

# cafe ff fashion

RELAX  
суши • бар

cafe ff fashion

CLUB  
BAR





cafe  
**ff**  
fashion

· МЕНЮ ·

«Fashion cafe» призвано стать местом встречи для ярких, уверенных в себе людей, шагающих в ногу со временем. Кафе, у которого есть свой стиль.



ВКУСНЫЙ  
Wi-Fi



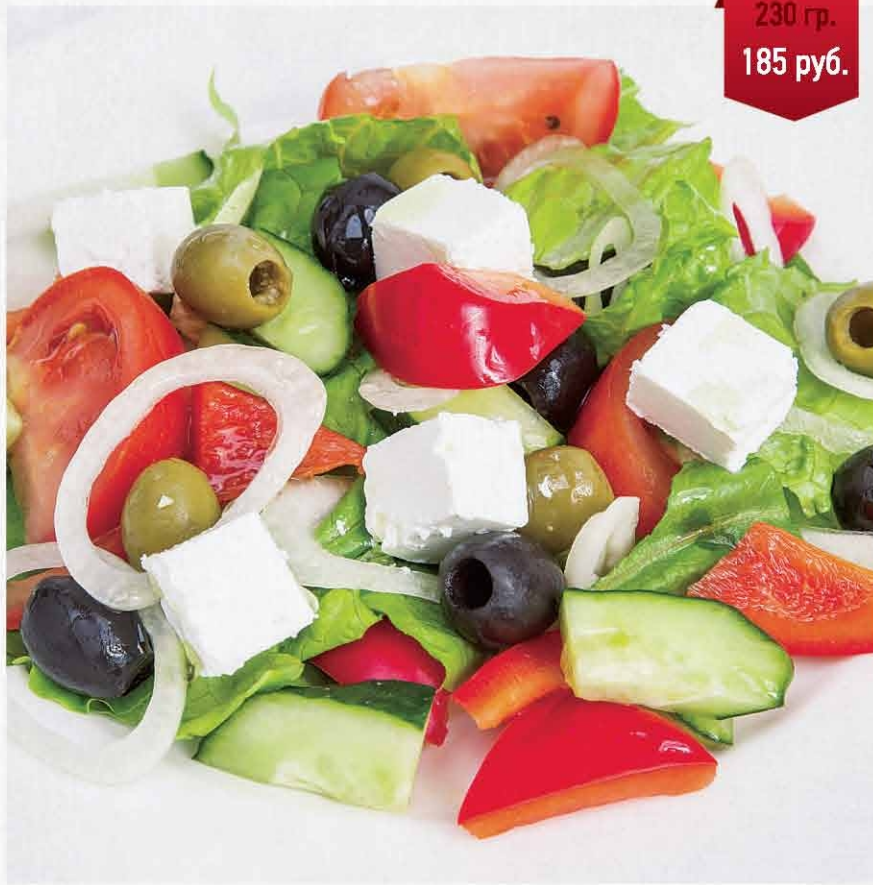
## Салаты от FF

### «Греческий» с сыром Фета

Сочный томат, огурец, сладкий перец, лук репчатый, маслины, оливки, сыр, лист салата под миксом бальзамического уксуса и оливкового масла.

230 гр.

185 руб.



### «Цезарь» с куриной грудкой и беконом

200 гр.

235 руб.

Запеченное куриное филе, бекон, хрустящие гренки, сыр тертый, лист салата под соусом «Цезарь»

### «Чезаре»

200 гр.

225 руб.

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



### Салат

с говядиной 200 гр. 255 руб.

Отварная говядина, свежий огурец, сладкий перец, куриное яйцо, сыр тертый, майонез



### Салат с семгой

и авокадо 200 гр. 275 руб.

Семга с/с, авокадо, яйцо куриное, кукуруза, креветка, сыр

## Салаты

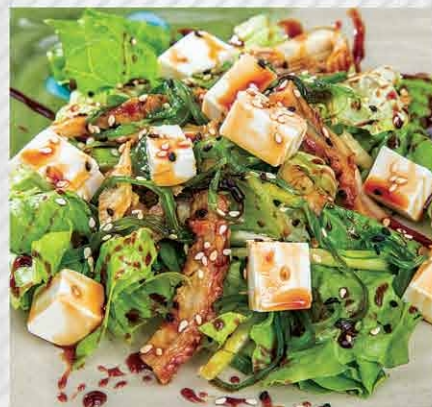
· японская кухня ·



### Салат Сифуда харусами Сарада

255 руб.  
190 гр.

Жареные тигровые креветки, копченая семга с лапшой харусамэ, сладким перцем, листьями салата под соевой заправкой



### Салат

«Унаги Сарада» 140 гр. 225 руб.

Угорь копченый, сыр, свежий огурец на миксе из листьев салата и водорослей Чука под изысканным соусом Унаги



### Салат Тори

но маринада 180 гр. 215 руб.

Курица тушеная в сливках, фасоль стручковая, сладкий перец, свежий огурец на листьях салата под соевой заправкой



## Холодные закуски



**Рыбное ассорти** 150/30 гр. **385 руб.**  
Семга с/с, семга х/к, масло сливочное, оливки, лимон



**Язык с хреном** 100/30/20 гр. **235 руб.**  
Говяжий язык, корнишоны, хрен



**Овощное ассорти** 300 гр. **195 руб.**  
Сочный помидор, огурцы, сладкий перец, лист салата, маслины



## Горячие закуски

**Баклажаны с помидорами, запеченными под сыром с чесноком** 200 гр. **165 руб.**

**Крылышки фри с соусом «Спайс»** 210/50 гр. **195 руб.**  
Куриные крылышки жареные во фритюре до золотистой корочки. Подаются с соусом «Спайс»

**Жульен из шампиньонов с цыпленком** 150 гр. **165 руб.**  
Куриное филе, шампиньоны, сливки под румяным сыром



**Сыр смажный** 120/40 гр. **165 руб.**  
Панированные в сухариках брусочки сыра, жаренные во фритюре. Подаются с чесночным соусом



**Блинчики с мясом и сметаной** 140/40 гр. **135 руб.**  
Пара обжаренных блинчиков с мясным фаршем. Подаются со сметаной



**Блинчики с грибным жульеном и сметаной** 140/40 гр. **155 руб.**  
Пара обжаренных блинчиков с грибным жульеном. Подаются со сметаной



## Первые блюда

### Суп овощной с грибами и говядиной

Овощной суп на томатной основе из картофеля, фасоли зеленой, фасоли консервированной, шампиньонов с говядиной

300 гр.  
135 руб.



### Суп-лапша с курицей и грибами

300 гр.

105 руб.

Ароматный суп с кусочками куриного филе, шампиньонами и лапшой



### Крем-суп сырный с грибами

Сливочный суп-крем из шампиньонов.

300 гр.

145 руб.

## Первые блюда · японская кухня ·



### Суп

#### Сяке Хонсю

250 гр.

160 руб.

Японский суп с семгой, креветкой, рисом, водорослями вакамэ, зеленым луком



### Унаги Ёси

250 гр.

160 руб.

Японский суп с копченным угрем, водорослями вакамэ, сыром, перепелиным яйцом и зеленым луком



### Тори удон

250 гр.

95 руб.

Острый японский суп с курицей и лапшой удон, грибами шиитаке, зеленым луком



## Вторые блюда

· японская кухня ·



**Тори удон яки** 280 гр. 175 руб.

Лапша Удон с куриной грудкой и овощным миксом, заправленная оригинальным японским соусом Асака



**Тори тяхан** 280 гр. 165 руб.

Жареный японский рис с курочкой и овощным миксом под соевой заправкой

## Соуса

«Спайс» 50 гр. 40 руб.

«Сметанный» 50 гр. 40 руб.

«Томатный» 50 гр. 40 руб.  
с кинзой»

«Чесночный» 50 гр. 40 руб.

## Горячие блюда

### Стейк из свинины со стручковой фасолью

Нежный стейк из свинины. Подается со стручковой фасолью и сладким перцем

110/100 гр.

360 руб.



### Говяжий язык по-домашнему

250 гр.

265 руб.

Ломтики говяжьего языка с картофелем и томатами под сыром



### Шашлык из свинины на подушке из маринованного лука

110/50/50 гр.

310 руб.

Сочный шашлык из свинины с ароматным маринованным луком



## Горячие блюда

**Стейк семги  
с овощами гриль**  
Семга-стейк с овощами гриль.



110/170 гр.  
**365 руб.**

### Куриное филе с грибами

Куриное филе, запеченное с грибным жульеном и томатами под сыром. Подается с картофелем фри

195/80 гр.

**255 руб.**



### Медальоны со свежими овощами

Сочные медальоны из телятины. Подаются со свежими овощами

110/110 гр.

**335 руб.**

## Гарниры



**Рис с овощами** 200 гр. **75 руб.**  
Отварной рис с овощами

**Картофель  
запеченный под сыром** 200 гр. **85 руб.**

Ломтики отварного картофеля,  
запеченные под сыром

**Картофель фри  
с чесночным соусом** 75 руб.  
Хрустящий картофель фри.  
Подается с сырным соусом 130/50 гр.



**Овощи-гриль** 170 гр. **95 руб.**  
Баклажан, кабачок, томат, сладкий  
перец, лук-репка, жаренные на гриле  
до состояния al-dente

## Хлеб

**Чиабатта** 30 гр. **7 руб.**

**Жито** 30 гр. **7 руб.**





## Десерты



**Мороженое «Пломбир»  
с топингом**

150/20 гр. 95 руб.

Классическое мороженое «Пломбир»  
с топингом на выбор

**Блинчики  
с вишней**

Блинчики с вишней  
и сливочным соусом

160 гр.  
125 руб.



**Штрудель яблочный с шариком мороженого**

150/50/50 гр.

165 руб.

Классический яблочный штрудель. Подается с шариком мороженого, ванильным соусом и шоколадным топингом



## Десерты

### Чизкейк мраморный

145/50 гр.

180 руб.

Нежнейший чизкейк  
из творожно-сливочного сыра  
и натурального молочного шо-  
колада с ванильным соусом



### Фруктовый десерт «Бланманже» 250 гр. 165 руб.

Нежный десерт на основе сметаны с грецким орехом и вишней



### Торт «Ришелье» 120/20 гр. 135 руб.

Шоколадно-арахисовый торт  
под сахарной глазурью с малиновым соусом



### Шоколадный Брауни 75/50 гр. 125 руб.

Шоколадный бисквит. Подается с шариком мороженого



RELAX

суши • бар

• МЕНЮ •

Для тех, кто ценит особенный вкус японской кухни со всей ее контрастностью. Для тех, кто не спешит жить, предпочитая проводить время за тихими непринужденными беседами, располагаясь на мягких диванах с подушками и в креслах..





## Простые роллы

**Сяке маки** 90 гр. 110 руб.  
С семгой



**Муразаки маки**  
С мидиями

90 гр. 140 руб.



**Капа маки** 90 гр. 80 руб.  
С огурцом



**Авокадо маки** 90 гр. 95 руб.  
С авокадо



**Текка маки** 90 гр. 145 руб.  
С тунцом



**Унаги маки** 90 гр. 170 руб.  
С угрем

## Суши



**Суши Сяке** 25 гр. 65 руб.  
Семга



**Суши Магуро** 25 гр. 70 руб.  
Тунец



**Суши Эби** 25 гр. 85 руб.  
Креветка



**Суши Унаги** 25 гр. 90 руб.  
Копченый горь



**Суши Хотате** 25 гр. 85 руб.  
Морской гребешок



**Суши Тако** 25 гр. 95 руб.  
Осьминог



## Острые суши и гунканы



**Гункан Тобики  
Бурато Тобики  
Васаби Тобики**  
С икрой летучей рыбы

**85 руб.**  
30 гр.



**Гункан Икура**  
С красной икрой

**115 руб.**  
30 гр.



**Спайс Сяке**  
Острые суши с семгой

**70 руб.**  
30 гр.



**Спайс Магуро**  
Острые суши с тунцом

**80 руб.**  
30 гр.



**Гункан Чука**  
С водорослями чука

**45 руб.**  
30 гр.



**Спайс Унаги**  
Острые суши  
с копченым угрем

**85 руб.**  
30 гр.



**Спайс Хотате**  
Острые суши  
с морским гребешком

**85 руб.**  
30 гр.



**Спайс Тако**  
Острые суши с осьминогом

**105 руб.**  
30 гр.



**Спайс Кани**  
Острые суши с крабом

**125 руб.**  
30 гр.



**Спайс Муразаки**  
Острые суши с мидиями

**75 руб.**  
30 гр.



**Спайс Эби**  
Острые суши с креветкой

**85 руб.**  
30 гр.



## Банзай роллы

**Нэцке 210 гр. 285 руб.**

Семга слабосоленая, огурец, креветка, сыр, соус спайс, икра летучей рыбы



### Кацуми

Семга х/к, огурец, сыр, укроп

**160 гр. 210 руб.**



### Акай Рю

Тунец, угорь темпура, сыр, икра летучей рыбы, соус спайс, соус «Унаги»

**240 гр. 495 руб.**



### Курай Рю

Угорь копченый, креветка темпура, сыр, икра летучей рыбы, соус «Унаги», соус «Рико», кунжут

**240 гр. 565 руб.**



### Такеши

Мясо краба, сыр, огурец, помидор, семга слабосоленая, соус «Унаги»

**200 гр. 385 руб.**



### Минори

Семга, соус «Рико», сыр, авокадо, угорь копченый, тунец, соус «Унаги», кунжут

**200 гр. 320 руб.**



## Теплые роллы



**Тори темпура 200 гр. 205 руб.**

Курица копченая, сыр, помидор, соус спайс



**Токио темпура 190 гр. 255 руб.**

Семга, тунец, авокадо, сыр



**Унаги темпура 190 гр. 365 руб.**

Угорь копченый, мясо краба, авокадо, сыр



**Фудзи темпура 180 гр. 275 руб.**

Креветка, семга копченая, авокадо, сыр, икра летучей рыбы



## Сложные роллы



### Такаюки

Креветка, огурец, авокадо,  
соус «Рико», угорь копченый,  
соус «Унаги», кунжут

200 гр. 355 руб.



### Сакура

Угорь копченый, семга,огурец,  
авокадо, сыр

200 гр. 275 руб.



### Оваро

Семга жареная, огурец,  
соус спайс, стружка тунца

150 гр. 195 руб.



### Акита

Угорь копченый, омлет, сыр  
огурец, кунжутное семя

200 гр. 210 руб.



### Дайкоку

Семга с/с, огурец, соус  
спайс, сыр, стружка тунца

160 гр. 245 руб.



### Хотей

Креветка темпура, сыр,  
огурец, семга с/с.

190 гр. 295 руб.



### Филадельфия де Люкс

Семга, огурец, авокадо,  
сыр, икра красная

190 гр. 365 руб.



## Сложные роллы



### Киото

Тунец, семга, морской окунь,  
соус спайс, стружка тунца  
150 гр. 220 руб.



### Кавай маки

Осьминог, семга жареная, огурец,  
лист салата, сыр, соус спайс  
185 гр. 325 руб.



### Амика-кай

Семга, тунец, огурец, авокадо,  
майонез, икра летучей рыбы  
180 гр. 220 руб.



### Суримэ

Огурец, перец сладкий,  
помидор, лист салата, укроп  
150 гр. 145 руб.



### Унаги Урамаки

Угорь копченый, огурец,  
сыр, кунжут  
170 гр. 210 руб.



### Микадо

Семга с/с, окунь морской,  
сыр, помидор, икра летучей рыбы  
175 гр. 220 руб.



### Калифорния

Мясо краба, авокадо, огурец,  
майонез, икра летучей рыбы  
190 гр. 365 руб.

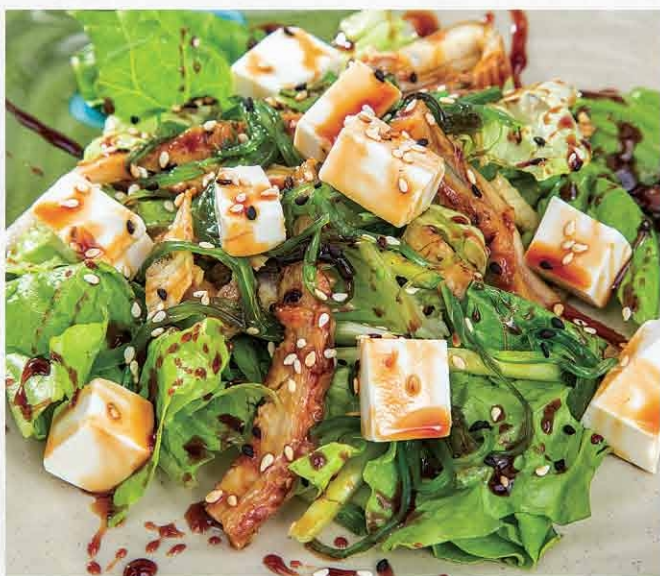


## Салаты

### Салат Сифуда харусами Сарада

Жареные тигровые креветки, копченая семга с лапшой харусамэ, сладким перцем, листьями салата под соевой заправкой

190 гр.  
255 руб.



### Салат Унаги Сарада

140 гр. 225 руб.

Угорь копченый, сыр, свежий огурец на миксе из листьев салата и водорослей Чука под изысканным соусом Унаги



### Салат Тори но маринада 180 гр. 215 руб.

Куричка тушеная в сливках, фасоль стручковая, сладкий перец, свежий огурец на листьях салата под соевой заправкой



## Первые блюда

### Суп Сяке Хонсю

Японский суп с семгой, креветкой, рисом, водорослями вакамэ, зеленым луком



250 гр.  
160 руб.

### Унаги Ёси

Японский суп с копченым угрем, водорослями вакамэ, сыром, перепелиным яйцом и зеленым луком

250 гр. 160 руб.



### Тори удон

Острый японский суп с курицей и лапшой удон, грибы шиитаке, зеленым луком

250гр. 95 руб.

## Вторые блюда



### Тори удон яки 280 гр. 175 руб.

Лапша Удон с куриной грудкой и овощным миксом, заправленная оригинальным японским соусом Асака



### Тори тяхан 280 гр. 165 руб.

Жареный японский рис с курочкой и овощным миксом под соевой заправкой

## Дополнения

Имбирь  
маринованный 30 гр. 30 руб.

Васаби 10 гр. 10 руб.

Соус Спайс 50 гр. 40 руб.





CLUB  
BAR

· МЕНЮ ·

Не просто бар, а настоящий клуб для компаний современных ценителей активного образа жизни! Клуб, в котором знают цену каждой минуте, проведенной с близкими друзьями.

ЛУЧШИЙ  
КОФЕ  
и не только...



## Кофе



### Ристретто

Самый концентрированный, самый крепкий и бодрящий кофе

30 мл. 65 руб.

### Эспрессо

Крепкий черный кофе с неповторимым ароматом свежемолотого зерна

50 мл. 65 руб.

### Double эспрессо

Двойная порция эспрессо

100 мл. 115 руб.

### Американо

Классический американский кофе – эспрессо с горячей водой

150 мл. 75 руб.

### Кофе по-венски

Ароматный кофе со вспененными сливками и молотым какао

150 мл. 120 руб.

### Капучино

Ароматный эспрессо с восхитительной молочной пенкой

150 мл. 115 руб.

### DOLCE капучино

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)

150 мл. 125 руб.

### Латте

Слоистый коктейль, состоящий из эспрессо, молока и небольшого количества молочной пены

220 мл. 115 руб.

### DOLCE латте

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)

220 мл. 125 руб.

### Кофе "Мелия"

Оригинальный слоистый коктейль, состоящий из эспрессо, взбитого молока и меда

220 мл. 135 руб.

### Мокко

Великолепное сочетание кофе, вспененного молока и шоколадного топпинга

220 мл. 135 руб.

### Гляссе

Прохладный кофейный коктейль-десерт с мороженым и сиропом

220 мл. 130 руб.

### Fashion какао

Коктейль-какао с молоком, взбитыми сливками и сиропом «Ирис»

220 мл. 125 руб.



## Кофе с алкоголем

### Бейлиз Капучино

Сливочный ликер "Бейлиз", черный кофе, взбитые сливки

235 руб.  
220 мл.



### Ирландский кофе

Виски "Джемесон", черный кофе, сироп сахарного тростника, взбитые сливки

215 руб.  
220 мл.

### Кофе по-итальянски

Ликер "Амаретто", черный кофе, взбитые сливки

215 руб.  
220 мл.



## Фруктовый чай

### Спелая вишня

Смесь дикой вишни, кусочков яблока и шиповника с лепестками гибискуса

120 руб.  
500 мл.

### Сливочная клубника

Смесь кусочков клубники, яблок, шиповника и цедры апельсина с добавлением лепестков каркаде

120 руб.  
500 мл.



## Травяной чай

### Мятная малина

Фруктово-травяной сбор: кусочки яблок, каркаде, листья мяты, малины, цветки ромашки, лепестки подсолнечника, ягоды малины

120 руб.  
500 мл.

### Утренняя бодрость

Травяной чай с добавлением шиповника, мяты и лепестков календулы

120 руб.  
500 мл.



## Чай черный

### Ассам

Классический черный чай с приятным ароматом, который придаст заряд бодрости на целый день

500 мл. 120 руб.

### Эрл Грей

Черный Цейлонский чай с добавлением масла, полученного из кожуры плодов бергамота

500 мл. 120 руб.

### Черный чай с клюквой

Черный Цейлонский чай с ягодами клюквы

500 мл. 120 руб.

### Сон Фараона

Черный Цейлонский чай с кусочками дыни и клубники

500 мл. 120 руб.

### Пуэр Дворцовый

Уникальный чай 5-ти летней выдержки

500 мл. 120 руб.



## Чай зеленый

### Сенча

Зеленый чай, изготовленный по японской технологии. Обладает нежно-зеленым цветом и свежим ароматом

500 мл. 120 руб.

### Зеленый жасмин

Зеленый чай с провинции Сычуань. Отличается ярко выраженным жасминовым ароматом

500 мл. 120 руб.

### Японский лимонник

Зеленый чай с добавлением цитрусовых, мяты, ромашки. С ярким лимонным привкусом

500 мл. 120 руб.

### Улун молочный

Среднеферментированный тайваньский чай с приятным молочным ароматом

500 мл. 120 руб.



## Безалкогольные напитки

Сок «Я» в асс-нте  
(Россия)

50 руб.  
200 мл.

Морс клюквенный  
(Россия)

60 руб.  
200 мл.

Минеральная вода  
«Badoit»  
(Франция)



120 руб.  
330 мл.

Энергетический напиток «Adrenaline Rush»



125 руб.  
250 мл.



Pepsi-Cola (Россия)  
250 мл. 75 руб.



Mirinda (Россия)  
250 мл. 75 руб.



7Up (Россия)  
250 мл. 75 руб.



Тоник «Evervess»  
(Россия)  
250 мл. 75 руб.



Чай «Lipton»  
в ассортименте (Россия)  
500 мл. 70 руб.



«Aqua Minerale»  
газ/негаз. (Россия)  
600 мл. 60 руб.

## Молочные коктейли

Коктейль молочный  
REAL банан 125 руб.  
300 мл.  
Мороженое, молоко, банан

Коктейль молочный  
SUPER HIT 125 руб.  
300 мл.  
Мороженое, молоко, топпинг  
шоколадный и шоколадное печенье



Морозный апельсин 125 руб.  
300 мл.  
Сок апельсиновый, сироп  
персиковый, мороженое

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

## Свежевыжатые соки

Апельсиновый 200 мл. 110 руб.

Грейпфрутовый 200 мл. 120 руб.

Яблочный 200 мл. 100 руб.

Морковный  
со сливками 200 мл. 120 руб.





Мы всегда рады приветствовать Вас  
в «Атриум-холл: cafe&bar»

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант цен с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию.

+7 (473) 260-48-09

Сити-парк «Град», 1 этаж  
с 10.00 до 22.00