

Унікальний фільтр **Specialty**

Hand brew 105/115

щоразу готуємо на новому зерні, працюємо з різними лотами і регулярно їх змінюємо. Це можливо порівняти смак та аромат кави залежно від походження та обробки

ФІЛЬТР 99 / 110

Guatemala Huehuetenango

1 кг / 1599 грн

еспресо з нотами гранату, румбамбару, ігристою текстурою та фінішем шоколаду з ліщиною та грейпфрутом

ЕСПРЕСО 89

ФЛЕТ ВАЙТ	105	2shot/150ml				
КАПУЧИНО	99	1shot/150ml	125	2shot/270ml		
ЛАТЕ <i>340 мл</i>	110	1shot/340ml	125	2shot/340ml	155	4shot/340ml
ЛАТЕ EXTRA <i>470 мл</i>	130	2shot/410ml	160	4shot/410 ml	180	6shot/410 ml

каскара-тонік



149

колд брїо



149

коргіал-цитрус + еспресо



129

+20

матча-клауд



159

COLD MENU

АЙС ЛАТЕ	120
ЕСПРЕСО-ТОНІК	155
СМУЗІ	140
МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ	129
ФРЕШ	185

ТЕПЛІ

КАКАО МАЛЕНЬКЕ / БІЛЬШЕ	99/ 119
ЧАЙ ЛАТЕ	119
ЧАЙ КЛАСИЧНИЙ	90
ЧАЙ ГРЕЧАНИЙ	119
КАСКАРА	100
ЧАЙ КАРПАТСЬКИЙ	100

МАТЧА БАР

МАТЧА ЛАТЕ <i>hot/cold</i>	145
БЛАКИТНА МАТЧА <i>hot/cold</i>	145
МАТЧА-ОРАНДЖ	189
МАТЧА-ТОНІК	169

МЕНЮ СНІДАНКІВ



Яйця з мафіном

яйця *обирай спосіб приготування, мікс салату з медово-гірчичною запраркою з томатами, крафтова булочка-мафін і томатно-кропове масло з часником та ковбасками

420 гр

389 uah



Яйця з хлібом

яйця *обирай спосіб приготування, хліб зерновий і два види масла (класичне збите масло та томатно-кропове з часником)

300 гр

250 uah



Яйця з бейглом

яйця *обирай спосіб приготування, мікс салату з медово-гірчичною запраркою, бейгл, збите масло та лосось власного засолу

340 гр

389 uah

додавай і створюй свій ідеальний сніданок

томати чері
огірки свіжі
кваслету в томатах
конфітюр з
в'ялених томатів
картопляні скибки
огірочки
мариновані

60 uah

лосось власного
засолу
креветки
куряче стегно
бекон
рвана свинина
ковбаски
сир моцарела
сир халумі
авокадо

99 uah

**можна додавати до будь-якої страви*

СНІДАНКИ

цілий день



Сніданковий мафін зі свининою

крафтова булочка мафін всередині зі скремблом, рваною свининою в соусі унагі та соленим огірком. Подаємо з зеленою заправленою оливковою олією

280 гр

290 uah



Англійський сніданок

скрембл, смажені ковбаски та бекон. Подаємо з білою квасолею в томатному соусі, хрумким соленим огірком, картоплею по-селянськи, цільнозерновим хлібом та гірчицею

450 гр

369 uah



Вівсянка солодка

вівсянка цільнозернова, зварена на молоці з бананом, мигдалевим праліне, мигдалевими пластівцями та фісташкою та вафельною крихтою *можливо приготувати на воді або рослинному молоці

340 гр

200 uah



Сніданок батька

смеш картопля, обсмажена з ковбасками та пармезаном з окатою яєшницею, хрусткою цибулькою, кропом та соусом

450 гр

359 uah



Пашот на бейглі з креветками або лососем

карамелізований бейгл з крем сиром, яйцями пашот і вершково-сириним соусом. Подаємо зі шпинатом і свіжими овочами. Додаток на вибір

380 гр

349 uah



Вівсянка томатна

вівсянка цільнозернова в конфітюрі з в'ялених томатів, подаємо з авокадо, яйцем пашот і халумі та дрібною сушених томатів

320 гр

230 uah



Сирники класичні

класичні сирники обсмажені до скоринки і доведені до готовності в духовці, які подаємо з гречським йогуртом і джемом

300 гр

209 uah



Французький сирний омлет

класичний французький омлет на подушці з вершково-пармезанового соусу, подаємо з йогуртового соусу з бейбі кукурудзою, посипаємо сиру пармезан. Подаємо з бріошем

300 гр

280 uah



Авокадо тост

зерновий крафтовий хліб змащений йогуртовим соусом, м'яш авокадо, смажений халумі, конфітюр з в'ялених томатів і свіжа руккола посипана фісташкою

200 гр

269 uah



Картопляний салат зі свининою

смеш картопля в соусі з гречського йогурту з рваною свининою, рукола, бейбі кукурудза, конфітюр з в'ялених томатів та сушені томати

370 гр

289 uah



Картопля з карамелізованим курячим стегном

картопля з курячим стегном на подушці з йогуртового соусу з бейбі кукурудзою, посипаємо петрушкою та сушеними томатами

450 гр

329 uah

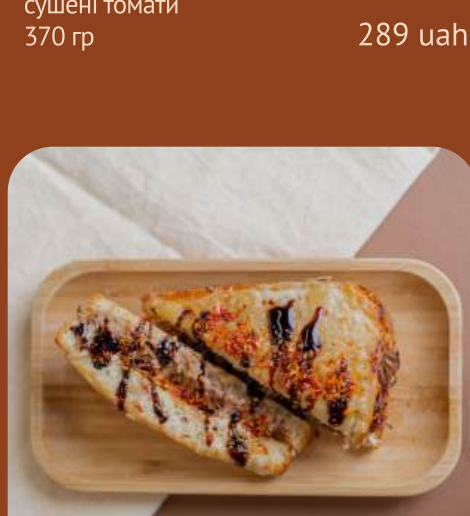


Шакшука червона

та сама шакшука з тушкованих перців в томатах з морквою, коренем селери, зірою та коріандром і дрібною чілі перцю. Подаємо із зерновим крафтовим хлібом

340 гр

299 uah

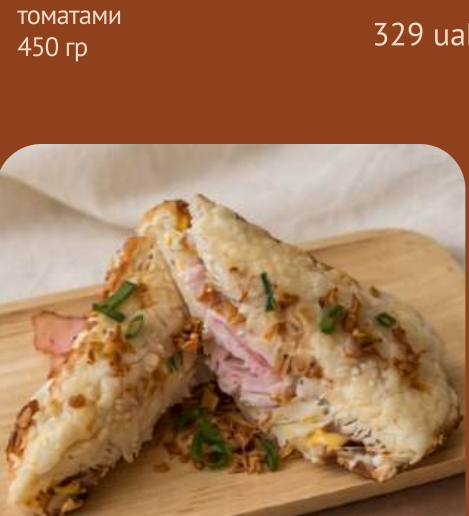


Мелт з рваною свининою в соусі унагі

карамелізований бріош змащений соусом бешамель з горгонзолю, рваною свининою в соусі унагі і сиром пармезан. Поливає соусом унагі та присипаємо сушеними томатами

370 гр

339 uah

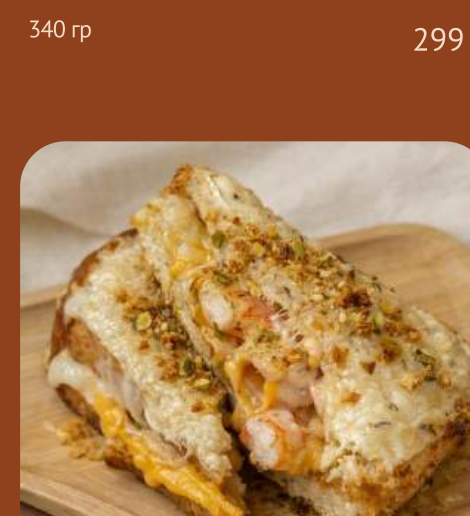


Мелт з куркою та беконом

карамелізований бріош змащений соусом бешамель з горгонзолю, з сиром чеддер, курячим стегном, слайсом бекону і сиром пармезан. посипаємо хрусткою цибулькою

450 гр

339 uah



Мелт з креветкою

карамелізований бріош змащений соусом бешамель з горгонзолю, запечений з обсмаженою креветкою, сиром чедер та пармезаном. Посипаємо фісташкою

450 гр

339 uah



Паста вершковая

паста власного приготування тушувана у вершках з припущеним шпинатом, томатами черрі та зеленою олією. Посипаємо пармезаном та крипі цибулею

270 гр

259 uah

Закуски



Сендвіч з тунцем

Чорний бріош з тунцем, сиром, маринованим огірком, цибулькою і французькою гірчичкою

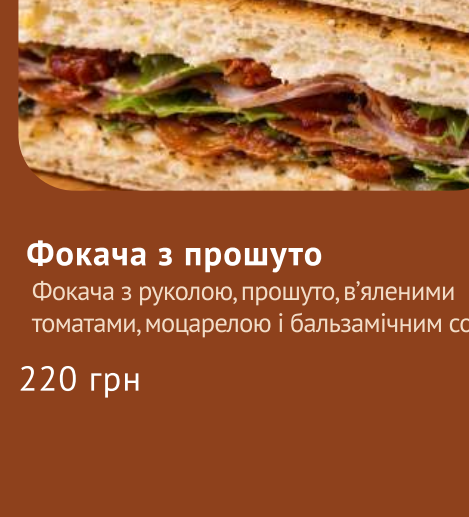
220 грн



Чіабата з саямі

Чіабата з саямі та сиром і помідором, салатом Ромен і крем-сиром

220 грн



Фокача з прошуто

Фокача з руколею, прошуто, в'яленими томатами, моцарелою і бальзамічним соусом

220 грн