

El Salvador

Оцінка 86.5

1 кг / 2350 грн

фільтр із нотами стиглої вишні, шоколаду й кісточкових фруктів, із солодким, фруктовим післясмаком кураги

Hand brew105/115

ФІЛЬТР 105/115

El Salvador & Honduras

1 кг / 2150 грн

еспreso з нотами кісточкових жовтих фрруктів, 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 410 мл	130	2shot/410ml	160 4shot/410 ml	180 6shot/410 ml

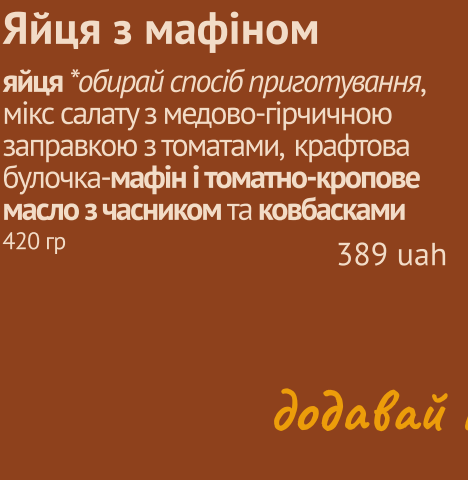
ТЕПЛІ

КАКАО МАЛЕНЬКЕ / БІЛЬШЕ	
ЧАЙ ЛАТЕ	119
ЧАЙ КЛАСИЧНИЙ	90
ЧАЙ ГРЕЧАНИЙ	119
КАСКАРА	100
ЧАЙ КАРПАТСЬКИЙ	100
СЕЗОННИЙ ЧАЙ імбирно-лимонний/ цитрусово - ягідний / обліпховий	139

ХОЛОДНІ НАПОЇ

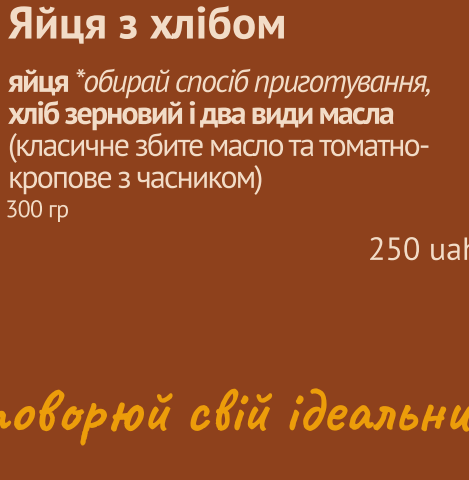
АЙС ЛАТЕ	120
ЕСПРЕСО-ТОНІК	155
СМУЗІ	140
МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ	129
ФРЕШ	185

МЕНЮ СНІДАНКІВ



Яйця з мафіном
яйця *обирай спосіб приготування, мікс салату з медово-гіричною 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-гіричною 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
конфітор 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

цільй 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, смажений ковбаски та бекон. Подаємо з білою квасолею в томатному соусі, хрумким соленим огірком, картоплею по-селянськи, цільнозерновим хлібом та гіричею

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



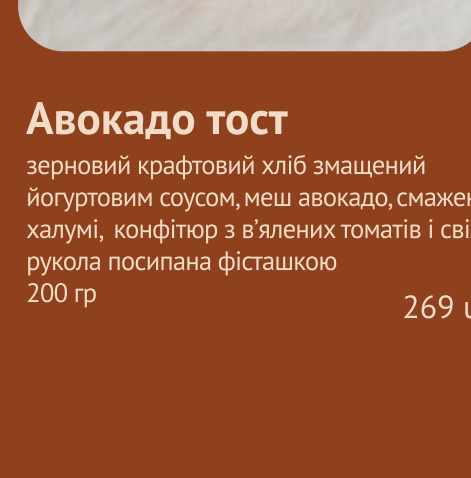
Сніданок батька
смеш картопля, обсмажена з ковбасками та пармезаном з окатою яєшнею, хрусткою цибулькою, кропом та соусом

450 гр 359 uah



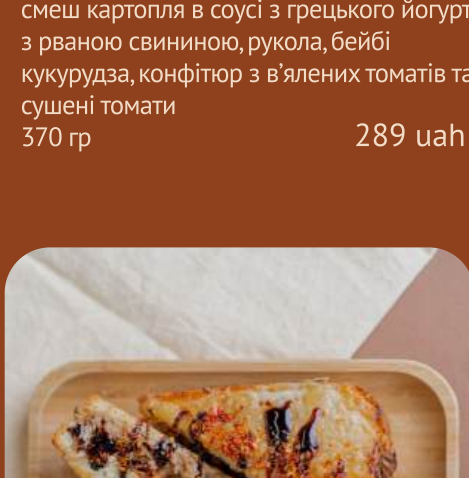
Пашот на бейглі з креветками або лососем
картопля з курячим стегном на подушці з йогуртового соусу з бейгі кукурудзою, посипаємо петрушкою і свіжими овочами. Додаток на вибір

380 гр 349 uah



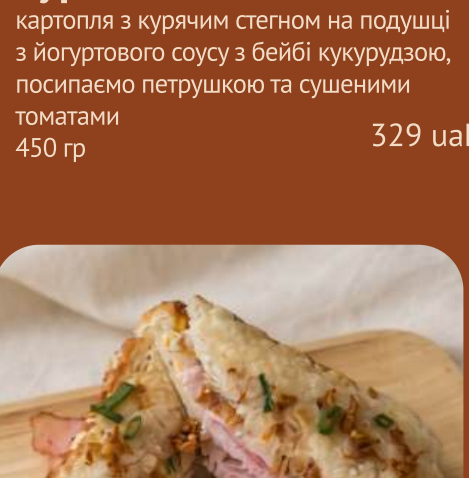
Вівсянка томатна
вівсянка цільнозернова в конфіторі з в'ялених томатів, подаємо з авокадо, яйцем пашот і халумі та дрібкою сушених томатів

320 гр 230 uah



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

300 гр 209 uah



Французький сирний омлет
класичний французький омлет на подушці з вершкового-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, конфітор з в'ялених томатів і свіжа рукола посипана фісташкою

200 гр 269 uah



Картопляний салат зі свининою
картопля в соусі з гречською йогурту з рваною свининою, рукола, бейбі кукурудза, конфітор 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 бейгі кукурудзою, посипаємо петрушкою та сушеними томатами

450 гр 329 uah



Шакшука червона
та сама шакшука з тушкованих перців в томатах з морквою, коренем селери, зірною та коріандром і дрібкою чілі перцю. Подаємо із зерновим крафтовим хлібом

340 гр 299 uah



Мелт з рваною свининою в соусі унагі
кармелізований бріош змащений соусом бешамель з горгоonzолою, рваною свининою в соусі унагі і сириом пармезан. Поливаємо соусом унагі та присипаємо сушеними томатами

370 гр 339 uah



Мелт з куркою та беконом
кармелізований бріош змащений соусом бешамель з горгоonzолою, з сириом чеддер, курячим стегном, слайсом бекону і сириом пармезан. посипаємо хрусткою цибулькою

450 гр 339 uah



Мелт з креветкою
кармелізований бріош змащений соусом бешамель з горгоonzолою, запечений з обсмаженою креветкою, сириом чеддер та пармезаном. Посипаємо фісташкою

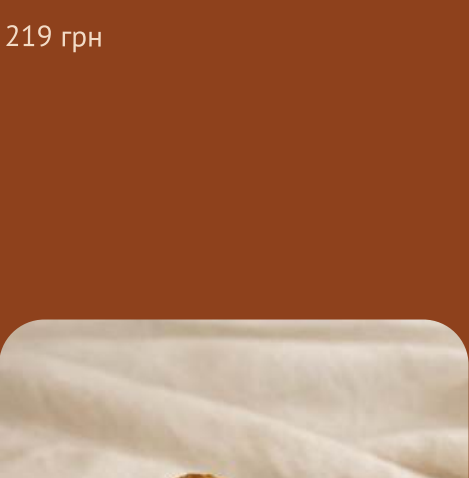
450 гр 339 uah



Паста вершкова
паста власного приготування тушкова на вершках з припущеним шпинатом, томатами черрі та зеленою цибулею. Посипаємо пармезаном та кірпісі цибулею

270 гр 259 uah

Закуски



Сендеїч з індиком пастромі та соусом цезар
Бріош, соус Цезар, крем-сир, йогурт, шинат, огірок маринований, пастромі індик

219 грн



Сендеїч шинка-сир
Кармелізований бріош з крем-сириом з йогуртом, слайсованою шинкою, сириом Чеддер, томатами та шпинатом

220 грн

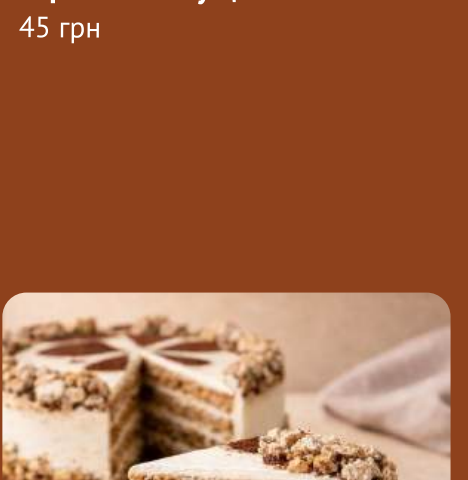


Рол з тунцием
Лаваш змащений крем-сириом з листям салату ромен, тунцием у власному соці, Моцареллою, свіжим томатом та соусом унагі

220 грн

Випічка

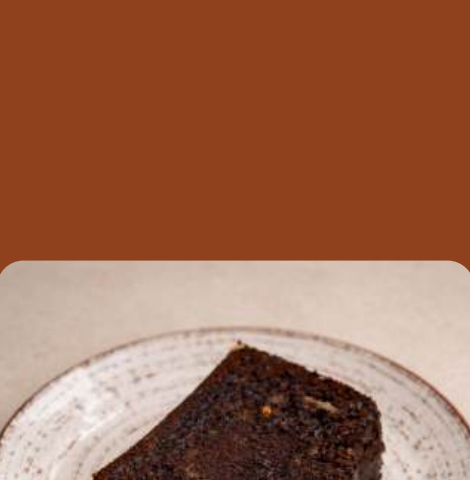
-50% на круасани за дві години до закриття



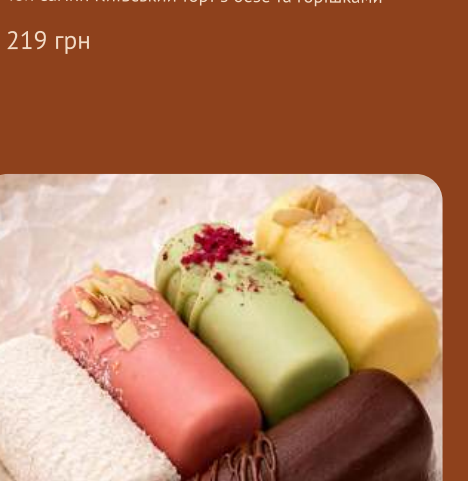
Круасан класичний XL 130 грн



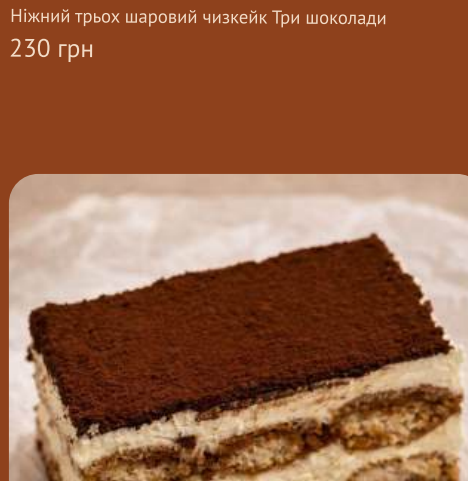
Круасан XL з начинкою 160 грн



Круасан свіжоспечений 89 грн



Горішок зі згущеним молоком 45 грн



Тирамісу
Класичний тирамісу з печивом савоярд, просоченим насоло різавною філір-кавою із горішком амаретто, з ніжним кремом на вершках і маскарпоне та присипаний перуанським какао.

199 грн



Макарун
Про смаки детальніше розкажуть бариста

110 грн



Глазурований сирок
Про смаки детальніше розкажуть бариста

165 грн