



# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

10.06.2024 Понедельник / Monday

Выход г / мл		Цена руб.
	<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST	
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло рапстительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<p><b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12</p>	260-00
180	<p><b>Сырники творожные с сметаной</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29</p>	250-00
260	<p><b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b></p> <p>рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21</p>	260-00
260	<p><b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b></p> <p>геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13</p>	250-00
200	<p><b>Морковные сырники с курагой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33</p>	250-00
200	<p><b>Львовский сырник</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26</p>	290-00
160	<p><b>Оладьи домашние</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21</p>	240-00
200	<p><b>Шакшука с зеленью</b></p> <p>томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7</p>	300-00
200	<p><b>Завтрак с беконом</b></p> <p>яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3</p>	380-00
200	<p><b>Завтрак с колбасками</b></p> <p>яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2</p>	380-00

**КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД**  
SET LUNCH

**230**

100	<p><b>Салат морковь по корейски</b></p> <p>морковь свежая, масло растительное, уксус 9%, соль, перец черный молотых, сахар. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки</p>	
-----	---	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Суп гороховый с копченостями</b> бульон куриный, горох, картофель, лук репчатый, морковь, грудинка свиная копченая петрушка, масло растительное, масло сливочное, соль, перец черный молотый	
120	<b>Сливочное фрикасе</b> куриное филе, лук репчатый, сливки 22%, соль, перец черный молотый, мускатный орех	
100	<b>Рис</b> рис длиннозерный	
250	<b>Морс ягодный</b> пф клюква, можжевельник	
30	<b>Хлеб дарницкий</b> Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00
250	<b>Чиабатта с курицей и грибами</b> чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67% Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
230	<b>Чиабатта с мортаделлой</b> чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	320-00
200	<b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b> булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9	320-00
200	<b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b> булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23	320-00
200	<b>Бутер с пеперони и сыром</b> булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25	320-00
200	<b>Салат цезарь с курицей</b> филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь" Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15	320-00
180	<b>Салат цезарь с креветками</b> салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12	380-00
200	<b>Салат греческий с фетой и оливками</b> салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4	320-00
200	<b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b> кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато" Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5	330-00
200	<b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b> айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7	380-00
200	<b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b> томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА FIRST COURSE

---

300	<b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b> картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5	260-00
300	<b>Суп том ям</b> куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6	380-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00
300	<b>Пожарская котлета с пюре</b> филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<p><b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b></p> <p>фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7</p>	340-00
250	<p><b>Шницель куринный с пюре</b></p> <p>филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14</p>	340-00
300	<p><b>Греча по купечески</b></p> <p>греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано</p> <p>Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13</p>	340-00
300	<p><b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b></p> <p>окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны</p> <p>Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12</p>	340-00
280	<p><b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b></p> <p>говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12</p>	340-00
300	<p><b>Особука с овощами</b></p> <p>говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5</p>	360-00
300	<p><b>Котлета по домашнему с фузилиями</b></p> <p>филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16</p>	350-00
250	<p><b>Греча с грибами</b></p> <p>греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15</p>	260-00
250	<p><b>Авокадо рис</b></p> <p>рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий</p> <p>Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19</p>	260-00
250	<p><b>Картофель бейби с грибами и луком</b></p> <p>картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп</p> <p>Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12</p>	260-00

## ДЕССЕРТ

DESSERT

65	<p><b>Круассан классический</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая</p>	150-00
120	<p><b>Мос ролл шоколадный</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель, сливки 33%, молоко сгущенное с сахаром, шоколад молочный 31,5%, шоколад темный 53%, глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан</p>	240-00

Выход г / мл		Цена руб.
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00





# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

11.06.2024 Вторник / Tuesday

Выход г / мл		Цена руб.
<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST		
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло растительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<p><b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12</p>	260-00
180	<p><b>Сырники творожные с сметаной</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29</p>	250-00
260	<p><b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b></p> <p>рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21</p>	260-00
260	<p><b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b></p> <p>геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13</p>	250-00
200	<p><b>Морковные сырники с курагой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33</p>	250-00
200	<p><b>Львовский сырник</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26</p>	290-00
160	<p><b>Оладьи домашние</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21</p>	240-00
200	<p><b>Шакшука с зеленью</b></p> <p>томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7</p>	300-00
200	<p><b>Завтрак с беконом</b></p> <p>яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3</p>	380-00
200	<p><b>Завтрак с колбасками</b></p> <p>яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2</p>	380-00

**КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД**  
SET LUNCH

**230**

100	<p><b>Салат морковь по корейски</b></p> <p>морковь свежая, масло растительное, уксус 9%, соль, перец черный молотых, сахар. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки</p>	
-----	---	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Суп гороховый с копченостями</b> бульон куриный, горох, картофель, лук репчатый, морковь, грудинка свиная копченая петрушка, масло растительное, масло сливочное, соль, перец черный молотый	
120	<b>Сливочное фрикасе</b> куриное филе, лук репчатый, сливки 22%, соль, перец черный молотый, мускатный орех	
100	<b>Рис</b> рис длиннозерный	
250	<b>Морс ягодный</b> пф клюква, можжевельник	
30	<b>Хлеб дарницкий</b> Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00
250	<b>Чиабатта с курицей и грибами</b> чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67% Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
230	<b>Чиабатта с мортаделлой</b> чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	320-00
200	<b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b> булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9	320-00
200	<b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b> булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23	320-00
200	<b>Бутер с пеперони и сыром</b> булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25	320-00
200	<b>Салат цезарь с курицей</b> филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь" Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15	320-00
180	<b>Салат цезарь с креветками</b> салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12	380-00
200	<b>Салат греческий с фетой и оливками</b> салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4	320-00
200	<b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b> кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато" Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5	330-00
200	<b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b> айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7	380-00
200	<b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b> томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА FIRST COURSE

---

300	<b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b> картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5	260-00
300	<b>Суп том ям</b> куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6	380-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00
300	<b>Пожарская котлета с пюре</b> филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<p><b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b></p> <p>фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7</p>	340-00
250	<p><b>Шницель куринный с пюре</b></p> <p>филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14</p>	340-00
300	<p><b>Греча по купечески</b></p> <p>греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано</p> <p>Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13</p>	340-00
300	<p><b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b></p> <p>окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны</p> <p>Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12</p>	340-00
280	<p><b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b></p> <p>говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12</p>	340-00
300	<p><b>Особука с овощами</b></p> <p>говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5</p>	360-00
300	<p><b>Котлета по домашнему с фузилиями</b></p> <p>филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16</p>	350-00
250	<p><b>Греча с грибами</b></p> <p>греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15</p>	260-00
250	<p><b>Авокадо рис</b></p> <p>рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий</p> <p>Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19</p>	260-00
250	<p><b>Картофель бейби с грибами и луком</b></p> <p>картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп</p> <p>Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12</p>	260-00

## ДЕССЕРТ

DESSERT

65	<p><b>Круассан классический</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая</p>	150-00
120	<p><b>Мос ролл шоколадный</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель, сливки 33%, молоко сгущенное с сахаром, шоколад молочный 31,5%, шоколад темный 53%, глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан</p>	240-00

Выход г / мл		Цена руб.
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00





# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

12.06.2024 Среда / Wednesday

Выход г / мл		Цена руб.
	<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST	
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло рапстительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b> творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12	260-00
180	<b>Сырники творожные с сметаной</b> творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29	250-00
260	<b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b> рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21	260-00
260	<b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b> геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13	250-00
200	<b>Морковные сырники с курагой</b> творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33	250-00
200	<b>Львовский сырник</b> творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26	290-00
160	<b>Оладьи домашние</b> творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21	240-00
200	<b>Шакшука с зеленью</b> томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7	300-00
200	<b>Завтрак с беконом</b> яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3	380-00
200	<b>Завтрак с колбасками</b> яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2	380-00
	<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b> SET LUNCH	<b>230</b>

100	<b>Салат весенний хлеб дарницкий</b> капуста свежая, огурцы свежие, масло растительное, уксус 9%, соль, сахар. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки	
-----	---	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Борщ</b> бульон куриный, капуста свежая, свекла, лук репчатый, морковь, картофель, свинина окорок, масло растительное, паста томатная, соль, перец черный молотый	
120	<b>Тефтели</b> макаронны из тв.с.п., масло сливочное, окорок свиной, говядина мякоть, рис отварной, яйцо куриное, лук репчатый, морковь, сметана 20%, паста томатная, соль, перец черный молотых	
100	<b>Макаронны</b> макаронны из твердых сортов пшеницы	
250	<b>Морс ягодный</b> Ягодное пюре клюквы	
30	<b>Хлеб дарницкий</b>	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00
250	<b>Чиабатта с курицей и грибами</b> чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67% Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29	320-00
230	<b>Чиабатта с мортаделлой</b> чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
200	<p><b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b></p> <p>булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b></p> <p>булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри</p> <p>Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с пеперони и сыром</b></p> <p>булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата</p> <p>Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25</p>	320-00
200	<p><b>Салат цезарь с курицей</b></p> <p>филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь"</p> <p>Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15</p>	320-00
180	<p><b>Салат цезарь с креветками</b></p> <p>салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско</p> <p>Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12</p>	380-00
200	<p><b>Салат греческий с фетой и оливками</b></p> <p>салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец</p> <p>Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4</p>	320-00
200	<p><b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b></p> <p>кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато"</p> <p>Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5</p>	330-00
200	<p><b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b></p> <p>айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок</p> <p>Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7</p>	380-00
200	<p><b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b></p> <p>томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили</p> <p>Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7</p>	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### FIRST COURSE

---

300	<p><b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b></p> <p>картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные</p> <p>Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5</p>	260-00
300	<p><b>Суп том ям</b></p> <p>куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза</p> <p>Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6</p>	380-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00
300	<b>Пожарская котлета с пюре</b> филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<p><b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b></p> <p>фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7</p>	340-00
250	<p><b>Шницель куринный с пюре</b></p> <p>филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14</p>	340-00
300	<p><b>Греча по купечески</b></p> <p>греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано</p> <p>Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13</p>	340-00
300	<p><b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b></p> <p>окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны</p> <p>Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12</p>	340-00
280	<p><b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b></p> <p>говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12</p>	340-00
300	<p><b>Особука с овощами</b></p> <p>говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5</p>	360-00
300	<p><b>Котлета по домашнему с фузилиями</b></p> <p>филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16</p>	350-00
250	<p><b>Греча с грибами</b></p> <p>греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15</p>	260-00
250	<p><b>Авокадо рис</b></p> <p>рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий</p> <p>Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19</p>	260-00
250	<p><b>Картофель бейби с грибами и луком</b></p> <p>картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп</p> <p>Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12</p>	260-00

## ДЕССЕРТ

DESSERT

65	<p><b>Круассан классический</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая</p>	150-00
120	<p><b>Мос ролл шоколадный</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель, сливки 33%, молоко сгущенное с сахаром, шоколад молочный 31,5%, шоколад темный 53%, глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан</p>	240-00

Выход г / мл		Цена руб.
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00





# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

13.06.2024 Четверг / Thursday

Выход г / мл		Цена руб.
<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST		
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло рапстительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<p><b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12</p>	260-00
180	<p><b>Сырники творожные с сметаной</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29</p>	250-00
260	<p><b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b></p> <p>рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21</p>	260-00
260	<p><b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b></p> <p>геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13</p>	250-00
200	<p><b>Морковные сырники с курагой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33</p>	250-00
200	<p><b>Львовский сырник</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26</p>	290-00
160	<p><b>Оладьи домашние</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21</p>	240-00
200	<p><b>Шакшука с зеленью</b></p> <p>томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7</p>	300-00
200	<p><b>Завтрак с беконом</b></p> <p>яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3</p>	380-00
200	<p><b>Завтрак с колбасками</b></p> <p>яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2</p>	380-00
	<p><b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b> SET LUNCH</p>	<b>230</b>

100	<p><b>Салат весенний хлеб дарницкий</b></p> <p>капуста свежая, огурцы свежие, масло растительное, уксус 9%, соль, сахар. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки</p>	
-----	--	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Борщ</b> бульон куриный, капуста свежая, свекла, лук репчатый, морковь, картофель, свинина окорок, масло растительное, паста томатная, соль, перец черный молотый	
120	<b>Тефтельки</b> макароны из тв.с.п., масло сливочное, окорок свиной, говядина мякоть, рис отварной, яйцо куриное, лук репчатый, морковь, сметана 20%, паста томатная, соль, перец черный молотых	
100	<b>Макароны</b> макароны из твердых сортов пшеницы	
250	<b>Морс ягодный</b> Ягодное пюре клюквы	
30	<b>Хлеб дарницкий</b>	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00
250	<b>Чиабатта с курицей и грибами</b> чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67% Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29	320-00
230	<b>Чиабатта с мортаделлой</b> чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
200	<p><b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b></p> <p>булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b></p> <p>булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри</p> <p>Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с пеперони и сыром</b></p> <p>булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата</p> <p>Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25</p>	320-00
200	<p><b>Салат цезарь с курицей</b></p> <p>филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь"</p> <p>Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15</p>	320-00
180	<p><b>Салат цезарь с креветками</b></p> <p>салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско</p> <p>Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12</p>	380-00
200	<p><b>Салат греческий с фетой и оливками</b></p> <p>салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец</p> <p>Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4</p>	320-00
200	<p><b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b></p> <p>кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато"</p> <p>Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5</p>	330-00
200	<p><b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b></p> <p>айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок</p> <p>Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7</p>	380-00
200	<p><b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b></p> <p>томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили</p> <p>Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7</p>	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### FIRST COURSE

300	<p><b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b></p> <p>картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные</p> <p>Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5</p>	260-00
300	<p><b>Суп том ям</b></p> <p>куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза</p> <p>Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6</p>	380-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00
300	<b>Пожарская котлета с пюре</b> филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b> фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7	340-00
250	<b>Шницель куринный с пюре</b> филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14	340-00
300	<b>Греча по купечески</b> греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13	340-00
300	<b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b> окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12	340-00
280	<b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b> говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10% Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12	340-00
300	<b>Особука с овощами</b> говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10% Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5	360-00
300	<b>Котлета по домашнему с фузилиями</b> филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16	350-00
250	<b>Греча с грибами</b> греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15	260-00
250	<b>Авокадо рис</b> рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19	260-00
250	<b>Картофель бейби с грибами и луком</b> картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12	260-00

## ДЕССЕРТ DESSERT

65	<b>Круассан классический</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая	150-00
120	<b>Мос ролл шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель, сливки 33%, молоко сгущенное с сахаром, шоколад молочный 31,5%, шоколад темный 53%, глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан	240-00

Выход г / мл		Цена руб.
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00





# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

14.06.2024 Пятница / Friday

Выход г / мл		Цена руб.
	<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST	
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло рапстительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<p><b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12</p>	260-00
180	<p><b>Сырники творожные с сметаной</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29</p>	250-00
260	<p><b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b></p> <p>рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21</p>	260-00
260	<p><b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b></p> <p>геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13</p>	250-00
200	<p><b>Морковные сырники с курагой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33</p>	250-00
200	<p><b>Львовский сырник</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26</p>	290-00
160	<p><b>Оладьи домашние</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21</p>	240-00
200	<p><b>Шакшука с зеленью</b></p> <p>томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7</p>	300-00
200	<p><b>Завтрак с беконом</b></p> <p>яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3</p>	380-00
200	<p><b>Завтрак с колбасками</b></p> <p>яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2</p>	380-00

**КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД**  
SET LUNCH

**230**

100	<p><b>Салат винегрет</b></p> <p>свекла отварная, морковь отварная, картофель отварной, огурцы маринованные, горошек зеленый, лук сладкий, масло растительное, горчица диженская, сахар, соль, перец черный молотый. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки</p>	
-----	---	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Суп грибной</b> бульон куриный, грибы шампиньоны, пшено, лук репчатый, морковь, петрушка, масло растительное, масло сливочное, сливки 22%, соль, перец черный молотый	
120	<b>Мясо птицы</b> морковь, лук репчатый, бедро куриное, соль, перец черный молотый, перец горошком, лист лавровый	
100	<b>Картофель тушеный</b> Картофель	
250	<b>Морс ягодный</b> пюре ягодное клюквы	
30	<b>Хлеб дарницкий</b> Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00
250	<b>Чиабатта с курицей и грибами</b> чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67% Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
230	<b>Чиабатта с мортаделлой</b> чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	320-00
200	<b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b> булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9	320-00
200	<b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b> булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23	320-00
200	<b>Бутер с пеперони и сыром</b> булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25	320-00
200	<b>Салат цезарь с курицей</b> филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь" Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15	320-00
180	<b>Салат цезарь с креветками</b> салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12	380-00
200	<b>Салат греческий с фетой и оливками</b> салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4	320-00
200	<b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b> кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато" Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5	330-00
200	<b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b> айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7	380-00
200	<b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b> томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### FIRST COURSE

---

300	<b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b> картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5	260-00
300	<b>Суп том ям</b> куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6	380-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00
300	<b>Пожарская котлета с пюре</b> филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<p><b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b></p> <p>фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7</p>	340-00
250	<p><b>Шницель куриный с пюре</b></p> <p>филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14</p>	340-00
300	<p><b>Греча по купечески</b></p> <p>греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано</p> <p>Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13</p>	340-00
300	<p><b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b></p> <p>окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны</p> <p>Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12</p>	340-00
280	<p><b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b></p> <p>говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12</p>	340-00
300	<p><b>Особука с овощами</b></p> <p>говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10%</p> <p>Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5</p>	360-00
300	<p><b>Котлета по домашнему с фузилиями</b></p> <p>филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16</p>	350-00
250	<p><b>Греча с грибами</b></p> <p>греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15</p>	260-00
250	<p><b>Авокадо рис</b></p> <p>рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий</p> <p>Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19</p>	260-00
250	<p><b>Картофель бейби с грибами и луком</b></p> <p>картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп</p> <p>Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12</p>	260-00

## ДЕССЕРТ

DESSERT

65	<p><b>Круассан классический</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая</p>	150-00
120	<p><b>Мос ролл шоколадный</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель, сливки 33%, молоко сгущенное с сахаром, шоколад молочный 31,5%, шоколад темный 53%, глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан</p>	240-00

Выход г / мл		Цена руб.
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00





# МЕНЮ

В течение недели в меню  
возможны изменения

15.06.2024 Суббота / Saturday

Выход г / мл		Цена руб.
<b>ЗАВТРАК</b> BREAKFAST		
180	<b>Блинчики с фермерским творогом</b>	250-00
180	<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, ветчина из индейки, сыр чеддер Белки 8, Жиры 7, Углеводы 17	260-00
210	<b>Блинчики с мясом и сметаной</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, окорок свиной, лук репчатый, приправа шашлычная, соль, перец, сметана 22% Белки 6, Жиры 15, Углеводы 23	260-00
200	<b>Блинчики с курицей и грибами</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, филе куриное, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны Белки 5, Жиры 4, Углеводы 20	260-00
180	<b>Блинчики с шоколадной пастой и бананом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, творог 9%, бананы, ванилин Белки 10, Жиры 9, Углеводы 19	250-00
180	<b>Блинчики с вишней и маскарпоне</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, вишня с/м, сахар, крахмал кукурузный, сыр маскарпоне Белки 5, Жиры 8, Углеводы 33	270-00
180	<b>Блинчики с зеленью и сулугуни</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сахар, соль, масло растительное, сыр сулугуни, укроп, лук зеленый Белки 8, Жиры 16, Углеводы 20	270-00
200	<b>Панкейки ванильные с сливочно шоколадным топингом</b> молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, ванилин, мука пшеничная, соль, масло растительное, шоколадно-ореховая паста Белки 10, Жиры 8, Углеводы 42	260-00

Выход г / мл		Цена руб.
240	<p><b>Творожная запеканка с сметаной и сгущенкой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 17, Жиры 17, Углеводы 12</p>	260-00
180	<p><b>Сырники творожные с сметаной</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, крупа манная, сахар, ванилин, мука пшеничная в/с, сметана 20%, масло растительное Белки 14, Жиры 6, Углеводы 29</p>	250-00
260	<p><b>Каша рисовая на кокосе с тайским манго</b></p> <p>рис "Басмати", семена чиа, сахар, соль, цедра лимона, вода, кокосовое молоко, кокосовая стружка, соус манго (мед, пюре манго, сливки 22%) Белки 10, Жиры 15, Углеводы 21</p>	260-00
260	<p><b>Каша геркулесовая молочная с курагой и грецким орехом</b></p> <p>геркулес, молоко 3,2%, вода, соль, сахар, ванилин, масло сливочное 82%, изюм, грецкий орех Белки 11, Жиры 8, Углеводы 13</p>	250-00
200	<p><b>Морковные сырники с курагой</b></p> <p>творог 9%, яйцо куриное, морковь отварная, курага, манная крупа, соль, мука пшеничная в/с, молоко сгущенное, масло растительное Белки 6, Жиры 7, Углеводы 33</p>	250-00
200	<p><b>Львовский сырник</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 3, Жиры 5, Углеводы 26</p>	290-00
160	<p><b>Оладьи домашние</b></p> <p>творог 9%, соль, сахар, сметана 20%, сливочное масло 82,2%, кукурузный крахмал, шоколадно-ореховая паста, молоко сгущенное Белки 4, Жиры 4, Углеводы 21</p>	240-00
200	<p><b>Шакшука с зеленью</b></p> <p>томаты с/с, лук репчатый, перец сладкий, чеснок, вода, сливочное масло 82,2%, яйцо куриное, сахар, соль, перец черный молотый, орегано, зира, кинза Белки 6, Жиры 5, Углеводы 7</p>	300-00
200	<p><b>Завтрак с беконом</b></p> <p>яйцо куриное, бекон сырокопченный, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 7, Жиры 14, Углеводы 3</p>	380-00
200	<p><b>Завтрак с колбасками</b></p> <p>яйцо куриное, колбаски куриные, томаты свежие, сыр чеддер, хашбраун картофельный, сухари панировочные, масло растительное Белки 11, Жиры 13, Углеводы 2</p>	380-00

**КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД**  
SET LUNCH

**230**

100	<p><b>Салат винегрет</b></p> <p>свекла отварная, морковь отварная, картофель отварной, огурцы маринованные, горошек зеленый, лук сладкий, масло растительное, горчица диженская, сахар, соль, перец черный молотый. Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки</p>	
-----	---	--

Выход г / мл		Цена руб.
250	<b>Суп грибной</b> бульон куриный, грибы шампиньоны, пшено, лук репчатый, морковь, петрушка, масло растительное, масло сливочное, сливки 22%, соль, перец черный молотый	
120	<b>Мясо птицы</b> морковь, лук репчатый, бедро куриное, соль, перец черный молотый, перец горошком, лист лавровый	
100	<b>Картофель тушеный</b> Картофель	
250	<b>Морс ягодный</b> пюре ягодное клюквы	
30	<b>Хлеб дарницкий</b> Хлеб "Дарницкий" из ржаной муки	

**ВЕGETАРИАНСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД**  
VEGETARIAN SET LUNCH

**230**

200	<b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b> булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9	
-----	---	--

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  
COLD SNACKS

180	<b>Сэндвич с индейкой</b> хлеб тостовый пшеничный, индейка, айсберг, томаты, майонез 67%, соус барбекю Белки 10, Жиры 8, Углеводы 28	260-00
180	<b>Сэндвич с курицей по тайски</b> хлеб тостовый пшеничный, филе куриное, айсберг, томаты, огурцы маринованные, майонез 67%, соус сладкий чили Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24	260-00
180	<b>Сэндвич с ветчиной и сыром</b> хлеб тостовый пшеничный, ветчина из индейки, салат айсберг, огурец свежий, сыр гауда, соус горчичный Белки 12, Жиры 13, Углеводы 23	260-00
180	<b>Сэндвич с тунцом</b> хлеб тостовый пшеничный, тунец консервированный, авокадо, лук красный, майонез 67%, салат айсберг, томаты, укроп Белки 9, Жиры 7, Углеводы 10	330-00
180	<b>Ролл цезарь с курицей</b> тортилья, филе куриное, айсберг, томаты, сыр пармезан, соус "Цезарь" Белки 13, Жиры 11, Углеводы 21	250-00
180	<b>Ролл с лососем под соусом тартар</b> тортилья, лосось с/с, айсберг, огурцы свежие, соус тартар Белки 9, Жиры 10, Углеводы 22	320-00
230	<b>Чиабатта с индейкой</b> чиабатта пшеничная, рулет из индейки, лук репчатый, чеснок, салат айсберг, вяленые томаты, соус сырный, соус горчичный Белки 8, Жиры 12, Углеводы 22	320-00

Выход г / мл		Цена руб.
250	<p><b>Чиабатта с курицей и грибами</b></p> <p>чиабатта пшеничная, филе куриное в/к, лук репчатый, чеснок, масло сливочное, масло растительное, грибы шампиньоны, салат айсберг, майонез 67%</p> <p>Белки 15, Жиры 13, Углеводы 29</p>	320-00
230	<p><b>Чиабатта с мортаделлой</b></p> <p>чиабатта пшеничная, соус песто, соус бальзамический, томаты вяленые, мортаделла, руккола</p> <p>Белки 9, Жиры 8, Углеводы 24</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с печеным баклажаном и моцареллой</b></p> <p>булочка пшеничная, перец сладкий, баклажаны, сыр моцарелла, руккола, соус томатный, соус песто, соль, перец черный молотый</p> <p>Белки 11, Жиры 14, Углеводы 9</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с курицей и кленовым чимичурри</b></p> <p>булочка пшеничная, бедро куриное, паприка, чеснок сушеный, соль, перец черный молотый, томаты, кленовый сироп, соус чимичурри</p> <p>Белки 10, Жиры 12, Углеводы 23</p>	320-00
200	<p><b>Бутер с пеперони и сыром</b></p> <p>булочка пшеничная, пепперони, сыр моцарелла, соус томатный, лист салата</p> <p>Белки 12, Жиры 16, Углеводы 25</p>	320-00
200	<p><b>Салат цезарь с курицей</b></p> <p>филе куриное, айсберг, романо, томаты черри, сыр пармезан, гренки пшеничные, соус "Цезарь"</p> <p>Белки 14, Жиры 11, Углеводы 15</p>	320-00
180	<p><b>Салат цезарь с креветками</b></p> <p>салат айсберг, романо, креветки королевские, томаты черри, сыр пармезан, майонез 67%, каперсы, анчоусы, горчица зернистая, горчица диженская, соус табаско</p> <p>Белки 10, Жиры 6, Углеводы 12</p>	380-00
200	<p><b>Салат греческий с фетой и оливками</b></p> <p>салат айсберг, огурцы, томаты, перец сладкий, оливки, сыр "фета", крем-бальзамик, масло оливковое, масло растительное, прованские травы, соль, перец</p> <p>Белки 4, Жиры 9, Углеводы 4</p>	320-00
200	<p><b>Салат с ростбифом под соусом тонато</b></p> <p>кострец говяжий, паприка, чеснок сушеный, масло растительное, розмарин, тимьян, соль, перец черный молотый, айсберг, руккола, перец сладкий запеченный, соус "тонато"</p> <p>Белки 14, Жиры 6, Углеводы 5</p>	330-00
200	<p><b>Салат с сладкими томатами и моцареллой</b></p> <p>айсберг, руккола, томаты узбекские, мини-моцарелла, масло оливковое, крем-бальзамик, базелик зеленый, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец черный молотый, лимонный сок</p> <p>Белки 8, Жиры 11, Углеводы 7</p>	380-00
200	<p><b>Салат с баклажанами и копченым сыром</b></p> <p>томаты узбекские, баклажаны, крахмал кукурузный, масло растительное, сыр адыгейский, сливки 22%, соль, соус сладкий чили</p> <p>Белки 4, Жиры 15, Углеводы 7</p>	380-00

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### FIRST COURSE

300	<p><b>Крем суп из брокколи и шпината с гренками</b></p> <p>картофель, брокколи с/м, вода, молоко кокосовое, кимчи, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, гренки пшеничные</p> <p>Белки 3, Жиры 5, Углеводы 5</p>	260-00
-----	---	--------

Выход г / мл		Цена руб.
300	<b>Суп том ям</b> куриный бульон, лимонграсс, лист лайма, имбирь, чеснок, томаты черри, креветки, мидии, кальмар, паста том ям, сок лайма, соль, перец, кинза Белки 9, Жиры 9, Углеводы 6	380-00
300	<b>Суп с фрикадельками</b> бульон говяжий, морковь, лук репчатый, фарш свино-говяжий, соль, перец черный молотый, масло растительное, петрушка, лавровый лист Белки 4, Жиры 4, Углеводы 3	260-00
300	<b>Томатный суп с говядиной</b> говядина мякоть, лук репчатый, чеснок, имбирь, соус ворчестер, перец болгарский, томаты с/с, фасоль красная, масло растительное Белки 3, Жиры 6, Углеводы 6	260-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА SECOND COURSE

---

250	<b>Паста казаречче с песто и курицей</b> паста казаречче, филе куриное, базилик зеленый, масло оливковое, кедровый орех, сыр пармезан, соль, перец Белки 4, Жиры 4, Углеводы 22	340-00
260	<b>Паста карбонара</b> спагетти, бекон с/к, желтки яичные, сыр пармезан, бульон куриный, сливки 22%, перец черный молотый Белки 3, Жиры 8, Углеводы 13	320-00
260	<b>Паста болоньезе</b> спагетти, говядина, бекон с/к, лук, чеснок, морковь, сельдерей, томаты с/с, вино красное сухое, специи, масло растительное Белки 6, Жиры 4, Углеводы 19	320-00
260	<b>Паста арабьятта</b> лук репчатый, томаты с/с, чеснок, масло оливковое, сыр пармезан, сахар, соль, перец черный молотый, паста ригатони Белки 6, Жиры 3, Углеводы 30	320-00
250	<b>Куриная грудка на гриле с овощами гриль</b> филе куриное, кабачки, баклажаны, сладкий перец, прованские травы, соевый соус, паприка, чеснок, соль, перец черный молотый, соус чимичурри Белки 13, Жиры 2, Углеводы 6	370-00
300	<b>Куриный стейк с овощами демиглас</b> филе куриное, брокколи, морковь, зеленый горошек, спаржа, болгарский перец, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соус демиглас, перец черный, соль, чеснок сушеный, паприка Белки 7, Жиры 6, Углеводы 5	370-00
250	<b>Котлета куриная с цуккини и пюре из брокколи</b> филе куриное, кабачок, сливки 10%, соль, перец черный молотый, картофель, брокколи с/м, масло сливочное 82,2% Белки 12, Жиры 8, Углеводы 9	370-00
280	<b>Куриная котлета на пару с авокадо рисом</b> филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, сливки 22%, рис басмати, сыр пармезан, сок лимона, авокадо, укроп, петрушка Белки 8, Жиры 10, Углеводы 9	370-00

Выход г / мл		Цена руб.
300	<p><b>Пожарская котлета с пюре</b></p> <p>филе куриное, хлеб пшеничный, масло сливочное 82,2%, сливки 22%, соль, масло растительное, картофель, майонез 67%, сметана 20%, каперсы, оливки, корнишоны маринованные, укроп Белки 14, Жиры 10, Углеводы 11</p>	370-00
250	<p><b>Сливочная котлета с ветчиной и сыром</b></p> <p>фарш куриный, багет пшеничный, сливки 10%, ветчина из индейки, сыр моцарелла, сухари панировочные, картофель, масло сливочное 82,2%, соль, перец черный молотый Белки 6, Жиры 6, Углеводы 7</p>	340-00
250	<p><b>Шницель куринный с пюре</b></p> <p>филе куриное, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панко, масло растительное, картофель, сливки 10%, масло сливочное, соль, перец черный молотый Белки 8, Жиры 8, Углеводы 14</p>	340-00
300	<p><b>Греча по купечески</b></p> <p>греча, свинина, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, орегано Белки 7, Жиры 9, Углеводы 13</p>	340-00
300	<p><b>Бабушкина котлета с гречей и грибами</b></p> <p>окорок свиной, мякоть говядины, вода, сухари панировочные, лук репчатый, соль, перец черный, мука пшеничная, масло растительное, греча, грибы шампиньоны Белки 9, Жиры 4, Углеводы 12</p>	340-00
280	<p><b>Бифштекс в брусничном соусе с картофельным пюре</b></p> <p>говядина мякоть, соль, перец черный молотый, масло растительное, брусника, сахар, розмарин, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10% Белки 8, Жиры 13, Углеводы 12</p>	340-00
300	<p><b>Особука с овощами</b></p> <p>говядина мякоть, морковь, лук репчатый, сельдерей, чеснок, вино столовое белое, бульон куриный, соль, перец черный молотый, мускатный орех, розмарин, томаты с/с, картофель, масло сливочное 82,2%, сливки 10% Белки 16, Жиры 4, Углеводы 5</p>	360-00
300	<p><b>Котлета по домашнему с фузилиями</b></p> <p>филе куриное, говядина мякоть, лук репчатый, масло сливочное 82,2%, грибы шампиньоны, грибы белые, фузилии, масло растительное, соль, перец черный молотый Белки 11, Жиры 7, Углеводы 16</p>	350-00
250	<p><b>Греча с грибами</b></p> <p>греча, лук репчатый, чеснок, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый Белки 4, Жиры 4, Углеводы 15</p>	260-00
250	<p><b>Авокадо рис</b></p> <p>рис басмати, масло оливковое, сыр пармезан, авокадо, лимонный сок, укроп свежий Белки 3, Жиры 8, Углеводы 19</p>	260-00
250	<p><b>Картофель бейби с грибами и луком</b></p> <p>картофель бейби, грибы шампиньоны, лук репчатый, чеснок, масло растительное, укроп Белки 2, Жиры 2, Углеводы 12</p>	260-00

## **ДЕССЕРТ** DESSERT

65	<p><b>Круассан классический</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, дрожжи хлебопекарные сухие, соль пищевая</p>	150-00
----	--	--------

Выход г / мл		Цена руб.
120	<b>Мос ролл шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное , вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2 %, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель , сливки 33% ,молоко сгущенное с сахаром,шоколад молочный 31,5%,шоколад темный 53%,глазурь белая, шоколад белый 25,9%, орех Пекан	240-00
135	<b>Круассан шоколадный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи хлебопекарные сухие, крахмал кукурузный, мука рисовая, шоколад черный 54%, какао порошок, гель абрикосовый, соль пищевая.	240-00
135	<b>Круассан с ванильным кремом</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное 82%, вода питьевая, яйца куриные, сахар белый, молоко 3,2%, сливки 35 %, сливки растительные, дрожжи	240-00
130	<b>Миндальный круассан</b> Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар мелкокристаллический, масло сливочное 82%, яйца куриные, масло сливочное 72,5%, миндальная мука мелкого помола, молоко 3,2 %, ром, миндаль нарезанный лепестками, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль, ванильная эссенция.	240-00
160	<b>Бриошь с яблоком и корицей</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйца куриные, масло сливочное 82%, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, молоко пастеризованное 3,2%,соврано крем горячего приготовления, яблоки, помада белая, корица, гель нейтральный.	140-00
70	<b>Ромовая баба</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, кондитерская помадка, изюм, молоко нормализованное 3,2%, ром, яйца куриные, масло сливочное 82%, масло какао, дрожжи сухие, соль пищевая.	140-00
60	<b>Кекс творожный</b> мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, творог 9%, яйца куриные , масло сливочное 82%, курага, гель абрикосовый, клюква сушеная, вода питьевая, миндаль, цедра лимонная, ванильная паста, кокос, фисташка, разрыхлитель, сироп глюкозы, соль пищевая, сода пищевая.	140-00
70	<b>Кекс шоколадный</b> яйца куриные, сахар белый, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, шоколад темный 54,5%, сливки 34%, инвертный сахар, миндальная мука, орех фундук, спиртной напиток на основе рома, какао порошок, масло подсолнечное, масло какао, разрыхлитель.	140-00
60	<b>Канеле</b> молоко нормализованное 3,2%, сахар белый, яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, ром, ванильный экстракт.	90-00
120	<b>Шоссон с творогом</b> творог 9%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, вода питьевая, сахар белый, яйца куриные,молоко сухое, дрожжи хлебопекарные прессованные, цедра лимона	140-00
70	<b>Вафельный круассан</b>	150-00
150	<b>Круассан с печеньем</b>	280-00
70	<b>Плоский круассан</b>	150-00
150	<b>Пирожное медовик</b> сметана 30%, масло сливочное, мёд, сахар мелкокристаллический, мука в/с, молоко сгущенное, сливки 33%, яйца куриные, сода пищевая, лимоны свежие.	220-00
150	<b>Пирожное наполеон</b>	220-00
70	<b>Эклер шоколадный</b> молоко нормализованное 3,2), яйца куриные, мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сли-вочное 82% (пастеризованные сливки), крем шоколадный заварной (сливки 33%, молоко 3,2%,сахар, крем соврано го-рячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, шоколад 54,5%), помадка сахарная, какао-порошок, масло какао, краситель красный, шоколад белый 25,9%, кандурин золото	180-00

Выход г / мл		Цена руб.
70	<p><b>Эклер ванильный</b></p> <p>молоко 3,2% (молоко нормализованное), яйца куриные, мука пшеничная в/с, крем заварной со сливками (мо-локо 3,2%,сливки 33%, сахар, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожко-вого дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин), яйца куриные, ва-ниль стручковая), помадка сахарная белая, какао-масло, шоколад темный 53%, кандурин золотой.</p>	180-00
70	<p><b>Эклер манго маракуйя</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризован-ные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пюре Манго с/м, пюре Мара-куйя сахар, сливки 33%, крем Соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загусти-тель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин).</p>	180-00
70	<p><b>Эклер фисташковый</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко нормализованное), яйца куриные, , масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода пи-тьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с, крем фисташковый заварной (молоко 3,2%,сахар, яйца куриные, крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , аро-матизаторы, натуральный краситель каротин), сливки 33%) помада белая, масло какао, краситель пищевой желтый, краси-тель пищевой зеленый,орех фисташка очищенная</p>	180-00
70	<p><b>Эклер соленая карамель</b></p> <p>молоко 3,2 % (молоко, нормализованное), яйца куриные, масло сливочное 82% (пастеризованные сливки), вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная в/с,крем карамельный (соивки335, молоко 3,2%,сахар,крем соврано горячего приготовления (кукурузный крахмал, загуститель камедь рожкового дерева , консервант сорбиновая кислота , ароматизаторы, натуральный краситель каротин),яйца куриные, паста ванильная, масло какао, шоколад белый 25,9%, масло сливочное 82,5%), штрезель миндальный (маргарин,мука миндальная,мука пшеничная в/с,сахар), шарики шоколадные,помада карамельная (помадка сахарная,сахар, молоко3,2%, ром, масло какао)</p>	180-00
100	<p><b>Пирожное шу с ванильным кремом</b></p> <p>молоко нормализованное 3,2%, яйца куриные, масло сливочное 82%, мука пшеничная хлебопекарная в/с, сливки 35%, сахар белый, сливки растительные, вода питьевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, пудра сахарная термостойкая, сахар тростниковый, какао порошок, шоколад черный 54%, соль пищевая.</p>	150-00
17	<p><b>Макарони в ассортименте</b></p> <p>Сахар мелкокристаллический, Яйца куриные, Миндальная мука мелкого помола, Сахарная пудра, Масло сливочное (пастеризованные сливки), Вода питьевая, Масло какао, Краситель пищевой гелевый (кармин)</p>	100-00
null	<p><b>Слойка с черной смородиной</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар белый, молоко нормализованное 3,2%, смородина черная, масло сливочное 82%, яйца куриные, миндальная мука, гель абрикосовый, ром, сахарная пудра, дрожжи сухие, соль пищевая, крахмал кукурузный, мука рисовая, ванильный экстракт.</p>	230-00
null	<p><b>Пирожное мишка</b></p>	220-00
null	<p><b>Улитка с изюмом</b></p> <p>мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, масло сливочное 82%, изюм белый, сахар мелкокристаллический, яйца куриные , масло сливочное 72,5%, молоко 3,2 %, мука рисовая, крахмал кукурузный, дрожжи сухие, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Безе ванильное</b></p> <p>сахар, белок куриного яйца, концентрированный лимонный сок, ванильная эссенция, соль.</p>	140-00
null	<p><b>Довиль яблочный</b></p> <p>яблоки, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яблочное пюре, масло сливочное 82%, вода питьевая, молоко 3,2%, сахар белый, гель абрикосовый, ароматизатор натуральный абрикос, яйца куриные, сахарная пудра термостойкая, крахмал кукурузный, соль пищевая.</p>	270-00