

КАЖДОМУ ГОСТЮ ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ ДВУХ БЛЮД  
НАПИТОК НА ВЫБОР В ПОДАРОК:  
БОКАЛ МИН. ВОДЫ. МОРС КЛЮКВЕННЫЙ.  
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНый, ФРУКТОВЫЙ  
(ПАКЕТИРОВАННЫЙ).

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

**Морковный фреш/  
Морковный фреш  
со сливками** 110/120 р.-  
*250 мл.*

**Фреш из огурца,  
сельдерея, яблока и лимона** 200 р.-  
*250 мл.*

**Фреш из моркови  
и свеклы** 110 р.-  
*250 мл.*

**Грейпфрутовый фреш** 110 р.-  
*250 мл.*

**Апельсиновый фреш** 110 р.-  
*250 мл.*

**Яблочный фреш** 110 р.-  
*250 мл.*

## ФРУКТОВЫЙ СМУЗИ

**Зеленый смузи** 250 р.-  
*Бананы, авокадо, киви, груши,  
петрушка и мед.  
400 г.*

**Ежевичный смузи** 200 р.-  
*Ежевика, бананы, апельсины,  
груши, мед и базилик.  
400 г.*

**Клубничный смузи  
с шоколадом и корицей** 200 р.-  
*Клубника, молоко, бананы,  
шоколад и корица  
400 г.*

## ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ

Каждый будний день с 10.00 до 16.00

**КАША** *По вашему желанию мы можем  
сварить кашу, как на молоке,  
так и на воде*

**Манная каша** 60 р.-  
**со сливочным маслом  
и грушей**  
*150 г.*

**Овсяная каша** 70 р.-  
**с яблоком и бананами**  
*150 г.*

**Рисовая каша** 70 р.-  
**с бананами  
и грецкими орехами**  
*150 г.*

## БРУСКЕТТА

**Классическая брускетта** 20 р.-  
*Поджаристый ломтик багета,  
натертый чесноком и сбрызнутый  
оливковым маслом  
80 г.*

**Овощная брускетта** 40 р.-  
*Классическая брускетта с томатами,  
болгарским перцем, сыром Фета  
и зеленью, с добавлением  
бальзамического уксуса  
100 г.*

**Брускетта с жульеном** 50 р.-  
**из куриного филе  
и шампиньонов**  
*100 г.*

## СЫРНИКИ И БЛИНЧИКИ

### Классические сырники 80 р.-

Подаются на выбор с вареньем,  
сгущенным молоком или сметаной  
100/50 г.

### Блинчики 40 р.-

2 шт.

#### Выберите начинку к блинчикам:

куриное филе +30 р.-  
50 г.

сыр +30 р.-  
50 г.

жареный красный  
лук +10 р.-  
50 г.

томаты +15 р.-  
50 г.

сметана/  
варенье/  
сгущенное молоко +15 р.-  
50 г.

грибы +25 р.-  
50 г.

ветчина +30 р.-  
50 г.

## ЯИЧНИЦА

К яичнице мы подаем  
бельгийские вафли

### Яичница из двух/ трех яиц 65/80 р.-

150/210 г.

#### Выберите добавку к яичнице:

бекон +35 р.-  
40 г.

сосиски +30 р.-  
40 г.

жареные томаты +15 р.-  
40 г.

куриное филе +30 р.-  
40 г.

жареный красный  
лук +10 р.-  
20 г.

ветчина +30 р.-  
40 г.

грибы +25 р.-  
40 г.

## ОМЛЕТ

Ко всем омлетам мы подаем  
бельгийские вафли и салат  
Коул-слоу

### Омлет с семгой и сливочным сыром 140 р.-

170/30/30 г.

### Омлет с куриным филе 110 р.-

170/30/30 г.

### Омлет с ветчиной 110 р.-

170/30/30 г.

### Омлет с томатами и сыром 120 р.-

170/30/30 г.

## БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ: НЕСЛАДКИЕ

### Вафли с беконом и карамелизованным луком 210 р.-

Бекон, карамелизованный лук,  
ананас-гриль, плавленый сыр,  
сливки и домашние бельгийские  
вафли.  
150 г.

### Вафли со слабосоленым лососем и сливочным соусом 190 р.-

Лосось, болгарский перец гриль,  
кинза, сливочный сыр, сливки  
и домашние бельгийские вафли  
150 г.

### Вафли с вялеными томатами и грибным соусом 170 р.-

Домашние бельгийские вафли,  
вяленые томаты, сливочный соус  
с грибами, укропом, шпинатом  
и маслинами.  
150 г.

## БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ: СЛАДКИЕ

**Вафли с нутеллой,  
бананами, киви  
и шариком мороженого** 160 р.-  
150 г.

**Вафли с подпеченными  
яблоками и изюмом** 150 р.-  
*Домашние бельгийские вафли,  
подпеченные яблоки, изюм  
и сливочный соус с добавлением  
сока персика и корицы.*  
150 г.

**Вафли с шоколадным  
мороженым, вареной  
сгущенкой, миндалем  
и пеканами** 150 р.-  
150 г.

**Вафли с фисташками,  
бананами, мороженым  
и молотым кардамоном** 150 р.-  
150 г.

## САЛАТЫ

**Салат из шпината  
с томатами и креветками** 120 р.-  
*Вяленые томаты собственного  
приготовления, томаты Черри,  
тигровые креветки, оливки, шпинат  
и зеленый лук, заправленные домашним  
соусом из оливкового масла, чеснока,  
сахара, арахиса и тыквенных семечек.*  
130 г.

**Коул-слоу  
по оригинальному рецепту** 70 р.-  
*Белокочанная капуста, редька,  
морковь, болгарский перец,  
петрушка и зеленый лук,  
заправленные майонезом.*  
130 г.

**Салат Баварский** 90 р.-  
*Картофель, морковь, корнишоны,  
охотничьи и баварские колбаски,  
заправленные домашним майонезом.*  
130 г.

**Салат Цезарь  
с куриным филе** 120 р.-  
*Куриное филе, томаты Черри,  
сыр Пармезан, пшеничные гренки  
и листья салата, заправленные  
домашним соусом, взбитым  
из оливкового масла, лимона,  
свежих яиц, с добавлением анчоусов,  
зернистой горчицы и каперсов.*  
130 г.

**Салат с подпеченной  
свеклой и сливочным  
сыром** 170 р.-  
*Свекла, шарики сливочного сыра,  
бальзамический уксус, мед, листья  
салата и кедровые орешки,  
заправленные соусом Песто  
(пармезан, грецкие орехи, базилик,  
оливковое масло и чеснок).*  
230 г.

## СУПЫ

**Солянка** 140 р.-  
*Мясокопчености, оливки,  
маслины, лимон, корнишоны,  
сахар и томатная паста.  
Подается со сметаной.*  
250 г.

**Овощной крем-суп** 100 р.-  
*Кабачок, морковь, репчатый  
лук и лук порей, корень имбиря,  
с добавлением сливок.*  
250 г.

**Уха деревенская** 120 р.-  
*Филе хека, репчатый лук,  
яйцо, картофель. Подается  
со сметаной.*  
250 г.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Куриные рулетики с сыром под грибным соусом 95 р.-

*Шампиньоны, куриное филе, репчатый лук, мука, сливки и сыр.  
150 г.*

### Карп, жареный на гриле 150 р.-

*Карп, приправленный соком лимона и приготовленный на гриле.  
150 г.*

### Фрикадельки в томатном соусе с тыквой 90 р.-

*Говядина, тыква, томаты, репчатый лук, томатная паста и веточка тимьяна.  
130 г.*

### Азу по-татарски 150 р.-

*Картофель, говядина, корнишоны, сахар, чеснок, томатная паста и пряности.  
250 г.*

### Куриная грудка с лапшой Удон 120 р.-

*Куриная грудка, лапша Удон, тыква, морковь, болгарский перец, сахар, зеленый лук и соевый соус.  
250 г.*

## ГАРНИРЫ

### Гречка с маринованным красным луком и нежным грибным соусом 60 р.-

*Гречневая крупа, красный лук, морковь и сливочное масло.  
Подается с соусом на основе кокосового молока, шампиньонов, огурцов и сливок.  
150 г.*

### Драники по-деревенски со сметаной 50 р.-

*150 г.*

## ПАСТА

### Паста с кедровыми орешками 150 р.-

*Итальянские макароны Спагеттини, сыр Пармезан, сливки, зелень и кедровые орешки.  
250 г.*

### Паста с ветчиной 150 р.-

*Итальянские макароны Спагеттини, ветчина, сыр Пармезан, сливки и зелень.  
250 г.*

### Паста с куриной грудкой 150 р.-

*Итальянские макароны Спагеттини, куриное филе, сыр Пармезан, сливки и зелень.  
250 г.*

## БУРГЕР И ХОТ-ДОГ

### Классический бургер 200 р.-

*Сочная домашняя котлета из говяжьего, куриного и свиного фарша, свежие томаты и огурцы, листья салата, сыр, лук, томатный соус и пшеничная булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц.  
270/100 г.*

### Бургер с куриным филе 200 р.-

*Куриное филе, свежие томаты и огурцы, листья салата, сыр, лук, томатный соус и пшеничная булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц.  
270/100 г.*

### Американский хот-дог с беконом на гриле 220 р.-

*Бекон, поджаренный на гриле, баварская колбаска, корнишоны, маринованный красный лук, листья салата, дижонская горчица, хрен, домашний майонез и пшеничная булочка. Подается с картофелем фри и соусом Хайнц.  
240/100 г.*

# КЕСАДИЛЬЯ

## Кесадилья с курицей 200 р.-

Куриное филе, морковь по-корейски, болгарский перец, сыр Чеддер, перец Пепперони и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса.  
200/50 г.

## Овощная кесадилья 210 р.-

Жареные грибы, морковь по-корейски, перец Пепперони, цукини, сыр Чеддер и мексиканская лепешка Тортилья. Подается с соусом Сальса.  
200/50 г.

## Бокал воды 25 р.-

Газированной/ негазированной  
250 мл

## Эспрессо 90 р.-

50 мл

## Американо 90 р.-

150 мл

## Капучино 120 р.-

150 мл

## Сок в ассортименте 75/300 р.-

250/1000 мл

# ДЕСЕРТЫ

## Миндальные шарики 45 р.- с черносливом и малиной RAW & VEGAN

Миндальный шарик с черносливом с черносливом и малиной с добавлением натурального меда, сока лимона и пряностей, в обсыпке из кокосовой стружки, семян кунжута или молотых овсяных хлопьев.  
1 шт/ 40 г.

# НАПИТКИ

## Чай 25 р.-

Черный, зеленый или фруктовый  
1 пакетик

## Чайник чая 150 р.-

Черный, Лунцзин, Тегуаньинь, Молочный улун, Дахунпао, Гунмэй, Баймудань, Жасминовая жемчужина  
400 мл

## Морс клюквенный 30 р.-

250 мл