

El Salvador **Оцінка 86.5**

1 кг / 2350 грн

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

Hand brew 105/115

ФІЛЬТР 105/115

El Salvador & Honduras

1 кг / 2150 грн

еспreso з нотами кісточкових жовтих фруктів, ігристою текстурою та фінішем молочного шоколаду з фундуком

ЕСПРЕСО 89

ФЛЕТ ВАЙТ	105	2shot/150ml				
КАПУЧИНО	99	1shot/150ml	125	2shot/270ml		
ЛАТЕ <i>390 мл</i>	110	1shot/340ml	125	2shot/340ml	155	4shot/340ml
ЛАТЕ EXTRA <i>410 мл</i>	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 <i>імбирно-лимонний / цитрусово-ягідний / обліпковий</i>	139

МАТЧА БАР

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

ХОЛОДНІ НАПІЇ

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-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 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 свининою, рваного свининою в соусі унагі та соленим огірком. Подаємо з зеленою заправленою оливковою олією
280 гр 290 uah



Англійський сніданок
скрембл, смажений ковбаски та бекон, яйцями пашот і два види масла 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 праліно, 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
кармелізований бейгл з крем сиром, яйцями пашот і вершково-сирним соусом. Подаємо з шпинатом 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 дрібною сушеною 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 шпацикою сирю пармезан. Подаємо з брішем
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
смеш картопля в соусі з гречського йогурту з рваною свининою, рукола, бейбі кукурудза, конфітор з в'ялених томатів та сушених томатів
370 гр 289 uah



Картопля з кармелізованим курячим стегоном
картопля з курячим стегоном 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, зріюта та коріандром і дрібною чілі перцю. Подаємо із зерновим крафтовим хлібом
340 гр 299 uah



Мелт з рваною свининою в соусі унагі
кармелізований брішош змащений соусом бешамель з горгозолією, рваною свининою в соусі унагі і сиром пармезан. Поливає соусом унагі та присипаємо сушеними томатами
370 гр 339 uah



Мелт з куркою та беконом
кармелізований брішош змащений соусом бешамель з горгозолією, з сиром чеддер, курячим стегоном, слайсом бекону і сиром пармезан. полисаємо хрусткою цибулькою
450 гр 339 uah



Мелт з креветкою
кармелізований брішош змащений соусом бешамель з горгозолією, запечений з обсмаженою креветкою, сиром чеддер та пармезаном. Полисаємо фісташкою
450 гр 339 uah



Паста вершкова
паста власного приготування тушувана у вершках з припущеним шпинатом, томатами черрі та зеленою олією. Посипаємо пармезаном та кіпрією цибулею
270 гр 259 uah

Закуски



Сендвіч з індиком пастромі та соусом цезар
Брішош, соус Цезар, крек-сир, йогурт, шинат, опріок маринований, пастромі індик
219 грн



Сендвіч шинка-сир
Кармелізований брішош з крек-сиром з йогуртом, слайсованою шинкою, сиром Чеддер, томатами та шпинатом
220 грн



Рол з туницею
Лаваш змащений крем-сиром з листям салату ромен, туницею в 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 з згущеним молоком
45 грн

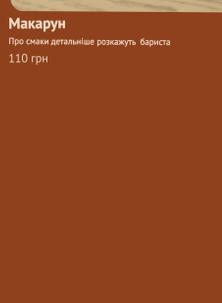
Солодощі



Київський торт
Той самий Київський торт з беже та горішками
219 грн



Чизкейк три шоколади
Нижній трош шаровий чизкейк Три шоколади
230 грн



Шоколадно-банановий кекс
М'який шоколадний кекс з бананами та горішками
155 грн



Глазурований сирок
Про смаки детальніше розкажуть бариста
165 грн



Тирамісу
Класичний тирамісу з печивом савоярд, просоченим насоло різавною фільтр-кавою та бороном амаретто, з ніжним кремом на вершках і маскарпоне та присипаний перуанським какао.
199 грн



Макарун
Про смаки детальніше розкажуть бариста
110 грн