



Сведения носят рекламно-информационный характер. Меню с полной информацией о составе, выходе и энергетической ценности каждого блюда находится в уголке потребителя. Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях. Все цены указаны в рублях. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Разработано Menumarket. Behance.net/menumarket. 2025

МЕНЮ



MENU



# ЗАВТРАКИ



01 **АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК**

Глазунья с колбасками гриль, поджаренным беконом, хашбрауном, фасолью в томатном соусе и хрустящими тостами

300 г **850 ₽** **Chef**  
639 ккал; Б: 34,4; Ж: 41,1; У: 42,2

02 **ЛИВАНСКИЙ ЗАВТРАК**

Яйца medium или глазунья с котлетками кёфта из говядины, печёным картофелем, свежими овощами, чесночным соусом и хрустящими тостами

280 г **860 ₽**  
383 ккал; Б: 17,1; Ж: 24,7; У: 42,1

03 **СКАНДИНАВСКИЙ ЗАВТРАК**

Яйца пашот с голландским соусом и лососем малой соли на бруснетте с творожным сыром

260 г **850 ₽**  
540 ккал; Б: 17,1; Ж: 43,9; У: 36,1

04 **СКАНДИНАВСКИЙ ЗАВТРАК ФИТО**

Яйца пашот с голландским соусом, лососем малой соли и авокадо на вафлях из цукини

260 г **850 ₽**  
370 ккал; Б: 29,4; Ж: 28,9; У: 38,9

05 **ЗАВТРАК БУРЖУА**

Яйца пашот с голландским соусом, поджаренным беконом и печёными овощами на бруснетте с творожным сыром

260 г **830 ₽**  
460 ккал; Б: 21,5; Ж: 25,3; У: 36,7

06 **ГРИБНОЙ ЗАВТРАК С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

Скрембл с томлёными грибами, луком и пармезаном на бруснетте с творожным сыром и трюфельным маслом

260 г **810 ₽** **Chef**  
520 ккал; Б: 17,2; Ж: 42,6; У: 37,9

07 **ФРЕШ БОУЛ**

Яйца medium, авокадо, салат романо, кукуруза, томаты черри, кунжут и оливковое масло

\* **С ЦЫПЛЁНОМ**  
230 г **830 ₽**  
245 ккал; Б: 14,8; Ж: 17,5; У: 17,2

\* **С СЁМГОЙ МАЛОЙ СОЛИ**  
355 г **860 ₽**  
348 ккал; Б: 24,2; Ж: 18,2; У: 21,8

08 **ТЁПЛЫЙ РОЛЛ**  
Лепёшка, листовой салат, омлет, авокадо, огурец и сыр

\* **С ЛОСОСЕМ**  
260 г **730 ₽**  
315 ккал; Б: 16,4; Ж: 29,5; У: 52,4

\* **С БЕКОНОМ И ГОРЧИЧНЫЙ СОУС**  
260 г **710 ₽**  
326 ккал; Б: 17,2; Ж: 31,3; У: 54,2

03



09 **ШАКШУКА**

Израильская яичница с яйцами пашот, сладким перцем, томатом, баклажаном, грибами, луком и чесноком с хрустящими тостами

330 г **770 ₽**  
506 ккал; Б: 28,6; Ж: 37,1; У: 16,2

10 **ЯЙЦА НА ЛЮБОЙ ВКУС**

с хрустящими тостами

\* **ГЛАЗУНЯ**  
120/100 г **410 ₽**  
199 ккал; Б: 13,6; Ж: 15,1; У: 19

\* **СКРЭМБЛ**  
120/100 г **410 ₽**  
199 ккал; Б: 13,6; Ж: 15,1; У: 19

\* **ОМЛЕТ**  
120/100 г **410 ₽**  
199 ккал; Б: 13,6; Ж: 15,1; У: 19

04

+ **ДОБАВКИ К ЯЙЦАМ**

\* **ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ**  
50 г **110 ₽**

\* **БЕКОН И СЫР**  
60 г **250 ₽**

\* **ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА**  
80 г **160 ₽**

\* **ХАШБРАУН**  
45 г **110 ₽**

\* **ШПИНАТ И ЛУК**  
80 г **110 ₽**

\* **АВОКАДО**  
35 г **250 ₽**

\* **ГРИБЫ**  
70 г **110 ₽**

\* **СЫР**  
40 г **110 ₽**

05 ЗАВТРАК БУРЖУА

260 г 830 Р

06 ГРИБНОЙ ЗАВТРАК  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ  
МАСЛОМ

260 г 810 Р **Chef**

07 ФРЕШ БОУЛ

\* С ЦЫПЛЁНКОМ

230 г 830 Р

\* С СЁМГОЙ МАЛОЙ СОЛИ

355 г 860 Р

08 ТЁПЛЫЙ РОЛЛ

\* С ЛОСОСЕМ

260 г 730 Р

\* С БЕКОНОМ

260 г 710 Р

09 ШАКШУКА

330 г 770 Р

08

06

07

05

09

# BON CAKE



## 11 ОВСЯНАЯ КАША

★ **НА ВОДЕ**  
355 г **430 Р**  
150 ккал: Б: 10,6; Ж: 6,3; У: 50,2

★ **НА МОЛОКЕ**  
355 г **450 Р**  
180 ккал: Б: 13,6; Ж: 12,7; У: 50,5

★ **НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ**  
355 г **560 Р**  
189 ккал: Б: 13,6; Ж: 12,7; У: 50

### + ДОБАВКИ К КАШЕ

★ **ОРЕШКИ**  
50 г **160 Р**

★ **МЁД**  
50 г **160 Р**

★ **БАНАН**  
50 г **160 Р**

## 12 ВАФЛИ ИЗ ЦУКИНИ С ФОРЕЛЬЮ И РУКОЛОЙ

подаём со сметаной

330 г **850 Р**  
355 ккал: Б: 18,8; Ж: 17,1; У: 30,3

## 13 КРУАССАН

★ **С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**  
150 г **770 Р**  
343 ккал: Б: 10,4; Ж: 22,5; У: 24,9

★ **С ЦЫПЛЁНКОМ, СЫРОМ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ**  
170 г **730 Р**  
343 ккал: Б: 10,4; Ж: 22,5; У: 24,9

★ **С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ**  
120 г **670 Р**  
343 ккал: Б: 10,4; Ж: 22,5; У: 24,9

★ **КЛАССИЧЕСКИЙ**  
100 г **410 Р**  
270 ккал: Б: 6,3; Ж: 16,7; У: 19,9

## 14 БЛИНЧИКИ **Chef**

★ **С МЯСОМ**  
200 г **510 Р**  
585 ккал: Б: 14,7,3; Ж: 8,2; У: 44,9

★ **С БЕКОНОМ И СЫРОМ**  
200 г **510 Р**  
746 ккал: Б: 17,2; Ж: 61,6; У: 30,6

★ **С ЦЫПЛЁНКОМ**  
160 г **490 Р**  
341 ккал: Б: 8,6; Ж: 10,7; У: 48,4

★ **С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**  
165 г **530 Р**  
326 ккал: Б: 16,5; Ж: 18,2; У: 24,5

★ **С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ**  
150 г **490 Р**  
464 ккал: Б: 9,1; Ж: 25,5; У: 49,5

★ **СО СМЕТАНОЙ**  
120 г **330 Р**  
510 ккал: Б: 9,2; Ж: 32,6; У: 45,1

## 15 ВОЗДУШНЫЕ ПАНКЕЙКИ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

★ **С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ**  
270 г **570 Р**  
309 ккал: Б: 6,5; Ж: 14,6; У: 35,1

★ **С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ**  
270 г **570 Р**  
299 ккал: Б: 6,6; Ж: 14,1; У: 34,4

★ **С МАЛИНОВО-ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ**  
270 г **730 Р**  
296 ккал: Б: 6,3; Ж: 14,6; У: 33,1

★ **С ЙОГУРТОМ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ**  
270 г **730 Р**  
297 ккал: Б: 6,9; Ж: 14,4; У: 33,4

★ **С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ**  
270 г **750 Р**  
305 ккал: Б: 7,2; Ж: 15,1; У: 35,3

## 17 НЕЖНЫЕ СЫРНИКИ

из фермерского творога со сметаной

160/10 г **510 Р**  
281 ккал: Б: 23,1; Ж: 12,7; У: 18,4

СЫРНИКИ – ЭТО МАЛЕНЬКИЕ СОЛНЫШКИ НА ТАРЕЛКЕ, КОТОРЫЕ ДАРЯТ ТЕПЛО И УЛЫБКУ С ПЕРВОГО УКУСА. ИХ НЕЖНАЯ ТВОРОЖНАЯ ТЕКСТУРА И РУМЯНАЯ КОРОЧКА ДЕЛАЮТ ЗАВТРАК ПО-НАСТОЯЩЕМУ УЮТНЫМ И РАДОСТНЫМ.

ПОПРОБУЙТЕ – И ДЕНЬ ТОЧНО СТАНЕТ ВКУСНЕЕ!

## + СЛАДКИЕ ДОБАВКИ

★ **ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ**  
60 г **180 Р**

★ **МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ**  
60 г **180 Р**

★ **АЙВОВОЕ ВАРЕНЬЕ**  
50 г **180 Р**

★ **КЛЕНОВЫЙ СИРОП**  
50 г **190 Р**

★ **МАЛИНОВО-ЙОГУРТОВЫЙ СОУС**  
50 г **330 Р**

★ **СГУЩЁНКА**  
50 г **170 Р**

★ **ЙОГУРТ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ**  
50 г **330 Р**

# ЛЁГКИЙ ПЕРЕКУС

STARTERS



## БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

и гуакамоле

255 г **670 Р**

438 ккал; Б: 22,3; Ж: 21,5; У: 30,1

## БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ

и моцареллой

255 г **650 Р**

390 ккал; Б: 7,9; Ж: 20,2; У: 45,9

**Chef**

## БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ

и гуакамоле

255 г **670 Р**

466 ккал; Б: 25,9; Ж: 26,4; У: 30,1

## ЛАФФА С ГОВЯДИНОЙ BLACK ANGUS

капустой, томатом, огурцами, красным луком, солёными огурцами, чеддером и двумя соусами

320 г **750 Р**

532 ккал; Б: 25,3; Ж: 23,1; У: 53,2

## ЛАФФА С ЦЫПЛЁНКОМ

капустой, томатом, огурцами, красным луком, солёными огурцами и двумя соусами

280 г **690 Р**

453 ккал; Б: 26,4; Ж: 10,3; У: 52,1

## ЛАФФА С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ

красной фасолью, картошкой фри и двумя соусами

280 г **650 Р**

553 ккал; Б: 10,6; Ж: 27,2; У: 58,8



## КЕСАДИЛЬЯ С ЦЫПЛЁНКОМ

грибами, сладким перцем, томатом, кукурузой, луком и сыром, подаём со сметаной

180/30 г **630 Р**

556 ккал; Б: 34,6; Ж: 31,2; У: 33,8

SALADS

# САЛАТЫ



**Chef**

## ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА

Салат романо, томаты черри, пармезан, соус цезарь

250 г **850 Р**  
210 ккал; Б: 17,5; Ж: 15,5; У: 10,1

## ЦЕЗАРЬ С АРГЕНТИНСКИМИ ЛАНГУСТИНАМИ

Салат романо, томаты черри, пармезан, соус цезарь

250 г **970 Р**  
189 ккал; Б: 12,1; Ж: 12,6; У: 14,2



## → ГРЕЧЕСКИЙ

Томат, огурец, сладкий перец, оливки, красный лук, сыр фета, медово-горчичная заправка с соком лимона

220 г **780 Р**  
222 ккал; Б: 14,6; Ж: 15,2; У: 7,1



**Chef**

## ↑ С АРГЕНТИНСКИМИ ЛАНГУСТИНАМИ

Вяленые томаты, рукола, пармезан, кедровые орешки, заправка на оливковом масле с мёдом и бальзамиком

145 г **970 Р**  
232 ккал; Б: 9,9; Ж: 12,6; У: 19,8

## → ГРИН САЛАТ

Авокадо, брокколи, цукини, огурец, салатный микс, кунжут, апельсиново-горчичная заправка

210 г **890 Р**  
109 ккал; Б: 15; Ж: 8,9; У: 5,3





### ↳ ТЁПЛЫЙ САЛАТ СО СВИНОЙ ВЫРЕЗКОЙ

Томаты черри, грибы, зелень,  
заправка на оливковом масле  
с мёдом и бальзамиком

210 г **830 Р**  
280 ккал; Б: 15,3; Ж: 9,7; У: 6,7

**Chef**

### ↳ ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН С ФЕТОЙ

Томат, красный лук, кинза,  
тыквенные семечки, фирменная  
заправка

230 г **760 Р**  
264 ккал; Б: 4,5; Ж: 13,4; У: 20,8



**Chef**

### ↳ ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ ТЕРИЯКИ

Сладкий перец, авокадо,  
салатный микс, кедровые орешки,  
пармезан, медово-горчичная  
заправка

210 г **840 Р**  
386 ккал; Б: 28,5; Ж: 9,8; У: 44,8

### ↳ КАПРЕЗЕ

Томаты, моцарелла, микс салатов  
и соус песто

240 г **770 Р**  
227 ккал; Б: 16,1; Ж: 16,2; У: 5,1



### ↳ ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Зелёная фасоль, сладкий перец,  
огурец, салатный микс, красный лук,  
кинза, кунжут, пикантный соус

250 г **890 Р**  
250 ккал; Б: 13,7; Ж: 19,8; У: 11,5

### ↳ КОУЛ-СЛОУ

Капуста, морковь и кукуруза  
в сладковатой заправке

145 г **430 Р**  
184 ккал; Б: 1,5; Ж: 13,6; У: 13,8



### ↳ ЛЕТНИЙ САЛАТ

Томаты, огурцы, сладкий перец,  
красный лук, зелень, заправка  
на выбор — масло, сметана,  
майонез

180 г **550 Р**  
114 ккал; Б: 3,2; Ж: 9,1; У: 7,1



SOUPS  
**СУПЫ**

↑ **БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ**

подаём со сметаной и тёплым хлебом

380 г **630 Р**  
219 ккал; Б: 10,2; Ж: 11,2; У: 19,1

**Chef**

↗ **УХА ИЗ СЁМГИ И ТРЕСКИ**

подаём с тёплым хлебом

380 г **650 Р**  
319 ккал; Б: 18,9; Ж: 10,5; У: 21,1

↑ **КРЕМ-СУП  
ИЗ ШАМПИньОНОВ**

подаём с сухариками

250 г **650 Р**  
245 ккал; Б: 4,2; Ж: 19,7; У: 12,5

→ **НАВАРИСТЫЙ  
ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН**

с говядиной и овощами,  
подаём с тёплым хлебом

300 г **630 Р**  
189 ккал; Б: 21,1; Ж: 8,2; У: 4,9

**Spicy**

← **ТОМ ЯМ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

подаём с паровым рисом

270 г **890 Р**  
280 ккал; Б: 9,4; Ж: 6,9; У: 43,1

↓ **ЛЁГКИЙ КУРИНЫЙ  
БУЛЬОН**

с фрикадельками, домашней  
лапшой и перепелиными яйцами,  
подаём с тёплым хлебом

260 г **550 Р**  
236 ккал; Б: 19,8; Ж: 13,2; У: 13,7

СУПЫ SOUPS

**Chef** - Шеф рекомендует

**Spicy** - Острое блюдо

MEAT & FISH

# МЯСО & РЫБА

**Chef**

## ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА

с картофельным пюре, лёгким салатом и чесночным соусом

160/120/30 г **810 Р**  
450 ккал; Б: 31,9; Ж: 24,3; У: 8,2



## БАКАЛА АРАКАТАНО

Филе трески с цукини и брокколи  
в рыбном бульоне

150/50 г **790 Р**  
320 ккал; Б: 16; Ж: 15; У: 28



**Spicy**

## КАРРИ С БЕЛОЙ РЫБОЙ

с гарниром на выбор –  
картофельное пюре или рис

280 г **890 Р**  
295 ккал; Б: 34,9; Ж: 12,5; У: 10,1



**Chef**

## ФИЛЕ ТРЕСКИ С ОВОЩАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

с домашним песто

340 г **890 Р**  
486 ккал; Б: 20,4; Ж: 30,3; У: 20,2





**Spicy**

### ← СВИНИНА ПО-ТАЙСКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

с рассыпчатым рисом

330 г **810 Р**  
450 ккал; Б: 29,4; Ж: 34,1; У: 54,6



**Chef**

### ↑ КУРИЦА ТИККА МАСАЛА

Куриные бёдрышки в соусе с индийскими специями и рассыпчатым рисом

310 г **780 Р**  
473 ккал; Б: 26,4; Ж: 21,3; У: 48,1

**Chef**

### ↗ БЕФСТРОГАНОВ

из говяжьей вырезки с картофельным пюре и солёным огурчиком

280 г **930 Р**  
462 ккал; Б: 20,7; Ж: 29,8; У: 27,8

### → МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ

с вишнёвым соусом и печёным картофелем

280 г **810 Р**  
510 ккал; Б: 21,4; Ж: 29,3; У: 52,2



### ← КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ ИЛИ НА ПАРУ

с перечным соусом и гарниром на выбор — картофельное пюре или рис

300 г **760 Р**  
551 ккал; Б: 49,7; Ж: 11,7; У: 55,7

### ↓ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ ГРИЛЬ ИЛИ НА ПАРУ

с перечным соусом и гарниром на выбор — картофельное пюре или рис

320 г **770 Р**  
438 ккал; Б: 22,1; Ж: 20,7; У: 41,6



**Chef**

### ↑ БИФСТЕКС БУРЖУА

Сочная котлета из мраморной говядины с глазуньей, печёным картофелем и салатом коул-слоу

310 г **990 Р**  
670 ккал; Б: 89,4; Ж: 38,3; У: 13,2

### → ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

с соусом барбекю

320 г **790 Р**  
240 ккал; Б: 29,6; Ж: 2,5; У: 24,6



GRILL

# БЛЮДА НА ГРИЛЕ

МЫ ГОТОВИМ СТЕЙКИ ПРОЖАРКИ MEDIUM. ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ДРУГУЮ СТЕПЕНЬ, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ ВО ВРЕМЯ ЗАКАЗА



## СТЕЙК ВЕГАС-СТРИП\*

зернового откорма Prime Beef, подаём с салатом коул-слоу

200/80 г **2300 Р**  
575 ккал; Б: 40,4; Ж: 45,1; У: 0,3

## СТЕЙК РИБАЙ\*

зернового откорма Prime Beef, подаём с картофельными дольками

220/70 г **2900 Р**  
510 ккал; Б: 44,2; Ж: 18,3; У: 14,2

Chef

## СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН\*

зиз бычка вольного выпаса, подаём с салатом коул-слоу

210/80 г **2500 Р**  
488 ккал; Б: 55,4; Ж: 15,3; У: 9,5



## ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ БЁДРЫШЕК

с домашним сацебели и гарниром на выбор — пюре, картофельные дольки, рис

350 г **860 Р**  
550 ккал; Б: 41,9; Ж: 38,2; У: 9,5

Chef

## ТАВУК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

с домашним сацебели и гарниром на выбор — пюре, картофельные дольки, рис

170/100 г **860 Р**  
344 ккал; Б: 26,4; Ж: 12,3; У: 12,2

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

с домашним сацебели и гарниром на выбор — пюре, картофельные дольки, рис

350 г **860 Р**  
554 ккал; Б: 45,6; Ж: 39,1; У: 2,3





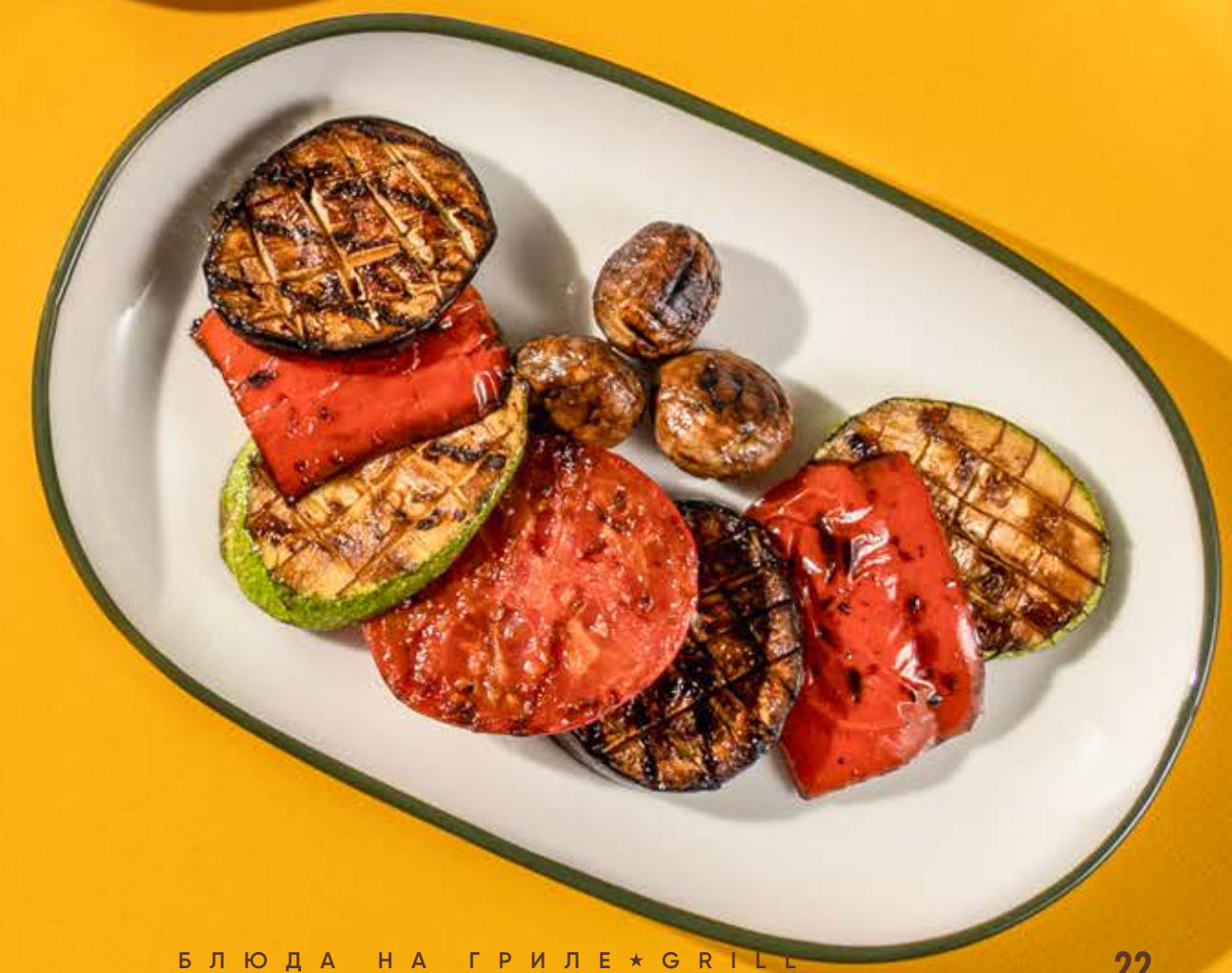
**Spicy**  
 ← **СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ ВВQ**  
 с картофельными дольками  
 380 г **710 Р**  
 672 ккал; Б: 49,2; Ж: 51,2; У: 1,2

↓ **ОВОЩИ ГРИЛЬ**  
 Баклажан, цукини, томат, сладкий перец, грибы  
 260 г **610 Р**  
 169 ккал; Б: 7,3; Ж: 0,4; У: 33,8



↑ **КРЫЛЫШКИ ВВQ**  
 с чесночным соусом  
 6/12 шт. **570/1100 Р**  
 390 ккал; Б: 35,1; Ж: 26; У: 30 /  
 780 ккал; Б: 70; Ж: 52; У: 60

→ **СЁМГА ГРИЛЬ**  
 с цукини, лёгким салатом и песто  
 140/50 г **1800 Р**  
 305 ккал; Б: 28,9; Ж: 19,6; У: 1,6



Б Л Ю Д А   Н А   Г Р И Л Е \* G R I L L E  
**Chef** - Шеф рекомендует   **Spicy** - Острое блюдо

SIDE DISHES

# ГАРНИРЫ



**ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА  
С ГРИБАМИ И ЛУКОМ**

220 г **510 Р**  
251 ккал; Б: 4,1; Ж: 16,1; У: 25,3



→ **КАРТОШКА ФРИ**

с кетчупом

110/30 г **450 Р**  
200 ккал; Б: 3,5; Ж: 6,5; У: 31,9

→ **БРОККОЛИ  
И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**

200 г **570 Р**  
60 ккал; Б: 6; Ж: 0; У: 10



### → КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ

с чесночным соусом

100/30 г **550 Р**  
297 ккал; Б: 15,5; Ж: 18,8; У: 16,3



### ← КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

с кетчупом

140/30 г **450 Р**  
155 ккал; Б: 3,1; Ж: 9,8; У: 14,9



### РАССЫПЧАТЫЙ РИС

150 г **390 Р**  
240 ккал; Б: 5,3; Ж: 0,4; У: 53,4

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г **480 Р**  
150 ккал; Б: 2,7; Ж: 5,2; У: 23,5

### → ХАШБРАУН

с чесночным соусом

3 шт **510 Р**  
250 ккал; Б: 2,9; Ж: 9,6; У: 26



W O K

# БЛЮДА ВОК **Spicy**

ПРИГОТОВЬТЕСЬ, БУДЕТ ГОРЯЧО! ПРЕДУПРЕДИТЕ  
ОФИЦИАНТА, ЕСЛИ НЕ ЛЮБИТЕ ОСТРОЕ –  
МЫ СДЕЛАЕМ ВКУС МЯГЧЕ

### ЛАПША УДОН ИЛИ СОБА

Сладкий перец, баклажан, цукини,  
грибы, лук, чеснок, имбирь, терияки,  
соевый соус

- ★ **С ЛАНГУСТИНАМИ**  
290 г **830 Р**  
520 ккал; Б: 24,9; Ж: 17,2; У: 60,3
- ★ **С ГОВЯДИНОЙ**  
290 г **790 Р**  
575 ккал; Б: 32,4; Ж: 23,9; У: 55,2
- ★ **С ЦЫПЛЁНКОМ**  
290 г **750 Р**  
350 ккал; Б: 15,1; Ж: 8,7; У: 55,1
- ★ **С ОВОЩАМИ**  
290 г **650 Р**  
330 ккал; Б: 9,2; Ж: 7,1; У: 62,2



### РИС ТЯХАН

Сладкий перец, баклажан, цукини, грибы,  
лук, чеснок, имбирь, терияки, соевый соус

- ★ **С ЦЫПЛЁНКОМ**  
350 г **750 Р**  
490 ккал; Б: 27,3; Ж: 37,1; У: 12,8
- ★ **С ЛАНГУСТИНАМИ**  
350 г **790 Р**  
519 ккал; Б: 16,2; Ж: 27,2; У: 52,1
- ★ **С ОВОЩАМИ**  
290 г **650 Р**  
370 ккал; Б: 13,7; Ж: 10,6; У: 54,1



PASTA

# ПАСТА



**Chef**  
**ПАСТА С ЛОСОСЕМ И ШПИНАТОМ**  
 Феттуччине с лососем и шпинатом в сливочном соусе  
 270 г **810 Р**  
 508 ккал; Б: 26,1; Ж: 15,6; У: 60,1

**БОЛОНЬЕЗЕ**  
 Спагетти с говяжьим фаршем в томатном соусе  
 280 г **850 Р**  
 600 ккал; Б: 22,1; Ж: 5,1; У: 98,7



**← ПОЛЛО**  
 Феттуччине с куриной грудкой и грибами в сливочном соусе  
 240 г **790 Р**  
 490 ккал; Б: 19,8; Ж: 34,5; У: 23,8



**Chef**  
**↑ ПАСТА С ЛАНГУСТИНАМИ**  
 Феттуччине с аргентинскими лангустинами в домашнем соусе песто  
 240 г **910 Р**  
 600 ккал; Б: 20,4; Ж: 42,9; У: 40,8



**↓ КАРБОНАРА**  
 Спагетти с беконом в сливочном соусе  
 240 г **790 Р**  
 458 ккал; Б: 19,3; Ж: 12,7; У: 60,9



**→ АЛЬ ПОМОДРО**  
 Спагетти с томатами черри и кедровыми орешками в томатном соусе  
 240 г **690 Р**  
 402 ккал; Б: 10,3; Ж: 20,8; У: 43,2

PINZA ROMA

# РИМСКАЯ ПИНЦА

ПИНЦА – ЭТО РИМСКАЯ ВЕРСИЯ ПИЦЦЫ  
НА ТЕСТЕ, КОТОРОЕ ГОТОВЯТ, ВЫДЕРЖИВАЯ  
ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ



**Chef**

## МАРГАРИТА

с томатом, моцареллой и миксом салатов на томатном соусе

360 г **810 Р**

560 ккал; Б: 41,6; Ж: 30,5; У: 95,9



## → ПЕППЕРОНИ

с пикантной колбасой пепперони и моцареллой на томатном соусе

370 г **860 Р**

580 ккал; Б: 29,7; Ж: 32,1; У: 41,2

## БЕКОН И ГРИБЫ

с беконом, грибами, моцареллой и маслинами на томатном соусе

690 г **850 Р**

650 ккал; Б: 50,1; Ж: 50,7; У: 110,4

## МАРИНАРА

с лососем малой соли, моцареллой и фетой на сливочном соусе

345 г **910 Р**

780 ккал; Б: 34,4; Ж: 42,2; У: 68,9

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

с моцареллой, чеддером, дорблю и пармезаном на томатном соусе

370 г **890 Р**

731 ккал; Б: 34,7; Ж: 26,6; У: 88,1

**Chef**

## → АВЕ ЦЕЗАРЬ

с цыпленком, моцареллой, салатом айсберг и пармезаном на соусе цезарь

370 г **860 Р**

680 ккал; Б: 35,1; Ж: 55,4; У: 85,1

SANDWICHES & BURGERS

# СЭНДВИЧИ & БУРГЕРЫ



**Chef**

## РИМСКИЙ С ПРОШУТТО

вялеными и свежими томатами, луком, руколой и соусом цезарь

190 г **750 Р**

450 ккал; Б: 20; Ж: 22; У: 55

## РИМСКИЙ С ЛОСОСЕМ

сливочным сыром, огурцом и красным луком

170 г **770 Р**

450 ккал; Б: 20; Ж: 18; У: 55

## РИМСКИЙ КАПРЕЗЕ

с томатом, моцареллой, красным луком, бальзамиком и соусом песто

190 г **670 Р**

430 ккал; Б: 20; Ж: 19; У: 12

## РИМСКИЙ С ЦЫПЛЁНКОМ

томатом, салатом айсберг, красным луком, соусом цезарь и дижонской горчицей

190 г **670 Р**

450 ккал; Б: 20; Ж: 17; У: 12

## КЛАБ-СЭНДВИЧ

с куриной грудкой гриль и овощами, подаём с картошкой фри и кетчупом

400 г **760 Р**

590 ккал; Б: 36,3; Ж: 30,7; У: 58,8

## + ДОБАВЬТЕ К БУРГЕРУ КАРТОШКУ ФРИ С КЕТЧУПОМ

90/30 г **450 Р**

200 ккал; Б: 3,5; Ж: 6,5; У: 31,9



# БУРГЕРЫ – ЭТО НАША СТРАСТЬ

МЫ ПОДОБРАЛИ ЯРКИЕ СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ, ДОБАВИЛИ НЕЖНОСТИ МЯГКИМИ КРАФТОВЫМИ БУЛОЧКАМИ И ВЛОЖИЛИ ДУШУ В АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ КОТЛЕТ И СОУСОВ. ПОПРОБУЙТЕ И ВЛЮБИТЕСЬ!

## ↑ ЧИКЕН

с куриной котлетой, чеддером, томатом, салатом айсберг, кетчупом и горчичным соусом

300 г **710 Р**

557 ккал; Б: 44,1; Ж: 26,7; У: 48,5

**Chef**

## ДЖАНГО

с говяжьей котлетой Black Angus, сыром дорблю, томатом, руколой, луком, кетчупом и фирменным соусом блючиз

310 г **790 Р**

650 ккал; Б: 39,1; Ж: 56,7; У: 59,8

**Chef**

## ↗ КЛАССИКА

с говяжьей котлетой, чеддером, томатом, солёным огурчиком, салатом айсберг и соусом майо

330 г **750 Р**

630 ккал; Б: 30,1; Ж: 34,7; У: 35,8

## ЧАК БЕРРИ

с говяжьей котлетой Black Angus, беконом, сырами дорблю, чеддер и фирменным ягодным соусом

310 г **790 Р**

650 ккал; Б: 32,1; Ж: 36,3; У: 53,9

**Spicy**

## ЭЛЬ МАЧО

с говяжьей котлетой Black Angus, печёными овощами, перцем халапеньо и пикантным соусом

340 г **780 Р**

650 ккал; Б: 29,7; Ж: 32,5; У: 53,9

## ХАНТЕР

с говяжьей котлетой Black Angus, охотничьими колбасками, запечённой моцареллой и пикантным соусом

360 г **870 Р**

810 ккал; Б: 32,2; Ж: 35,3; У: 56,8

**Chef**

- Шеф рекомендует

**Spicy**

- Острое блюдо

DESSERTS

# ДЕСЕРТЫ

МЫ ГОТОВИМ НАШИ ДЕСЕРТЫ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРОВ, ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ НАСЛАДИТЬСЯ ЧИСТЫМ ВКУСОМ.



**Chef**  
**BON BERRIES**

1 шт 750 ₽



У НАС ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОРТ РУЧНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА

↑ ПИРОЖНОЕ  
СНИКЕРС

1 шт 630 ₽

↗ МОЛОЧНАЯ  
ДЕВОЧКА

1 шт 690 ₽

→ ВИШНЁВЫЙ  
ПИРОГ

1 шт 630 ₽

ПИРОЖНОЕ ПРАГА

1 шт 630 ₽

МЕДОВИК С ЯГОДАМИ

1 шт 750 ₽

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

1 шт 690 ₽

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

1 шт 410 ₽

СМЕТАННИК

1 шт 690 ₽

ВИШНЁВЫЙ ЧИЗКЕЙК

1 шт 690 ₽

ЯГОДНЫЙ КЕКС

1 шт 570 ₽

ТИРАМИСУ

1 шт 610 ₽

## СОГРЕТЬСЯ

КОФЕ – НАША ЛЮБОВЬ И ГОРДОСТЬ. МЫ РАБОТАЕМ С ПРОВЕРЕННЫМИ ПОСТАВЩИКАМИ, КОТОРЫЕ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ НАС ОБЖАРИВАЮТ ЗЁРНА 100% ЭФИОПСКОЙ АРАБИКИ КАТЕГОРИИ SPECIALTY



МЫ ГОТОВИМ НАШИ АВТОРСКИЕ ЧАИ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРНОГО СИРОПА И МЁДА, ЧТОБЫ ДОБИТЬСЯ ГАРМОНИЧНОГО ВКУСА. ВАМ НЕ НУЖНО ПОДСЛАЩИВАТЬ ИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО.

## КОФЕ

ЭСПРЕССО  
40 мл 250 ₽

АМЕРИКАНО  
160 мл 250 ₽

ФЛЭТ УАЙТ  
230 мл 330 ₽

КАПУЧИНО small  
230 мл 310 ₽

КАПУЧИНО medium  
330 мл 390 ₽

КАПУЧИНО large  
420 мл 510 ₽

ЛАТТЕ medium  
350 мл 390 ₽

ЛАТТЕ large  
420 мл 450 ₽

ЛАТТЕ  
НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ medium  
330 мл 480 ₽

ЛАТТЕ  
НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ large  
420 мл 510 ₽

КАПУЧИНО  
НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ medium  
330 мл 510 ₽

КАПУЧИНО  
НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ  
МОЛОКЕ large  
420 мл 570 ₽

РАФ ЦИТРУС medium  
330 мл 490 ₽

РАФ ЦИТРУС large  
420 мл 530 ₽

КАКАО small  
230 мл 310 ₽

КАКАО medium  
330 мл 390 ₽

КАКАО large  
420 мл 410 ₽

☼ АЙС-ЛАТТЕ  
420 мл 450 ₽

☼ БАМБЛ КОФЕ  
150 мл 510 ₽

## ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ  
500 мл 470 ₽

БЕРГАМОТ  
500 мл 470 ₽

ЧАБРЕЦ  
500 мл 470 ₽

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ  
500 мл 490 ₽

МОЛОЧНЫЙ УЛУН  
500 мл 510 ₽

МАТЧА small  
250 мл 350 ₽

МАТЧА medium  
350 мл 410 ₽

МАТЧА large  
450 мл 450 ₽

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ОБЛЕПИХА  
500 мл 610 ₽

МАЛИНА-ИМБИРЬ  
500 мл 630 ₽

ИМБИРНЫЙ ЦИТРУСОВЫЙ  
500 мл 650 ₽

ЯБЛОКО-КОРИЦА  
500 мл 610 ₽

МАРОККАНСКИЙ С МЯТОЙ  
500 мл 610 ₽

ЯГОДНЫЙ  
500 мл 610 ₽

ЦЕЛЕБНЫЙ  
500 мл 530 ₽

ГЛИНТВЕЙН  
КЛАССИЧЕСКИЙ  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ  
350 мл 560 ₽

МОЛОКО/СЛИВКИ  
110 ₽

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ  
МОЛОКО  
210 ₽



DRINKS

# ОХЛАДИТЬСЯ



**АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК**  
200 мл **450 Р**

**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОК**  
200 мл **460 Р**

**ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ  
КОКТЕЙЛЬ**  
330 мл **560 Р**

# CO LD DRINKS

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

**ТРОПИЧЕСКИЙ**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

**ЯГОДНЫЙ**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

**ЦИТРУСОВЫЙ**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

**ГРЕНАДИН**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

**ТАРХУН**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

**МОХИТО**  
500 / 1000 мл **560 / 1100 Р**

## СМУЗИ

**ЯБЛОКО И КИВИ**  
330 мл **560 Р**

**БАНАН И КИВИ**  
330 мл **570 Р**

**БАНАН И ЯГОДЫ**  
330 мл **560 Р**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ**  
200 мл **450 Р**

**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ**  
200 мл **460 Р**

**ЦИТРУСОВЫЙ МИКС**  
200 мл **460 Р**

**ЯБЛОЧНЫЙ**  
200 мл **460 Р**

**МОРКОВНЫЙ**  
200 мл **490 Р**

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

**ШОКОЛАДНЫЙ**  
330 мл **560 Р**

**ВАНИЛЬНЫЙ**  
330 мл **560 Р**

**БАНАНОВЫЙ**  
330 мл **560 Р**

**ЯГОДНЫЙ**  
330 мл **560 Р**

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В СТЕКЛЕ

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**  
с газом / без газа  
330/1000 мл **330/750 Р**

**СОСА СОЛА**  
250 мл **360 Р**

**FANTA**  
250 мл **360 Р**

**СОК**  
Яблочный, вишнёвый,  
апельсиновый, томатный  
250 мл **290 Р**

