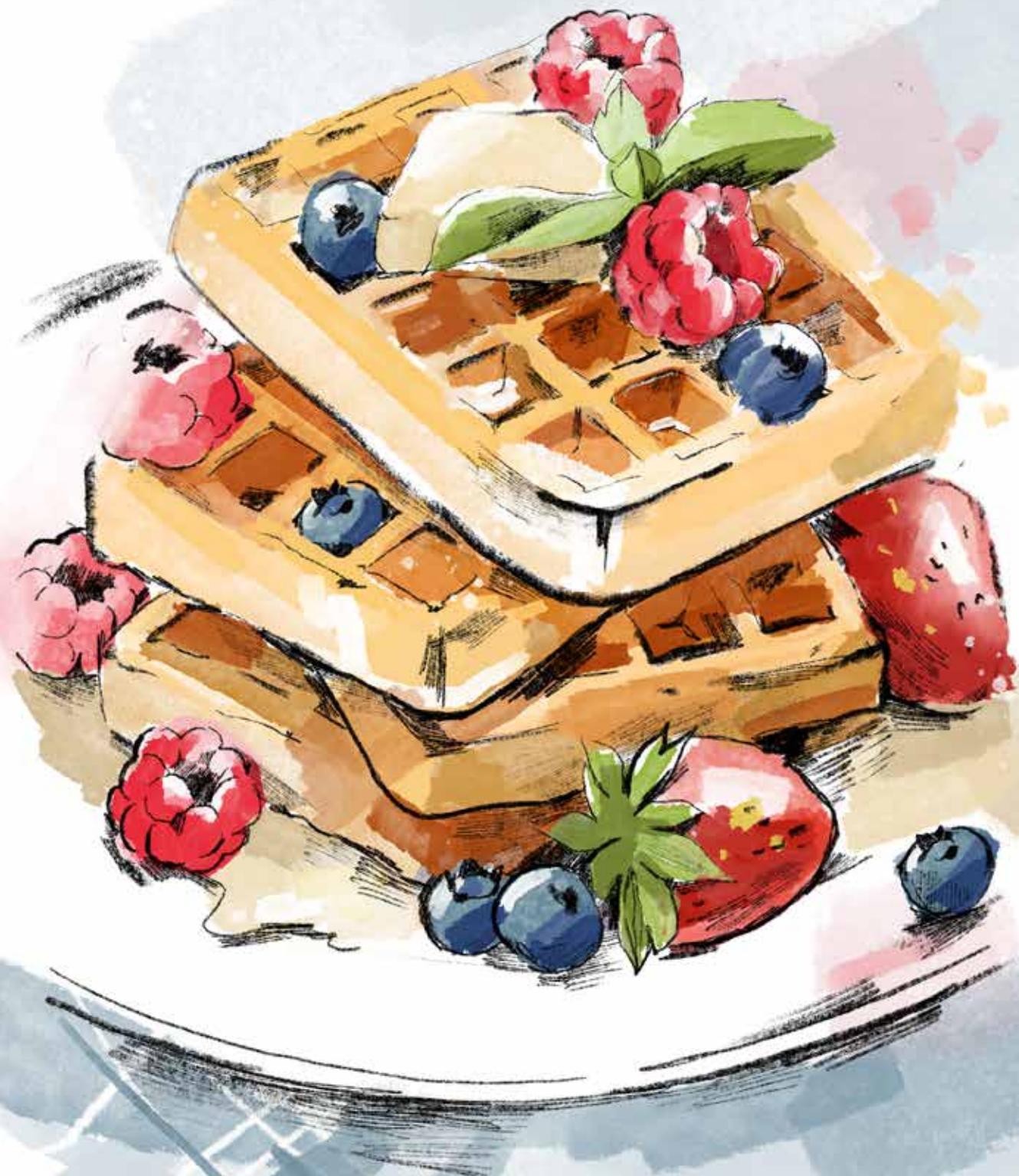




БАКЛАЖАН

РЕСТОРАН



ЗАВТРАКИ

СОБЕРИ СВОЙ
ИДЕАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК



ОСНОВА: 2 ЯЙЦА (омлет, скрэмбл, яичница) . 160
ДОБАВЬТЕ ЯЙЦО 1 шт. 80

ТОПИНГИ

ВЕТЧИНА	50	180
БЕКОН	60	180
КОЛБАСКИ «ОХОТНИЧЬИ»	100	280
КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»	50	180
ЖАРЕННЫЕ ШАМПИньОНЫ	70	140
ЛОСОСЬ С/С	50	420

ДОБАВЬТЕ ОВОЩИ:

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	30	190
ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ	50	120
ШПИНАТ СВЕЖИЙ	20	90
РУКОЛА	15	140
ФАСОЛЬ БЕЛАЯ/КРАСНАЯ	50	160
АВОКАДО	80	290

ДОБАВЬТЕ СЫР:

СЫР «МОЦАРЕЛЛА»	50	150
СЫР «ЧЕДДЕР»	50	150
СЫР «ПАРМЕЗАН»	30	150
СЫР «ФЕТА»	50	150
СЫР «СУЛУГУНИ»	50	150

ДОБАВЬТЕ ХЛЕБ:

ПАНИНИ	95	110
БУРЖЕ	60	110

ДОБАВЬТЕ СОУС:

МАСЛО С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	20	90
ГУАКАМОЛЕ	80	290
СОУС КРЕМ-ЧИЗ	50	120

ФРЕШ 200 МЛ

АНАНАСОВЫЙ	590
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	370
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	370
МОРКОВНЫЙ	340
ЯБЛОЧНЫЙ	340

КАПУЧИНО 160 290
АМЕРИКАНО 100 260
ЭСПРЕССО 40 260

ИГРИСТОЕ ВИНО
125 МЛ 380



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ
С БЕКОНОМ1/230 **630**



ЯЙЦО БЕНЕДИКТ
С ЛОСОСЕМ 1/245 **810**



СКРЭМБЛ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
СОУСОМ И ЛОСОСЕМ.....1/240 **780**

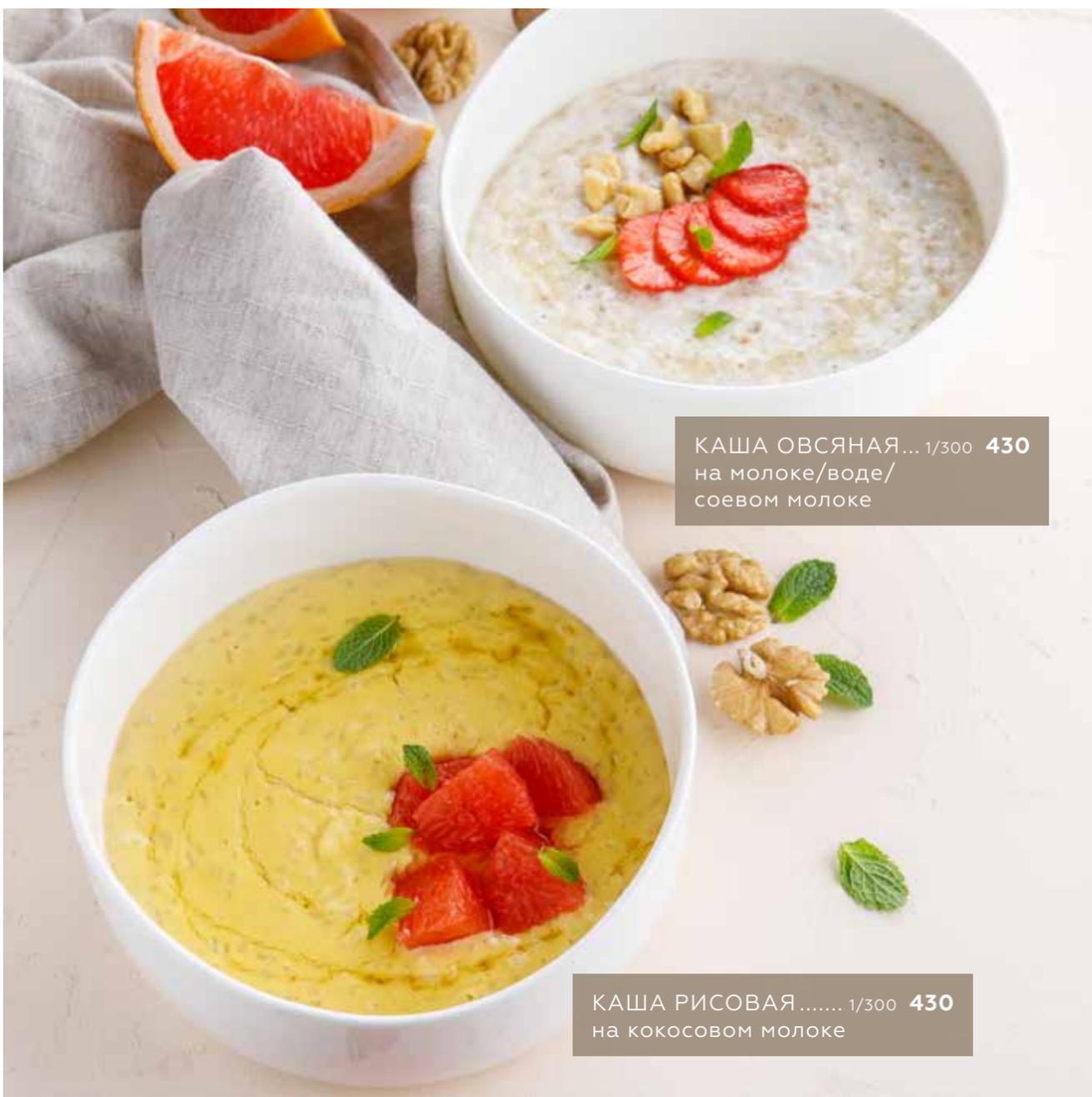
БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ
С ЗЕЛЕНЬЮ 1/250 **490**



ШАКШУКА1/120/200/80 **530**



ОМЛЕТ
С КРЕВЕТКАМИ ... 1/130/60/50 **680**



КАША ОВСЯНАЯ... 1/300 **430**
на молоке/воде/
соевом молоке

КАША РИСОВАЯ..... 1/300 **430**
на кокосовом молоке



ГУАКАМОЛЕ С ТОМАТАМИ
И ЛЕПЕШКОЙ..... 1/150/30/60 **790**



ОЛАДЬИ
ИЗ КАБАЧКОВ
СО СМЕТАНОЙ.....1/190/40 **580**
ОЛАДЬИ
ИЗ КАБАЧКОВ
С ЛОСОСЕМ
И СМЕТАНОЙ 1/259 **820**

КУРИНАЯ ГРУДКА
С ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ1/120/10/60/10/40 **560**

ПАНИНИ С МОЦАРЕЛЛОЙ
И ТОМАТАМИ..... 1/250 **690**

ПАНИНИ С ИНДЕЙКОЙ
ПОД ГРИБНЫМ
СОУСОМ.....1/270 **690**

ПАНИНИ
С ЛОСОСЕМ
И ЦУКИНИ... 1/290 **690**

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ
С КОКОСОВЫМ
МУССОМ..... 1/110/70/60/20 **510**

СЫРНИКИ
СО СМЕТАНОЙ.....1/180/30/15/1 **480**

МАЦОНИ
С ЯГОДАМИ1/160/30/30 **530**



БЛИНЫ 3 шт./120 **310**
с топингом на выбор

ТОПИНГИ:

Сметана 40 **70**
Сгущенное молоко 50 **70**
Варенье «Инжир» 50 **70**
Варенье «Белая черешня» 40 **70**

**БЛИНЫ С КРАСНОЙ
ИКРОЙ**.....1/150/40/20 **890**

**ДОМАШНИЕ ОЛАДЬИ
С ВАРЕНЬЕМ
И ТВОРОЖНЫМ МУССОМ**.....1/220 **490**

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

	Выход блюда, г	Пищевая и энергетическая ценность на порцию			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Гуакамоле с томатами и лепешкой	150/30/60	4	26	19	33
Бенедикт с лососем	245	23	69	24	818
Бенедикт с беконом	230	23	84	22	942
Куриная грудка с зеленой гречей	120/10/60/10/40	39	7	8	256
Белковый омлет с зеленью	250	20	16	50	426
Скрэмбл с трюфельным соусом и лососем	240	25	14	6	257
Омлет с креветками	130/60/50	27	11	4	236
Мацони с джемом и ягодами	160/30/30	5	10	28	230
Вафли творожные с кокосовым муссом	110/70/60/20	14	9	60	380
Шакшука	120/200/80	24	25	83	656
Овсяная каша с ягодами на воде	300	6	4	51	263
Овсяная каша с ягодами на молоке	300	13	10	63	395
Овсяная каша с ягодами на соевом молоке	300	11	41	58	644
Рисовая каша на кокосовом молоке с грейпфрутом	300	16	28	136	865
Домашние оладьи с творожным муссом	220	15	22	70	535
Сырники со сметаной	180/30/15/1	37	47	33	702
Блины с красной икрой	150/40/20	24	25	27	429
Блины 3 шт.	120	7	10	26	224
Сметана	40	1	10	1	98
Сгущенное молоко	50	4	4	28	165
Варенье	50	0	0	32	128
Панини с индейкой под грибным соусом	270	23	28	47	529
Панини с моцареллой и свежими томатами под соусом песто	250	9	20	44	394
Панини с лососем и авокадо	250	20	12	45	369
Оладьи из кабачков со сметаной	190/40	2	10	3	112
Оладьи из кабачков с лососем и сметаной	259	14	14	4	200
Основа 2 яйца	80	10	9	1	121
Ветчина	50	7	12	0	136
Бекон	60	14	257	0	298
Колбаски «Охотничьи»	100	10	32	0	325
Колбаса «Докторская»	50	6	11	1	129
Шампиньоны жареные	70	4	14	1	141
Лосось с/с	50	9	3	1	63
Вяленые томаты	30	4	11	13	77
Помидоры черри	50	0	0	1	8
Шпинат свежий	20	1	0	0	4
Рукола	15	0	0	0	4
Фасоль белая	50	3	0	9	50
Фасоль красная	50	3	0	9	50
Авокадо	80	2	16	6	174
Сыр «Моцарелла»	50	11	11	0	145
Сыр «Чеддер»	50	11	16	0	190
Сыр «Пармезан»	30	4	17	1	166
Сыр «Фета»	50	10	11	1	145
Сыр «Сулугуни»	50	10	12	0	148
Панини	95	75	19	426	339
Бурже	60	5	2	25	132
Масло с чесноком и зеленью	20	0	17	1	151
Гуакамоле	80	2	14	7	162
Соус крем-чиз	50	4	10	1	106



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста,
сообщите об этом официанту.