Унікальний фільтр Specialty

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

Hand brew 105/115

ФІЛЬТР 99 / 110

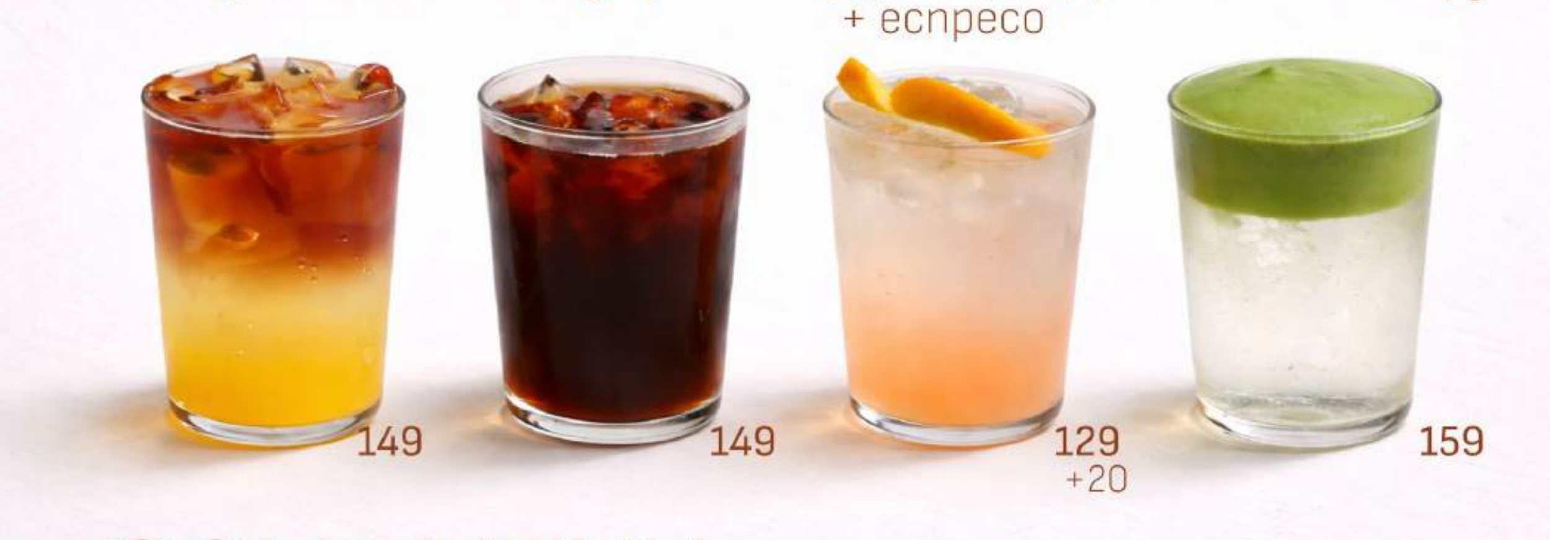
Guatemala Huehuetenango

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 *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



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	*hot/cold*	145
БЛАКИТНА МАТЧА	*hot/cold*	145
МАТЧА-ОРАНДЖ		189
МАТЧА-ТОНІК		169

МЕНЮ СНІДАНКІВ

Яйця з мафіном

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

340 гр — 389 uah

додавай і створюй свій ідеальний сніданок

томати чері огірки свіжі квасоля 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 зеленню 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 яєшнею, 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-сирним соусом. Подаємо зі шпинатом і свіжими овочами. Додаток на вибір

380 гр — 349 uah

Вівсянка томатна

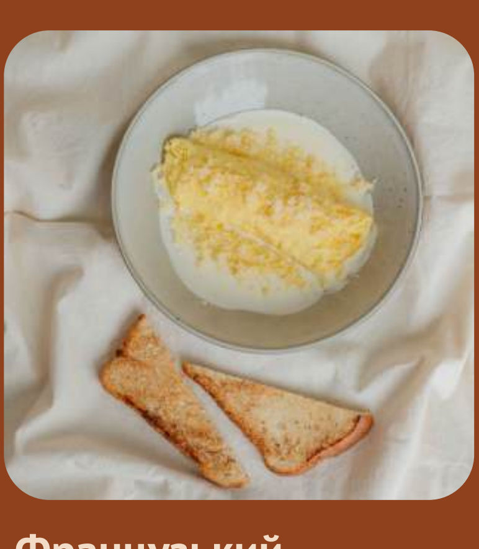
вівсянка цільнозернова в конфітюрі з в'ялених томатів, подаємо з авокадо, яйцем пашот і халумі та дрібкою сушених томатів

320 гр — 230 uah

Сирники класичні

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

300 гр — 209 uah



Французький сирний омлет

класичний французький омлет на подушці з вершково-пармезанового соусу, подаємо з шапочкою сиру пармезан. Подаємо з бріошем

300 гр — 280 uah

Авокадо тост

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

200 гр — 269 uah

Картопляний салат зі свининою

смеш картопля в соусі з грецького 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 дрібкою чілі перцю. Подаємо із зерновим крафтовим хлібом

340 гр — 299 uah

Мелт з рваною свининою в соусі унагі

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

450 гр — 339 uah

Паста вершкова

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

270 гр — 259 uah

Закуски

Сендвіч з тунцем

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

220 грн

Чіабата з салямі

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

220 грн

Фокача з прошуто

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

220 грн

Випічка

-50% на круасани за дві години до закриття

Горішок зі згущеним молоком

45 грн

Круасан свіжоспечений

Gluten Lactose Egg

89 грн

Круасан класичний XL

Gluten Lactose Egg

130 грн

Круасан XL з начинкою

Nuts Gluten Lactose Egg

160 грн

Лимонно-маковий кекс

99 грн

Шоколадно-банановий кекс

М'який шоколадний кекс з бананами та горішками

99 грн

Солодощі

Баскський ягідний чизкейк

219 грн

Баскський чизкейк Снікерс

219 грн

Тирамісу

Класичний тирамісу з печивом савоярді, просоченим нашою різдвяною фільтр-кавою та сиропом амаретто, з ніжним кремом на вершках і маскарпоне та присипаний перуанським какао.

199 грн

Брауні з кулькою морозива

180 грн

Тістечко Шу

Про смаки детальніше розкажуть бариста

165 грн

Глазурований сирок

Про смаки детальніше розкажуть бариста

165 грн

Макарун

Про смаки детальніше розкажуть бариста

110 грн