/270ml

ЛАТЕ 340 ml	110	1shot/340ml	125 2shot/340ml	155 4shot/340ml
ЛАТЕ EXTRA 410 ml	130	2shot/410ml	160 4shot/410 ml	180 6shot/410 ml

МАТЧА БАР				
МАТЧА ЛАТЕ	hot/cold			145
БЛАКИТНА 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

РІЗДВЯНЕ ЛАТЕ 149 грн

СЕЗОННИЙ ЧАЙ 139 грн

ягідний
овіпніховий
імбирний

топ

Обирай основу

КОНСТРУКТОР СНІДАНКІВ

Яйця з хлібом

Чай фото згубили крем-сир, але обидва в страви він буде

Класичні яйця (спосіб приготування на вибір), мікс салату, заправлений медово-гірчицею, заправкою 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-гірчицею, заправкою 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

конфітор 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 мигдальним пудрою, подано з мигдальними пластівцями і вафельною томатом. 280г 259 uah

Сирники класичні

Класичні солоді сирники які подаємо з гречаним йогуртом і свіжими ягодами. 300г 209 uah

Вівсянка солодка

Вівсянка цілюзернова, зварена на молоці, з свіжими ягодами, бананом та фісташкою. Можливо приготувати на воді або рослинних молоках 325г 199 uah

Вівсянка солоня

Вівсянка цілюзернова, зварена на воді, зі спеціями та пармезаном, подаємо з авокадо, яйцем пашот, крем-сиром, скропленим зеленою олією, волоськими горішками та сушеними томатами. 350г 210 uah

Сніданковий круасан з страчателлою

Круасан класичний, змащений крем-сиром, з сиром, вершковим страчателлою та равною свининою, подаємо з листям салату і томатами, чері скропленими гірчицею-медовою заправкою. 320г 329 uah

Шакшука червона

Та сама шакшука в тушкованих перцях в томатах з морквою, корінем селери, зіркою та коріандром і дрібною цілі перцю. Подаємо з зерновим крафтовим хлібом. 450г 299 uah

Французький омлет

Омлет з крем-сиром, посипаний пармезаном і зеленою цибулею, подаємо з вершковим маслом із зеленою олією, карамелізованим брішем та міксом салату з томатами. 300г 299 uah

Англійський сніданок

Скрембл, смажений ковбаски та бекон. Подаємо з білою квасолею в томатному соусі, хрумким солоним огірком, картоплею по-селянськи, цілюзерновим хлібом та гірчицею. 360г 369 uah

Тост з авокадо і печерицями

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

Салатний боул з бататом і лососем

Мікс салату, заправлений медово-гірчицею, заправкою з свіжими томатами та огірком, крем-сир з карпелю зеленою олію, печений батат та лосось власного засолу. 280г 329 uah

Теплий салат з рваною свининою

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

Паста томатна

Паста власного приготування в томатному соусі з припущеним шпинатом, томатами чері. Посипаємо пармезаном та петрушкою. 270г 259 uah

Мелт з індицом і слайдом бекону

Карамелізований бріш, змащений соусом бешамель з горгонзоллою, заправкою з індицом пастромі і слайдом бекону, сиром чедер та пармезаном. Посипаємо сушеною цибулею. 280г 339 uah

Мелт з креветкою

Карамелізований бріш змащений соусом бешамель з горгонзоллою, заправкою з обжареною креветкою, сиром чедер та пармезаном. Посипаємо фісташкою. 320г 339 uah

Батат з карамелізованим стегном

Куряче стегно і запечений батат на подушці з припущеного шпинату з горошком и вершків з пармезаном, скропленим зеленою олією і дрібною зеленою цибулю. 360г 349 uah

Закуски

Сендвіч з індицом пастромі та соусом цезар

Бріш, соус Цезар, крем-сир, йогурт, шпинат, огірок маринований, пастромі індик 140г 219 грн

Сендвіч шинка-сир

Карамелізований бріш з крем-сиром з йогуртом, слайсованою шинкою, сиром Чеддер, томатами та шпинатом 140г 220 грн

Рол з тунцем

Лаваш змащений крем-сиром з листям салату, рометунцем у власному соусі, Мідурелло, сільним томатом та соусом унагі 140г 220 грн

Випічка

Горішок зі згущеним молоком

220 грн

Круасан свіжоспечений

89 грн

Круасан класичний XL

130 грн

Круасан XL з начинкою

209 грн

Маково-вишневий сирник

Той самий домашній сирник в шоколаді, як у бабусі, з маком та вишнею 219 грн

Пляцок Спартак

Класичний Спартак, де тонений шоколадно-медові корки ідеально гарцюють ніяким заварним кремом 199 грн

Кекс медовий

М'який медовий кекс із волоським горіхом і солодким карамелізованим 155 грн

Пляцок П'яна Вишня

Тоненькі бисквіти із ягідним вишнею з ніжним медово-вершковим кремом, згущеним молоком та шоколадною кришкою 209 грн

Тірамісу

Класичний тірамісу з печеною саворой, просоченим нашоя розм'якшеною філадельфією та сирним анкетом, з ніжним кремом на вершках і маскарпоне та приправлений горішком 199 грн

Макарун

Про смаки деталізацію розкажуть баристи 110 грн