Кафе Сад

pasta · pizza · fresh

Вся палитра Италии! · МЕНЮ · Рады видеть Вас в нашем кафе!

Кафе Сад

pasta · pizza · fresh

Benvenuti! · МЕНЮ · Рады видеть Вас в нашем кафе!

Кофе

Ристретто 60р
Самый концентрированный, самый крепкий и бодрящий кофе 30мл

Эспрессо 60р
Крепкий черный кофе, с неповторимым ароматом свежемолотого зерна 50мл

Double эспрессо 115р
Двойная порция эспрессо 100мл

Американо 70р
Классический американский кофе - эспрессо с горячей водой 150мл

Кофе по-венски 125р
Ароматный кофе со вспененными сливками и молотым какао 150мл

Капучино 95р
Ароматный эспрессо с восхитительной молочной пенкой 150мл

DOLCE капучино 120р
Ароматный эспрессо с восхитительной молочной пенкой и сиропом на Ваш выбор. (Рекомендации бариста в выборе сиропа - лесной орех, карамель, шоколад, белый шоколад, миндаль, банан, имбирный пряник, ваниль, ирис, мята) 150мл

Латте 95р
Слоистый коктейль, состоящий из эспрессо, молока и небольшого количества молочной пены 220мл

DOLCE латте 120р
Классический латте с сиропом на Ваш выбор. (Рекомендации бариста в выборе сиропа - лесной орех, карамель, шоколад, белый шоколад, миндаль, банан, имбирный пряник, ваниль, ирис, мята) 220мл

Кофе "Мелия" 135р
Оригинальный слоистый коктейль, состоящий из эспрессо, взбитого молока и меда 220мл

Мокко 135р
Великолепное сочетание кофе, вспененного молока и шоколадного топпинга 220мл

Глясе 130р
Прохладный кофейный коктейль-десерт с мороженым и сиропом 220мл

Кофе алкоголем

Бейлиз Капучино 235р
Сливочный ликер "Бейлиз", черный кофе, взбитые сливки 220мл

Ирландский кофе 215р
Виски "Джемесон", черный кофе, сироп сахарного тростника, взбитые сливки 220мл

Кофе по- итальянски 215р
Ликер "Амаретто", черный кофе, взбитые сливки 220мл

Чай

Черный чай

Ассам 120р
Классический черный чай с приятным ароматом, который придаст заряд бодростина целый день 500мл

Эрл Грей 120р
Черный Цейлонский чай с добавлением масла, полученного из кожуры плодов бергамота 500мл

Пуэр Дворцовый 120р
Уникальный чай 5-ти летней выдержки 500мл

Черный чай с клюквой 120р
Черный Цейлонский чай с ягодами клюквы 500мл

Сон Фараона 120р
Черный Цейлонский чай с кусочками дыни и клубники 500мл

Зеленый чай

Сенча 120р
Зеленый чай, изготовленный по японской технологии. Обладает нежно-зеленым цветом и свежим ароматом 500мл

Зеленый жасмин 120р
Зеленый чай с провинции Сычуань. Отличается ярко выраженным жасминовым ароматом 500мл

Японская липа 120р
Зеленый чай с добавлением цветков липы. Идеальное средство от простуды 500мл

Улун молочный 120р
Среднеферментированный тайваньский чай с приятным молочным ароматом 500мл

Фруктовый чай

Спелая вишня 120р
Смесь дикой вишни, кусочков яблока и шиповника с лепестками гибискуса 500мл

Сливочная клубника 120р
Смесь кусочков клубники, яблок, шиповника и цедры апельсина с добавлением лепестков каркадэ 500мл

Травяной чай

Мятная малина 120р
Фруктово-травяной сбор: кусочки яблок, каркадэ, листья мяты, малины, цветки ромашки, лепестки подсолнечника, ягоды малины 500мл

Утренняя бодрость 120р
Травяной чай с добавлением шиповника, мяты и лепестков календулы 500мл

Безалкогольные напитки

Сок в ассортименте 50р
(Россия) 200мл

Морс клюквенный 60р
(Россия) 200мл

Пепси Кола 75р
(Россия) 250мл

Миринда 75р
(Россия) 250мл

7 Ап 75р
(Россия) 250мл

Тоник «Evervess» 75р
(Россия) 250мл

Тоник «Evervess» 75р
(Россия) 250мл

«Аква Минерале» 65р
газ/негаз. *(Россия)* 600мл

Минеральная вода "Перье" 120р
(Франция) 330мл

Чай «Липтон» в ассортименте 70р
(Россия) 600мл

Энергетический напиток «Адреналин Раш» 85р
250мл

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 100р
200мл

Грейпфрутовый 120р
200мл

Яблочный 100р
200мл

Морковный со сливками 120р
200мл

Молочные коктейли

Коктейль молочный REAL банан 125р
Мороженое, молоко, банан 300мл

Морозный апельсин 125р
Сок апельсиновый, сироп персиковый, мороженое, апельсин 300мл

Молочный коктейль с сиропом на Ваш выбор 115р
Мороженое, молоко, сироп 300мл

Безалкогольные коктейли

Мохито классический б/а 125р
Лайм, мята, спарйт 300мл

Цитрусовый микс 120р
Сок апельсиновый, сироп гренадин, лимон, лайм 300мл

Заводной апельсин 125р
Эспрессо, апельсиновый сок, шоколадный сироп 300мл

Лимонад 80р
Лимон, содовая, сироп на Ваш выбор (клубника, малина, гренадин, вишня, дыня) 300мл

Сегодня в номере:

С любовью из Италии

Пицца на любой вкус
» стр.2

Сладкий реверанс

Десерты
» стр.2

Бар

Коктейли
» стр.2

Салатовое настроение: 7 способов почувствовать легкость и желание петь

Салаты
» стр.2

«Хотите похудеть - ешьте пасту» Софи Лорен

Паста
» стр.2

Любимое блюдо кота Гарфильда

Лазанья
» стр.2

Слово редактора

Что такое Италия? Это лето, это солнце, это радости жизни. Какой должна быть пища в такой стране? Вкусной! Полезной! Сытной! Простой! Увлекательной! Да-да, увлекательной! Попробовав раз, Вы обязательно захотите ее снова и снова, а потом вернетесь к нам с семьей и друзьями. И все они непременно останутся довольны, потому что только так и бывает, когда готовишь с искренней любовью к жизни, к себе, к еде и своим близким! Готовишь по-итальянски!

Мы создали «Кафе-Сад» как комплимент для тех, кто желает совершить небольшую остановку во время шопинга. Надеемся, что яркий солнечный интерьер кафе перенесет Вас в атмосферу легкости, стиля и уюта, зарядив хорошим настроением для дальней-ших покупок!
Приятного общения!

С уважением, Екатерина Коченова

Вкусные цифры

новость года

Менее, чем за 3 года работы,209678 посетителей Сити-Парка «Град» стали нашими гостями, мы испекли 30357 пицц, и приготовили 59724 чашки кофе. Но это далеко не все наши достижения!

2 года подряд «Кафе-Сад» становилось финалистом народной премии «Золотая Вилка». Посетители, принявшие участие в голосовании, по достоинству оценили качество наших блюд, напитков и высокий уровень сервиса.

27 ноября 2012 года состоялся финал смотра-конкурса по вопросам защиты прав потребителей в сфере общественного питания среди предприятий Воронежа и Воронежской области. Команда «Кафе-Сад» заняла на конкурсе почетное 3 место.

Слово шеф-повара

Шеф-повар «Ресторантс Групп»
Александр Корнилов

Все повара при варке пасты руководствуются негласным правилом – 1110. Эти четыре цифры означают следующее: на 1000 грамм воды засыпается 100 грамм пасты и добавляется 10 грамм соли. Паста используется только из муки твердых сортов пшеницы (такая не страшна даже сидящим на диетах девушкам). Варятся макаронные изделия по принципу «al-dente», в переводе с итальянского – «на зубок». Это такое состояние пасты, когда она уже готова, однако еще достаточно твердая и не успела развариться. При раскусывании правильно сваренной пасты можно почувствовать сопротив-ление – словно в сердцевине макаронины спрятана твердая струна.

Шеф-кондитер «Ресторантс Групп»
Наталья Ершова

Что итальянцы едят на десерт? Самым распространенным десертом, который пользуется успехом далеко за пределами Италии является Тирамису. Название этого блюда буквально переводится как "подними меня вверх", но одни это понимают как очень питательное и калорийное блюдо, от которого можно поправиться, а другие – лакомство, которое дает много энергии и повышает настроение. Лично я склоняюсь к третьему варианту, поскольку сочетание в нем кофе и шоколада действительно бодрит. Тирамису впервые было приготовлено еще в 17 веке для герцога де Медичи, причудливо перемешав печенье, кофе и сыр Маскарпоне. С тех пор рецепт много раз менялся, пока не появился классический « Тирамиссу», который мы знаем и любим. Разделите со мной любовь к Италии- продегустируйте !

Кафе Сад

pasta · pizza · fresh

Benvenuti! · МЕНЮ · *Рады видеть Вас в нашем кафе!*

Кафе Сад

pasta · pizza · fresh

Вся палитра Италии! · МЕНЮ · *Рады видеть Вас в нашем кафе!*

Свежие новости:

Наши салаты очень разнообразны!
Каждый найдет такой, что придется ему по вкусу. Яркие и ароматные, легкие и полезные - они помогут сохранить фигуру, укрепят здоровье, доставят удовольствие, станут прекрасной альтернативой горячим гарнирам и заменят сытные закуски.

Салат Рим **182р** 155г

Помидорчик Черри, свежий огурец, стебли сельдерея, маслины, оливки, сыр Фета на листьях салата, под соусом Бальзамико

Кремона **203р** 205г

Язык телячий, сладкий перец, корнишоны, маслины, шампиньоны на листьях салата с сыром и соусом Майонез

Оризонте Марино **227р** 205г

Салат-коктейль из морепродуктов со свежей паприкой, стручковой фасолью, нежным картофелем, оливками под майонезной заправкой. Гарнируется отварным яйцом и соусом из свежих томатов

Салат с «историческим» названием не имеет никакого отношения к римским императорам, как можно было бы подумать. Придумал его и окрестил так во времена американского «сухого закона» некто Цезарь Кардини, американец итальянского происхождения, являющийся владельцем отеля и ресторана «Caesar's Place» в мексиканском городке Тихуана в 20 милях от Сан-Диего.

Цезарь с курочкой **235р** 205г

Запеченное куриное филе, маслины, хрустящие гренки, сыр Пармезан, лист салата под соусом Цезарь

Алисинья **183р** 180г

Салат с жареной курочкой, черносливом, яблоком, листом салата, под йогуртовой заправкой с соусом Бальзамико

Провинциале **189р** 170г

Салат с сыром Камамбер, отварным яйцом, помидорчиками Черри, сладким перцем, листом салата с оливковым маслом и соусом Бальзамико

Чезаре **187р** 205г

Копченая куриная грудка, консервированная фасоль, шампиньоны, сладкий перец на листьях салата с сыром Пармезан и нежным чесночным соусом

Oh, questa pasta! *Ох, уж эта паста! (Итал.)*

Вообще-то, под итальянским словом «pasta» скрываются хорошо известные Вам макароны! Откуда взялись макароны? Версий о происхождении макарон много. Нам, например, нравится вот эта - название этому блюду дал некогда очень известный кардинал. Когда он впервые увидел и попробовал макароны, воскликнул: «О, ма каронi!» - что в переводе с итальянского значит «О, как мило!». Мы варим спагетти для Вас, как настоящие итальянцы, до состояния al dente, то есть «на зубок». Это значит, что в самом центре спагетти остается «тонкая струна», и спагетти будут похрустывать.

Пенне Марино **237р** 310г

Пенне с морепродуктами в сливочном соусе и сыром Пармезан

Пенне Ченто Перченто **179р** 310г

Пенне в оригинальном соусе из сливок и аджики с копченными охотничьими колбасками, лучком и шампиньонами

Lasagne — традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом. Первыми лазанью начали печь в Эмилии-Романье, но в последствии это блюдо приобрело известность и стало популярным не только в Италии, но и во всем мире.

Мясная лазанья **156р** 250/50г

Классическая мясная лазанья с соусами Болоньезе и Карбонара под сыром. Подается с пикантным томатным соусом

Спагетти Болоньезе **176р** 330г

Спагетти под классическим мясным соусом Болоньезе и сыром Пармезан

Спагетти Карбонара с яйцом **194р** 300г

Спагетти в сливочном соусе с грудинкой и сыром Пармезан

Фарфале А-ля Фиш **271р** 300г

Фарфале в нежнейшем сырном соусе с лососем и маслинами

Фарфале Бергамо **165р** 250г

Фарфале со сливочным соусом, ветчиной, шампиньонами и сыром Пармезан

У итальянцев рецептов паст великое множество. Считается, что итальянская женщина не должна выходить замуж, пока не выучит хотя бы 15 из них.

Первые блюда

Суп-крем из курицы с фисташками
Нежный сливочный суп с курочкой, картофелем и фисташками
121р 250г

Суп Минестроне с телятиной
Пикантный суп с овощами, телятиной, фарфале и сыром Пармезан
129р 300г

Суп Алесандро
Классический сырный суп-пюре с шампиньонами. Подается с гренками
119р 330г

Пицца. С любовью из Италии

Вкуснейшее и всеми любимое итальянское национальное блюдо за всю историю своего существования превратилось поистине в интернациональное.
Пицца (итал. pizza) – открытый круглый пирог с начинкой, которую профессионалы называют «топпинг». Родоначальниками пиццы считаются ломти хлеба с различными кушаньями, которые подавались к столу древним грекам и в Древнем Риме. Имя человека, впервые придумавшего пиццу в том виде, как мы её знаем, история не сохранила. Зато известно, что первый прообраз пиццы появился в Неаполе в 1522 году, когда в эти края впервые были завезены из Нового Света помидоры. Итальянские власти, возмущенные тем, что пиццей стали называть «каждую лепешку, покрытую слоем колбасы и сыра», издали закон, регламентирующий рецепты, по которым должна готовиться настоящая пицца, поэтому в Италии пиццерии проверяются специальными правительственными инспекторами, которые следят за подлинностью неаполитанской пиццы.

Жульетта **342р** 500г

Пицца на сливочной основе с шампиньонами, пикантной курочкой, спелыми томатами и сыром Моцарелла

Карбонара **347р** 450г

Нежная пицца на сливочной основе с копченой грудинкой, куриным яйцом, сырами Моцарелла и Пармезан и помидорчиками Черри

Милано **323р** 380г

Пицца на сливочной основе с маринованным куриным филе, креветками и оливками в сочетании с сыром Моцарелла

Ромарио **302р** 500г

Пицца на сливочно-томатной основе с Пепперони, Салями, шампиньонами и спелыми томатами под сыром Моцарелла

Кватро Формаджи **341р** 380г

Пицца – фестиваль четырех сыров: Камамбер, Пармезан, Дор-блю и Моцарелла, дополненных ноткой зеленых оливок на миксе томатного и сливочного соусов

Кватро Карне **427р** 510г

Пицца СУПЕР – ассорти с Салями, Пепперони, свиной корейкой и куриной грудкой на томатной основе, гармонично дополненные сочным сладким перцем, корнишонами и нежнейшей Моцареллой

Ломбардия **327р** 390г

Пицца на классической томатной основе с Салями, ветчиной, шампиньонами, корнишонами и сыром Моцарелла

Дьябло **339р** 470г

«Зажигательная» пицца на томатной основе со свиной грудинкой, острым мясным соусом под сыром Моцарелла

Ковбой **273р** 560г

Пицца с «дымком», охотничьими колбасками, сосисками, стручковой фасолью, лучком, сладкой паприкой и сыром Моцарелла

Маргарита **262р** 440г

Всеми любимая классическая пицца с нежнейшим сметанным соусом, спелыми томатами, сыром Моцарелла и соусом Песто

Есть, среди итальянских пицц и самая дорогая от создателя Ренато Виола, итальянского повара. Называется она Luis XIII. Ее стоимость составляет ни больше, ни меньше — 8300 евро. В состав золотой пиццы входит Моцарелла, три вида икры, красный лангуст, омар, креветки. В этом блюде даже соль особенная, не какая-нибудь морская, а специальная розовая, под названием «Murray River».

Десерты

Десе́рт — сладкое блюдо, подаваемое, в конце трапезы. Термин заимствован из французского dessert, от desservir, что переводится как «расчищать стол». Наши кондитеры рады представить Вам кусочек сладкой жизни, приготовленной с любовью и темпераментом.

Тирамису **160р** 155г

Изысканный итальянский десерт с сыром Маскарпоне и печеньем Савоярди, пропитанным кофе и ликером Калуа

Фруктовый Чизкейк **180р** 115/60г

Фруктовый чизкейк на сырной основе с кусочками спелого абрикоса. Подается с ванильным и малиновым соусами

Торт Ришелье **145р** 120/40г

Вкуснейшие воздушные коржи с грецким орехом и заварным кремом

Штрудель яблочный **160р** 150/100г

Классический яблочный штрудель с ванильным и малиновым соусами

Блинчики Валери **155р** 160г

Блинчики с шоколадным кремом и соусом Пьяная вишня

Мороженое

Тирамису **125р** 150/65г

Десерт-мороженое из классического пломбира, итальянского печенья Савоярди, шоколадного топпинга с какао и кедровым орехом

Мороженое шоколадное со сливками **125р** 150/65г

Шоколадное мороженое СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА со взбитыми сливками