

Унікальний фільтр

Specialty

Hand brew 105/115

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

ФІЛЬТР 99 / 110

Guatemala Huehuetenango

1 кг / 1599 грн

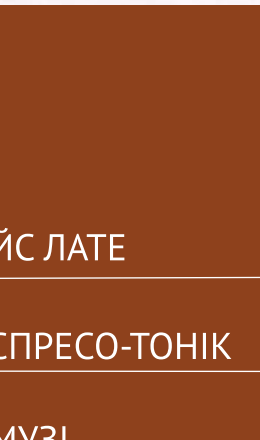
еспreso з нотами гранату, румбамбару, ірристою текстурою та фінішем шоколаду з ліщиною та грейпфрутом

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 |

kackara-монік



149

колд брїо



149

korgial-цмпрус + еспресо



129 +20

матча-клауг



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

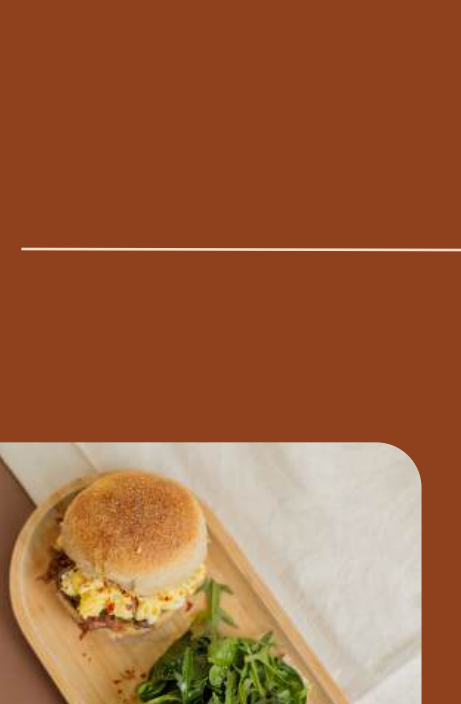
|            |          |     |
|------------|----------|-----|
| МАТЧА ЛАТЕ | hot/cold | 145 |
|------------|----------|-----|

|                |          |     |
|----------------|----------|-----|
| БЛАКИТНА МАТЧА | hot/cold | 145 |
|----------------|----------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| МАТЧА-ОРАНДЖ | 189 |
|--------------|-----|

|             |     |
|-------------|-----|
| МАТЧА-ТОНІК | 169 |
|-------------|-----|

МЕНЮ СНІДАНКІВ



Яйця з мафіном

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

340 гр 389 uah

додавай і створи свій ідеальний сніданок

томати чері  
огірки свіжі  
квасоля в томатах  
конфітур з  
в'ялених томатів  
картопляні скибки  
огірочки  
мариновані

60 uah

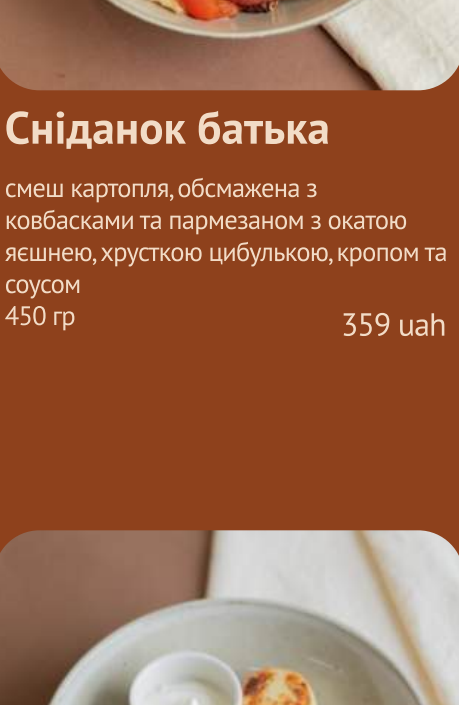
лосось власного  
засолу  
креветки  
куряче стегно  
бекон  
рвана свинина  
ковбаски  
сир моцарела  
сир халумі  
авокадо

99 uah

\*можна додавати до будь-якої страви

СНІДАНКИ

цїлий 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

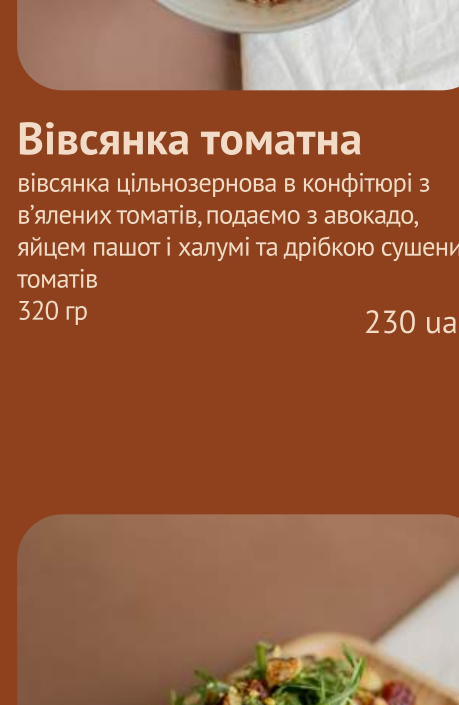
280 гр 290 uah



Англіський сніданок

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

450 гр 369 uah



Вівсянка солодка

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

340 гр 200 uah



Сніданок батька

смеш картопля, обсмажена з квасолею, хрусткою шибублюкою з окатою яєшню, картоплею з в'ялених томатів та соусом

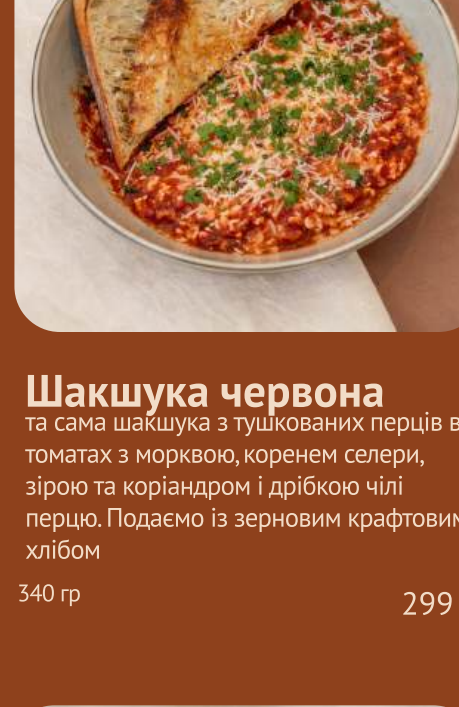
450 гр 359 uah



Пашот на бейглї з креветками або лососем

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

380 гр 349 uah



Вівсянка томатна

вівсянка шільнозернова в конфітурі 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 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 брішем

300 гр 280 uah



Авокадо тост

зерновий крафтовий хліб змашений йогуртовим соусом, м'яш авокадо, смажений халумі, конфітур з в'ялених томатів і свіжа рукола посипана фісташкою

200 гр 269 uah



Картопляний салат зі свининою

смажені картопля в соусі з грецького йогурту з рваною свининою, рукола, бейбі кукурудза, конфітур з в'ялених томатів та сушених томатів

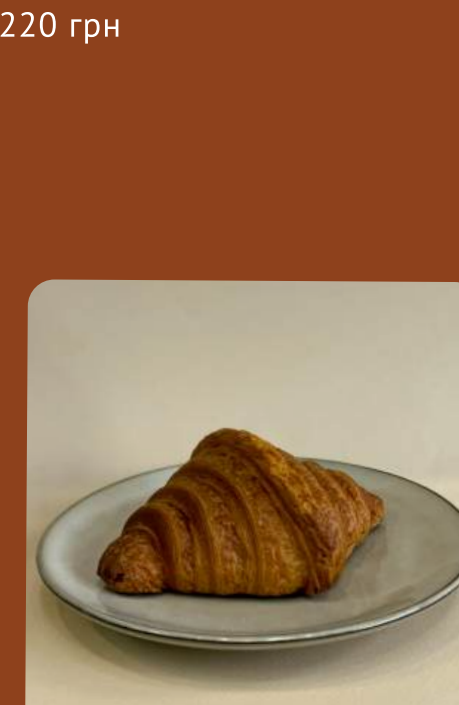
370 гр 289 uah



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



Шахшук червона

та сама шахшук 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 бріш змашений соусом бешамель з горгонзолю, рваною свининою в соусі унагі і сиром пармезан. Подаємо з картоплею з в'ялених томатів та соусом

370 гр 339 uah



Мелт з куркою та беконом

карамелізований бріш змашений соусом бешамель з горгонзолю, з сиром чеддер, курячим стегном, слайсом бекона і сиром пармезан. Подаємо хрусткою шибублюкою

450 гр 339 uah



Мелт з креветкою

карамелізований бріш змашений соусом бешамель з горгонзолю, змашений з обсмаженою креветкою, сиром мелт і пармезаном. Подаємо фісташкою

450 гр 339 uah

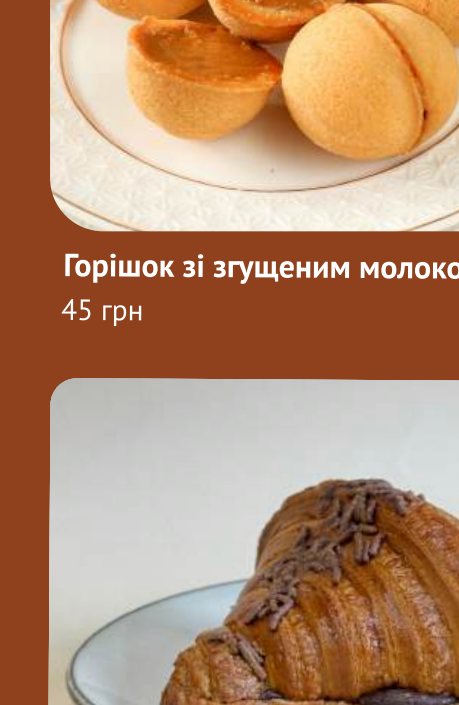


Паста вершкова

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

270 гр 259 uah

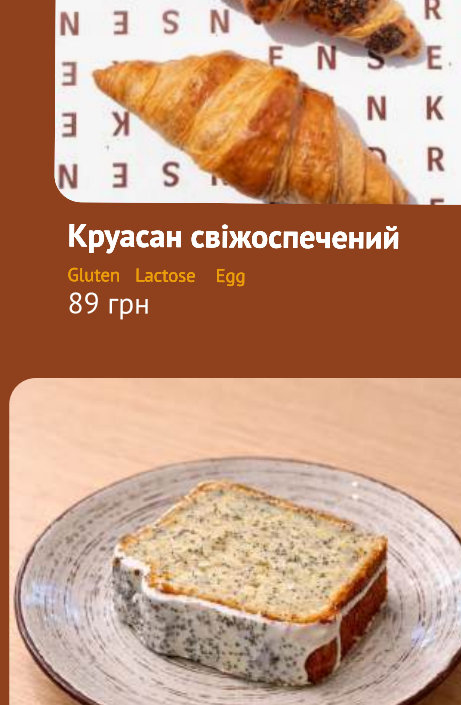
Закуски



Сандвіч з тунцем

Чорний бріш з тунцем, крем сиром, маринованим огірком, цибулькою і французькою гірчицею

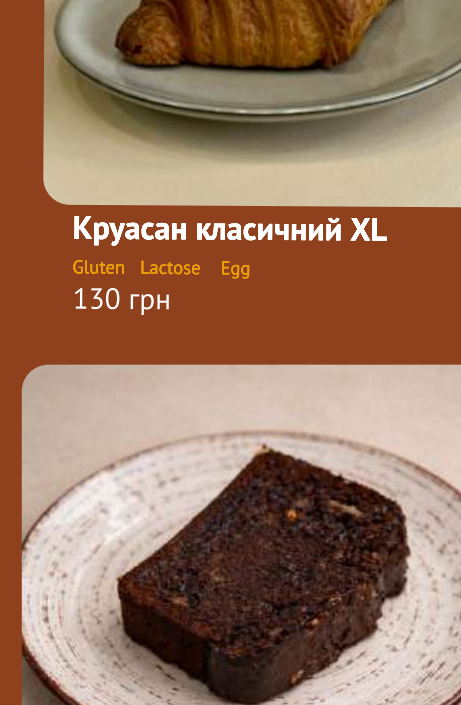
220 грн



Чіабата з саямі

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

220 грн



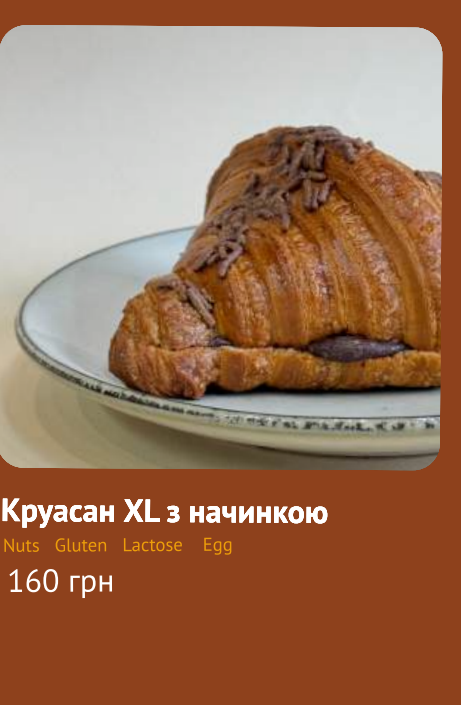
Фокача з прошуто

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



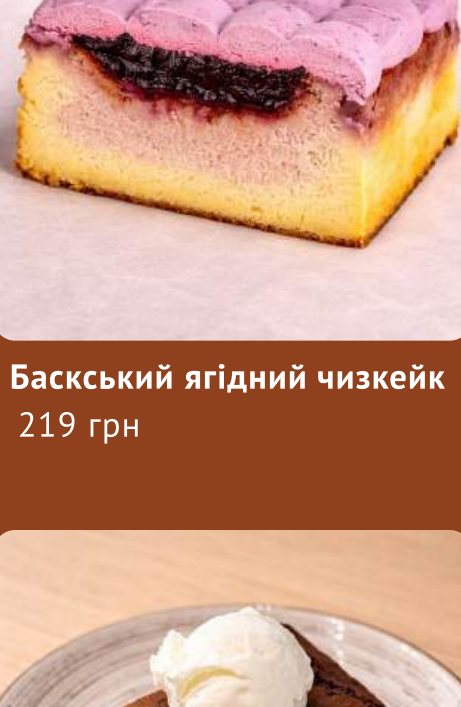
Круасан свіжоспечений

89 грн



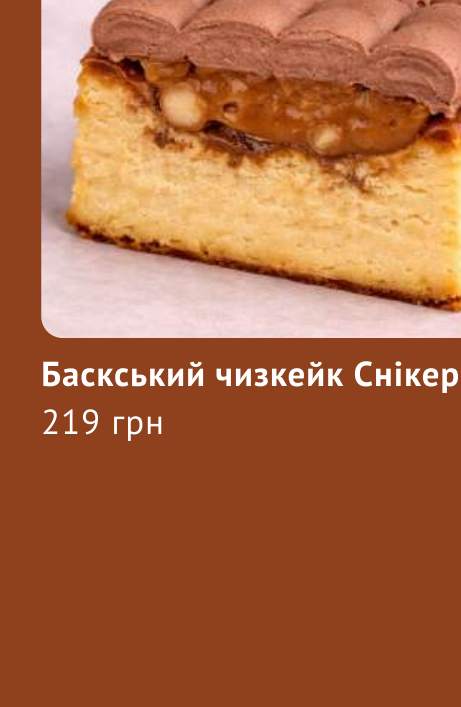
Круасан класичний XL

130 грн



Круасан XL з начинкою

160 грн



Лимонно-маковий кекс

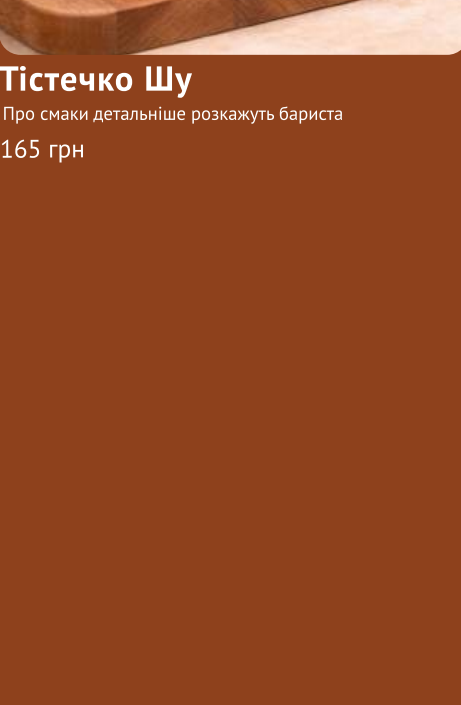
99 грн



Шоколадно-банановий кекс

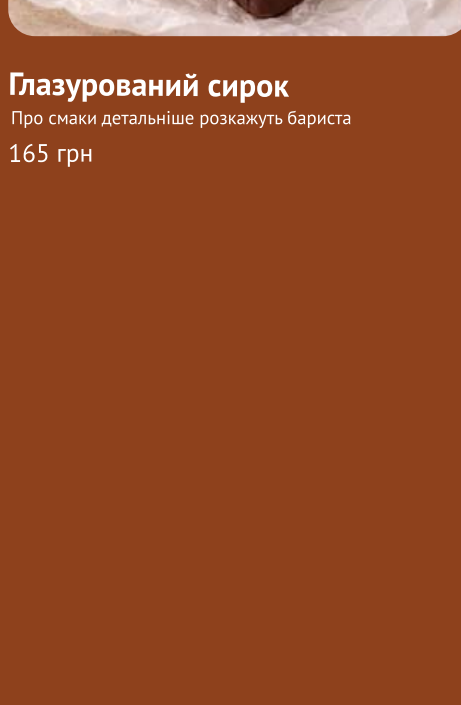
99 грн

Солодощі



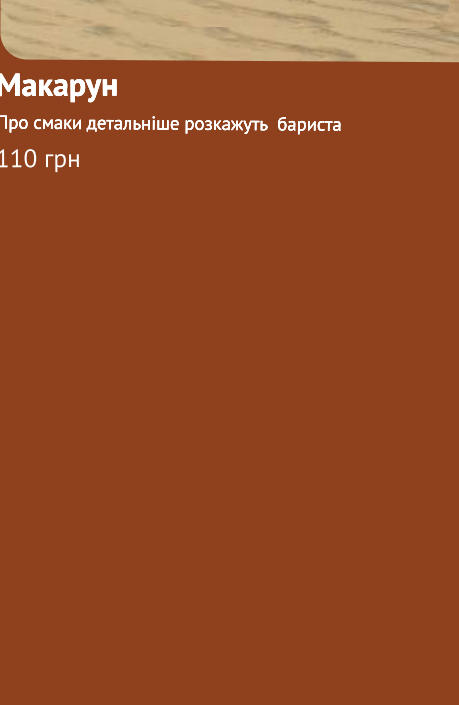
Баскський ягідний чизкейк

219 грн



Баскський чизкейк Снікерс

219 грн



Тирамісу

199 грн



Брауні з кулькою морозива

180 грн



Тістечко Шу

165 грн



Глазурований сирок

165 грн



Макарун

110 грн