

# 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, ірिстою текстурою та фінішем шоколаду з ліщиною та грейпфрутом

ЕСПРЕСО 89

ФЛЕТ ВАЙТ	105	2shot/150ml
КАПУЧИНО	99	1shot/150ml 125 2shot/270ml
ЛАТЕ <small>390 мл</small>	110	1shot/340ml 125 2shot/340ml 155 4shot/340ml
ЛАТЕ EXTRA <small>410 мл</small>	130	2shot/410ml 160 4shot/410 ml 180 6shot/410 ml

### каскара-тонік



149

### колд брѐ



149

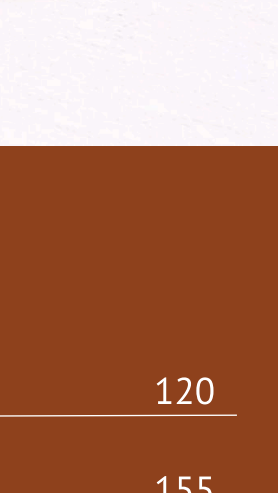
### коргіал-цімпрус + еспресо



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

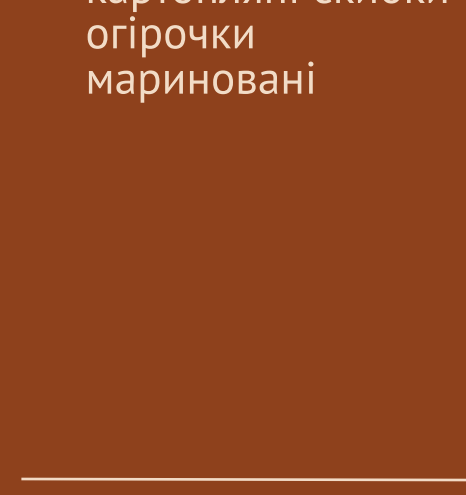
МАТЧА ЛАТЕ hot/cold 145

БЛАКИТНА МАТЧА hot/cold 145

МАТЧА-ОРАНДЖ 189

МАТЧА-ТОНІК 169

## МЕНЮ СНІДАНКІВ

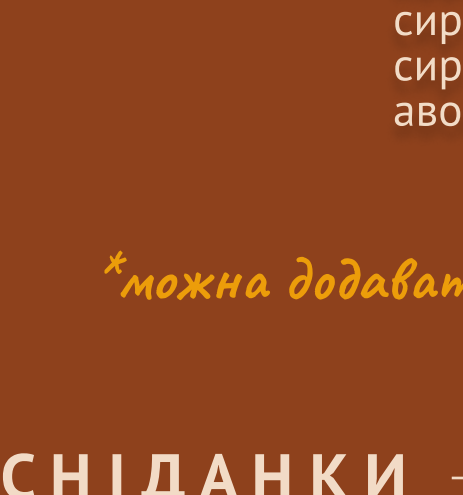


### Яйця з мафіном

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

420 гр

389 uah

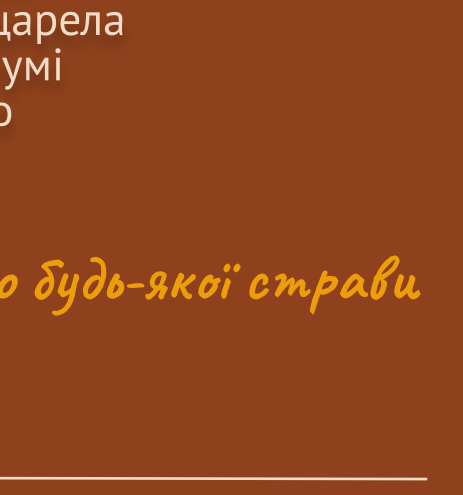


### Яйця з хлібом

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-прічиною заправкою, бейгл, збите масло та лосось власного засолу

340 гр

389 uah

## додавай і створи свій ідеальний сніданок

томати чері  
огірки свіжі  
квасоло 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

цільний 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

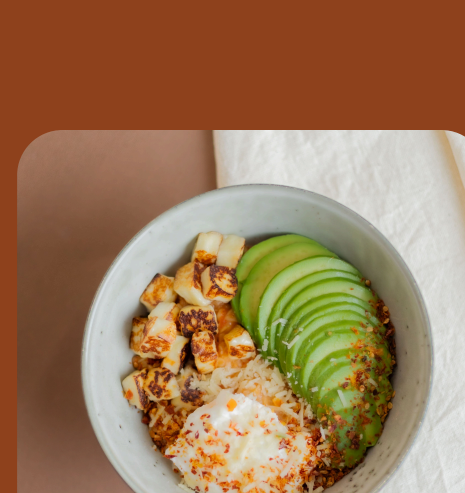


### Англійський сніданок

скрембл, смажені ковбаски та бекон, яйцями пашот і два види масла (класичне збите масло та томатно-кропове з часником)

450 гр

369 uah



### Вівсянка солодка

вівсянка шльозернова, 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 овочею, 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 шпательом і свіжими овочами. Додаток на вибір

380 гр

349 uah

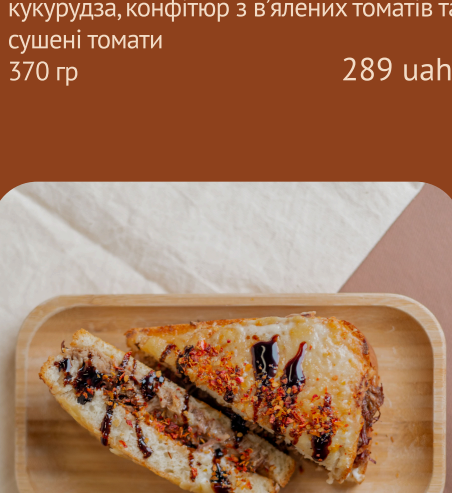


### Вівсянка томатна

вівсянка шльозернова в конфітурі з в'ялених томатів, подаємо з авокадо, яйцями пашот і халумі та дрібною сушеною томатів

320 гр

230 uah

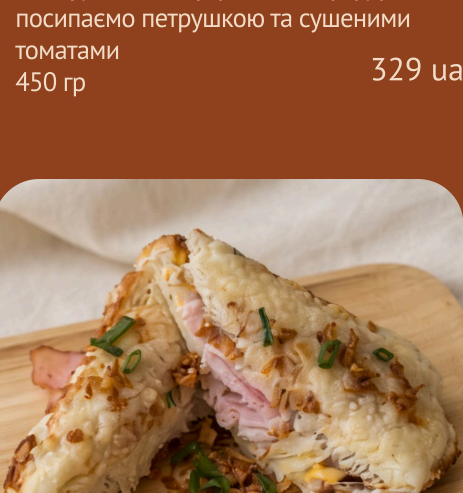


### Сирники класичні

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

300 гр

209 uah

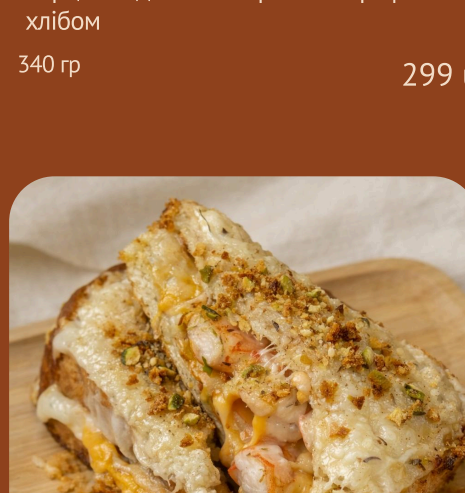


### Французький сирний омлет

класичний французький омлет на подушці з вершково-пармезанового соусу, подаємо з шпательом сиром пармезан. Подаємо з брішоном

300 гр

280 uah



### Авокадо тост

звернений крафтовий хліб змащений авокадо, заправлений з обсмаженою креветкою, сиром моцарела та пармезаном. Посипаємо фісташкою

200 гр

269 uah

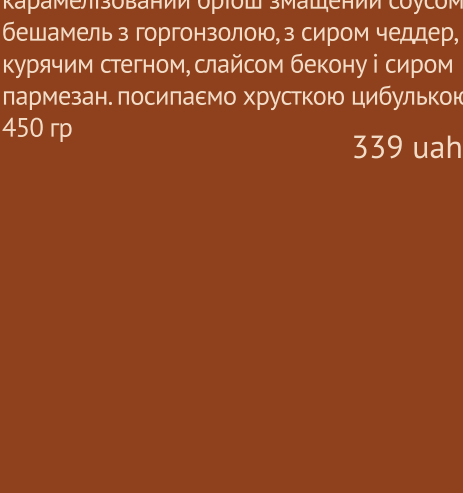


### Картопляний салат зі свининою

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

370 гр

289 uah

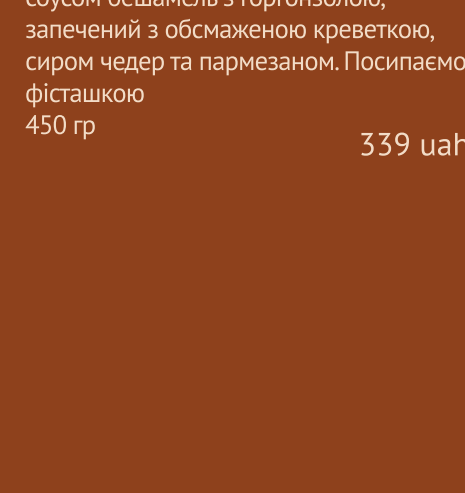


### Картопля з карамелізованим курячим стегном

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

450 гр

329 uah

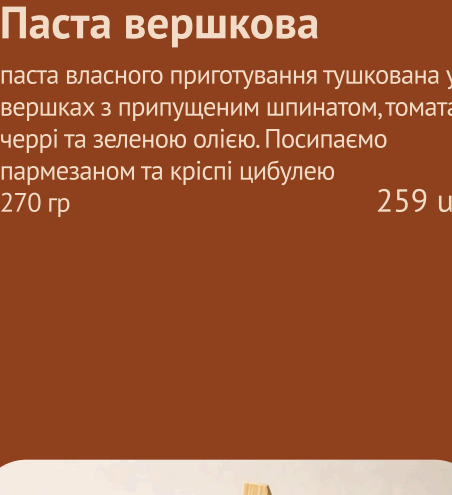


### Шашука червона

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

340 гр

299 uah

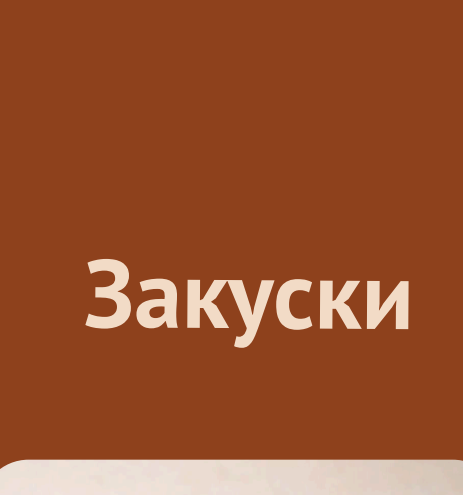


### Мелт з рваною свининою в соусі унагі

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

370 гр

339 uah



### Мелт з куркою та беконком

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

450 гр

339 uah



### Мелт з креветкою

карамелізований бріш змащений соусом бешамель з горгонзолю, заправлений з обсмаженою креветкою, сиром моцарела та пармезаном. Посипаємо фісташкою

450 гр

339 uah



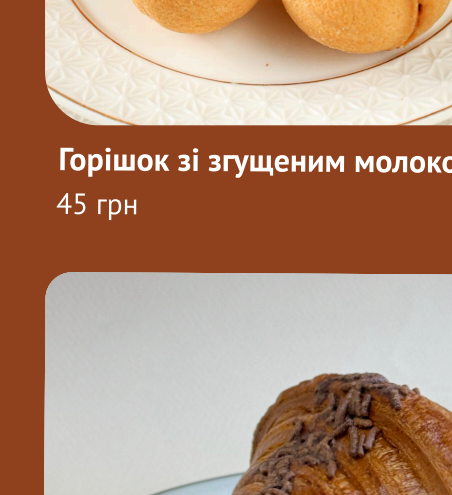
### Паста вершкова

паста власного приготування тушкована у вершках з припущеними шпинатом, томатами черрі та зеленою олією. Посипаємо пармезаном та крипі цибулькою

270 гр

259 uah

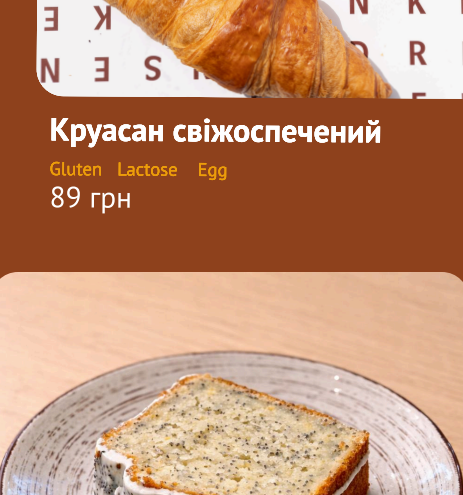
## Закуски



### Сендвіч з тунцем

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

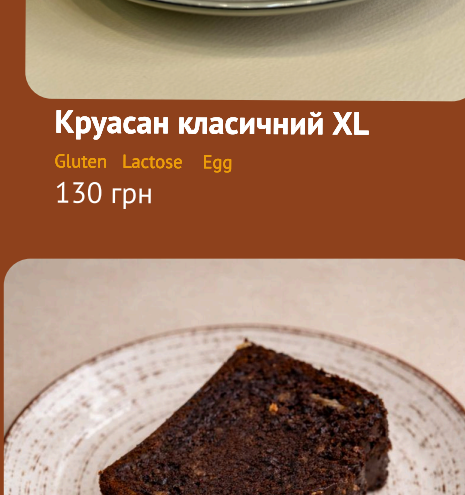
220 грн



### Чабата з салеямі

Чабата з салеямі та сиром і помідором, салатом Ромен і крем-сіром

220 грн



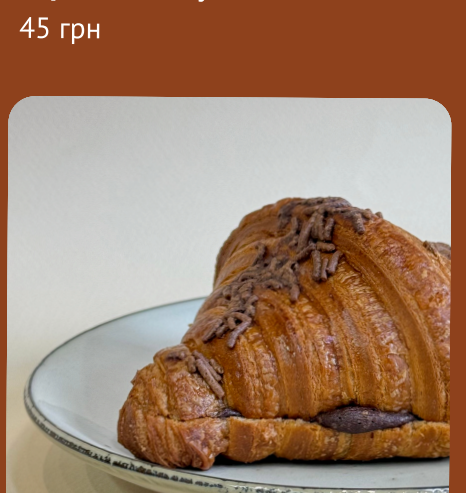
### Фокача з прошуто

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

220 грн

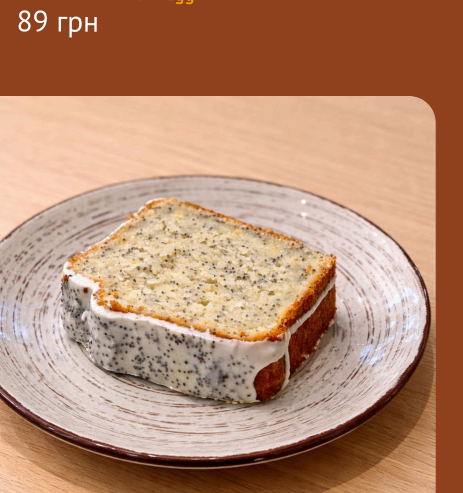
## Випічка

\*50% на круасани за дві години до закриття



### Горішок зі згущеним молоком

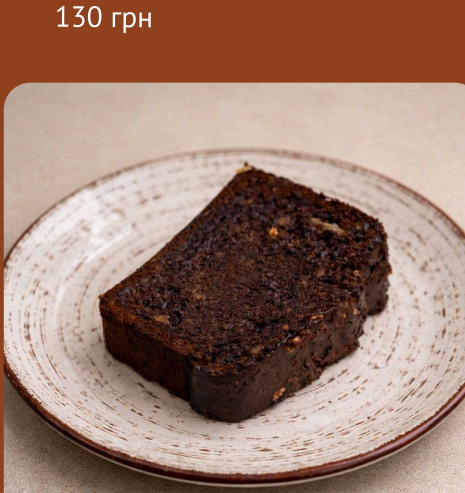
45 грн



### Круасан свіжоспечений

Лактозе, Egg

89 грн



### Круасан класичний XL

Білий, Лактозе, Egg

130 грн



### Круасан XL з начинкою

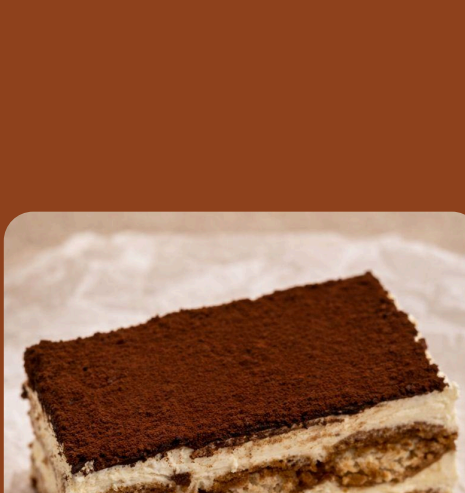
Мелт, Яйця, Лактозе, Egg

160 грн



### Лимонно-маковий кекс

99 грн



### Шоколадно-банановий кекс

Про смаки детальніше розкажуть бариста

99 грн

## Солодощі



### Баскський ягідний чизкейк

219 грн



### Баскський чизкейк Снікерс

219 грн



### Тирамісу

Класичний тирамісу з печивом саворді, просоченим нашою різноманітним фільтр-кавою та сирком анаретто, з начинкою крокони та черричі і маскарпоне та присипаний перуанським какао.

199 грн



### Брауні з кулькою морозива

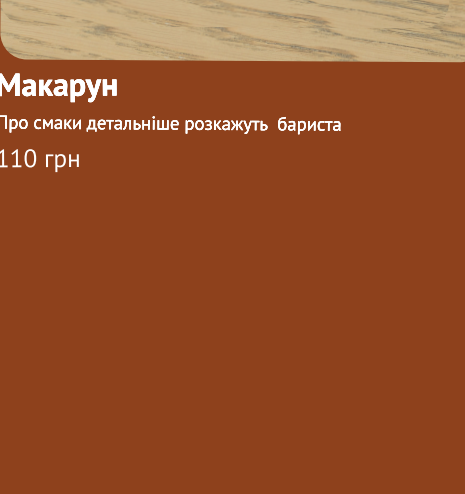
180 грн



### Глазурований сирок

Про смаки детальніше розкажуть бариста

165 грн



### Макарун

Про смаки детальніше розкажуть бариста

110 грн



### Тістечко Шу

Про смаки детальніше розкажуть бариста

165 грн