кофейня

Фламбэ

меню

Салаты

«Греческий» *Салат из свежих сочных овощей с сыром фетаки, заправляется заправкой на основе оливкового масла*	150/40/10	220 руб
«Капрезе» *Классический итальянский салат с моцареллой, томатами и оригинальной заправкой*	200	240 руб
«Салат с руколой и беконом» *Лист салата, рукола, томаты, бекон, сыр «Пармезан», заправка на основе соевого соуса*	170/20	235 руб
«Нисуаз» *Известный французский салат с кусочками тунца (консерв.) в сочетании со свежими овощами под оригинальной бальзамической заправкой*	200	250 руб
«Оливье» *Классический салат с нежной ветчиной*	170/20/10	200 руб

Салаты

Теплые салаты

«Цезарь» 90/60/30/20 265 руб

Классический салат с куриным белым мясом, сыром «Пармезан», заправленный оригинальной заправкой

«Айолли» 120/60/40 265 руб

Легкое сочетание зеленого салата, свежих овощей и, обжаренных до хрустящей корочки печени птицы. Подается с соусом «Айолли»

«Нежная индейка» 200 285 руб

Филе индейки, овощное ассорти из салата, томатов, огурцов, под оригинальной заправкой

Горячие закуски

«Омлет «по-деревенски» С колбасками, обжаренным беконом и шампиньонами, в окружении свежих овощей и зелени	200/100	240 руб
«Омлет по-французски» Французская подача нежного омлета с сыром, ветчиной и майонезом	170	200 руб
«Французские тосты» Со сливочным сыром и клубникой	100/65/35	200 руб

Сэндвичи

«Сэндвич «Фламбэ» Тосты, обжаренные до золотистого цвета, нежный салат, бекон, сыр «пармезан» и овощи	200	250 руб
«Сэндвич с курицей» Хрустящий тост, золотистое филе курочки под горчичным соусом	170	220 руб
«Сэндвич с ветчиной» Тосты в сочетании с маринованным огурчиком и ветчинкой	170	220 руб

Блины

«Блины «по-деревенски» мясные»	250	220 руб
«Блинчики с творогом» Блины, фаршированные нежным творогом	250	185 руб
Блинчики по-французски «Креп-Шарлотта» Нежные пшеничные блинчики с яблоками,томлеными в сливках.	185	195 руб
«Блинчики «Фламбэ» фирменные» Карамелизированные тростниковым сахаром, с «компотом» из ягод, под тающим ванильным мороженым	180	250 руб
«Блинчики с маком под соусами» С нежным кремом, бананами в шоколадно-ванильном соусе	200	200 руб
«Блинчики с кленовым сиропом» Популярное Американское блюдо	200	185 руб
«Блинчики»	150	100 руб
Дополнение: сметана, молоко сгущеное, джем	50	35 руб
«Пышные оладушки»	180	100 руб
Дополнение: сметана, молоко сгущеное, джем	50	35 руб
«Сырники»	130	150 руб

Первые Блюда

«Суп-пюре из шампиньонов» *Сливочный суп-пюре из шампиньонов*	200	200 руб
«Суп-пюре с лососем» *Овощной суп-пюре с лососем*	200	200 руб

Паста

«Паста с грибами под сливочным соусом» *Грибы, сливочный соус, сыр «пармезан»*	300	245 руб
«Паста с куриным филе и томатом под сливочным соусом «Альфредо» *Паста с обжаренной курочкой, , томатами, заправленная сливочным соусом «Альфредо», под тающим «пармезаном»*	300	245 руб
«Карбонара» *Нежный бекон в соусе под сыром «Пармезан»*	300	285 руб

Горячие Блюда

«Фрикассе из курицы с овощами» *Нежное куриное филе с мускатным орехом под сливочным соусом, тушёное с овощами*	350	285 руб
«Свиная вырезка с сыром «Моцарелла» *Вырезка свиная с картофельными дольками ,руколой и сыром «Моцарелла»*	350	399 руб
«Золотистая индейка» *С зеленой фасолью,картофелем по-деревенски*	315/35	360 руб
«Домашние пельмени фирменные» *Пельмешки, запеченые в сырно-сливочном соусе*	270/50	265 руб
«Пельмени с домашним фаршем» *С фаршем из свинины и говядины*	270	245 руб

«Дополнение»

Сметана, майонез, сметанно-соевый соус	50	35 руб

«Гарнир»

Картофель «по-деревенски»	150	85 руб

Молочные Коктейли

«Коктейли молочные с натуральными ягодами» Клубника Вишня	300	200 руб
«Коктейль-микс «Лесная ягода» Молочный коктейль с ассорти ягод	300	230 руб
«Коктейли молочные» Со сладкими сиропами на ваш выбор	300	150 руб

Напитки

«Свежевыжатые соки»	200	150 руб
Апельсин		
Грейпфрут		
«Напитки»	200	100 руб
Пепси		
Пепси – лайт		
Эвервейс		
Миринда		
7 Ап		
«Сок»	200	85 руб
Тропикана		
«Питьевая вода»	200	100 руб
Аква Минерале		
«Пиво бутылочное»		150 руб
«Кроненбург 1664»	0,4б	
«Карлсберг»	0,5	
«Туборг Грин»	0,5	

Десерты

Низкокалорийные десерты

«Йогуртовый»

180р

Минимум калорий.
Очень легкий и нежный десерт с ягодами

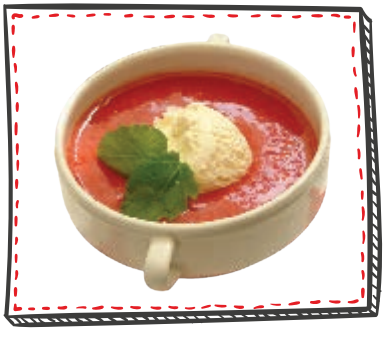
150
124 ккал

«Клубнично-персиковый гаспаччо»

200р

Пюре из персика,
клубники с сорбетом «Манго»

60/50
60 ккал



«Фитнес»

185р

Клубничное пюре со сливками «Фитнес»

120
36 ккал

«Панакота»

180р

Легкое «Парфе» с тонкой ноткой цитрусов

80/10
113 ккал

Десерты

Фирменные десерты от кофейни «Фламбэ»

«Трюфель»

Классика – черное и белое

220р

150/10

«Трио шоколада»

Сочетание горького, молочного и белого шоколада под миндальными лепестками

220р

160/10

«Брауни»

Шоколадный бисквит с грецким орехом.
Популярный десерт нью-йоркских кофеен.
Подается с шариком мороженого

200р

140/50

«Эстерхази»

Миндально-шоколадный десерт
Венгерская кухня

220р

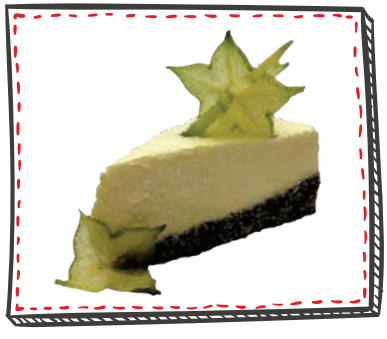
165

Десерты

«Творожно-фисташковое пралине» — 180р

Нежная, творожно-клубничная масса оттеняет сладкий, фисташковый вкус

150/10



«Чизкейк» — 200р

Сырный десерт на маковом бисквите

150/10

«Чизкейк Домино» — 200р

Шоколадно-сырный десерт на темном бисквите

150/10

«Шварцвальдская вишня» — 195р

Пышный, шоколадный бисквит с вишней, в ромовом маринаде, со сливочным кремом

160/20

Десерты

«Тирамису»

189р

Шоколадно-сливочное суфле с бисквитом савоярди 150/10

«Тирамису фруктовое»

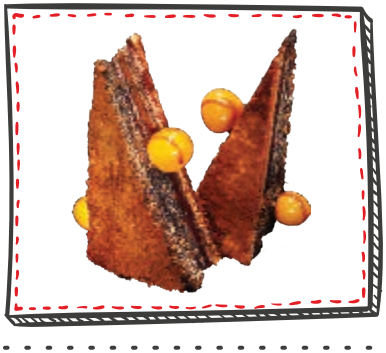
189р

Нежное сливочное суфле с персиками под клубничным пюре 150/10

Панакота под соусом «Тоффи»

200р

Изысканный, итальянский десерт - кофейная Панакота с карамельным соусом «Тоффи» 150/10

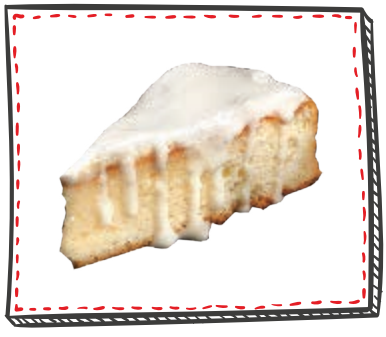


«Маковые башенки»

200р

Под карамельным и шоколадным соусами, с ягодой физалис 140/10

Десерты



«Три молока» 120р

Нежный бисквит ,пропитанный тремя видами молока (топленым, сгущеным, сливками) 130

Все десерты, представленные в нашей карте, изготавливаются из высококачественных, натуральных продуктов без использования красителей и консервантов.

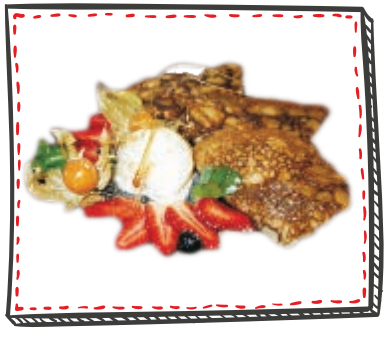
Блины, пироги

«Горячий грушевый пирог» — 200р

Под карамельно-ванильным соусом и корицей с шариком мороженого — 170/50

«Горячий яблочный пирог» — 200р

По старинному рецепту, под карамельным соусом и ванильным мороженым — 170/50



«Фламбэ» — 250р

Карамелизированные блинчики с ванильным мороженным и с ягодами — 180

«Блинчики с маком» — 200р

С воздушно-маковой начинкой в ванильно-шоколадном соусе — 200

Мороженое

«Пик Франции»

185р

С шоколадом и карамелью

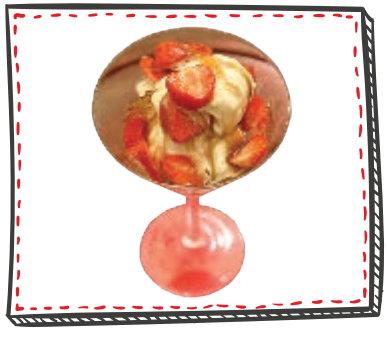
165

«Макиато»

200р

Шоколадно-кофейное, с шоколадной крошкой

200



«Крем - карамель»

200р

Сливочное мороженое со свежей клубникой и «бальзамическим» соусом

195

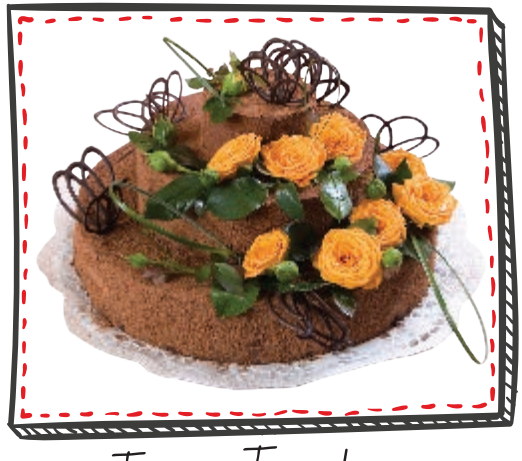
Торты на заказ

1000 гр / 1100 руб

«Свадебный» Торт

Торт «Лесная поляна»

Торт «Йогуртовый»



Торт «Трюфель»

Пл. Максима Горького,
дом 2

Tel: 8 (831) 433-85-01

@ cof_style@mail.ru

flambe_coffee

vk.com/flambecoffee