

El Salvador

Оцінка 86.5

1 кг / 2350 грн

фільтр із нотами стиглих 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 2shot/270ml

ЛАТЕ 340 мл	110	1shot/340ml	125	2shot/340ml	155	4shot/340ml
ЛАТЕ EXTRA 470 мл	130	2shot/410ml	160	4shot/410 ml	180	6shot/410 ml

МАТЧА БАР	
МАТЧА ЛАТЕ <i>hot/cold</i>	145
БЛАКИТНА МАТЧА <i>hot/cold</i>	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

пряно-імбирне

ягідний
овліпиховий
імбирний

топ

КОНСТРУКТОР СНІДАНКІВ

Обирай основу

Яйця з хлібом
Част фото згубили крем-сир, але обидва в страві він буде
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 пралином, поданою з мигдальними пластівцями і вафельною крихтою.
300г
259 uah

Сирники класичні
Класичні солодкі сирники які подаємо з гречкиим 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, золотистими горішками та сушеними томатами.
350г
210 uah

Сніданковий круасан з страчателлоу
Круасан класичний, змащений крем-сиром, з сиром, авокадо, страчателлоу та равню свининою, подаємо з листям салату і томатами, чері скропленими гірчице-медовою заправкою.
320г
329 uah

Шакшука червона
Та сама шакшука з тушкованих перців 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
Скрембіл, смажений ковбаски та бекон. Подаємо з білою квасолею в томатному соусі, хрумким соленим 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 кармело олією, печений батат та лосось власного засолу.
280г
329 uah

Теплий салат з рванюю свининою
Листя салату з гірчице-медовою заправкою, рвана свинина, вершкова страчателла, томати чері, фісташка та сушені томати.
260г
329 uah

Паста вершкова
Паста власного приготування, тушкова у вершках з припущеним шпинатом, томатами чері та зеленою олією. Посипаємо пармезаном та крипі цибулею.
270г
259 uah

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

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

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

Батат з карамелізованим стегом
Куряче стегно і запечений батат на подушці з припущеного шпинату з горошком в вершках з пармезаном, скропленим зеленою олією і дрібною зеленою цибулю.
300г
349 uah

Батат з карамелізованим стегом
Куряче стегно і запечений батат на подушці з припущеного шпинату з горошком в вершках з пармезаном, скропленим зеленою олією і дрібною зеленою цибулю.
300г
349 uah

Закуски

Сендвіч з індиком пастрмі та соусом цезар
Бріш, соус Цезар, крем-сир, йогурт, шпинат, огірок маринований, пастрмі індик
219 грн

Сендвіч шинка-сир
Карамелізований бріш з крем-сиром з йогуртом, слайсованою шинкою, сиром Чеддер, томатами та шпинатом
220 грн

Рол з тунцем
Лаваш змащений крем-сиром з листям салату ромет, тунцем у власному соусі, Мідурелло, сільним тунцом та соусом унагі
220 грн

Випічка

-50% на круасани за дві години до закриття

Горішок зі згущеним молоком
45 грн

Круасан свіжоспечений
89 грн

Круасан класичний XL
130 грн

Круасан XL з начинкою
169 грн

Солодощі

Київський торт
Тов сирим Київський торт з безе та горішками
219 грн

Чизкейк три шоколади
Ніжний трояк шаровий чизкейк Три шоколади
230 грн

Шоколадно-банановий кекс
М'який шоколадний кекс з бананом та горішками
155 грн

Глазурований сирок
Про смаки детальніше розкажуть баристи
165 грн

Тирамісу
Класичний тирамісу з рясним савоарді, просоченому нашого різдвяного фільтр-кавою та сирком анкетта, з лимонним кремом на вершках і маскарпоне та присипаний порубаним какао.
199 грн

Макарун
Про смаки детальніше розкажуть баристи
110 грн