

Завтраки

Сборные

Большой завтрак: скрэмбл, круассан, микс-салат, <u>джем из инжира</u> , масло	
с лососем	590
с ветчиной	570
	<i>из нашего сада в Сочи</i>
Фермерский завтрак: глазунья из 2-х яиц, картофельный драник, ветчина, томат, огурец, редис, микс-салат, зерновой хлеб, масло	520

Яйца

Глазунья с куриной грудкой, брокколи и соусом из пармезана	490
Глазунья или скрэмбл с молочными сосисками и тартином	350
Бенедикт в кубе из бриоши	
с ветчиной	550
с лососем и шпинатом	690
Сырная вафля	
с ветчиной, микс-салатом и яйцом пашот	470
с лососем, микс-салатом и яйцом пашот	520

Каша

Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке	370
Овсяная с молочным шоколадом на овсяном молоке	390
Зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот	420

Любую кашу мы можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

Сырники

Со сметаной и <u>фруктовым конфитюром</u>	<i>из нашего сада в Сочи</i>	490
С лесной земляникой и сметаной		550

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	90	Хлеб с маслом ветчина	160
Моцарелла	130	Авокадо креветки тунец слабой соли	250
Пармезан	180	Конфитюры: земляника <u>инжир</u>	110
Лосось	220		<i>из нашего сада в Сочи</i>

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Для начала

Хлеб, масло	160
Моцарелла, томаты и глазунья на тартине	390
Тартин с креветками, авокадо и манго-соусом	480
Авокадо-тост с яйцом пашот	490
Овощной боул с соусом из сыра фета и авокадо	490
Цезарь с курицей или креветками	490 550
Зелёный салат с брокколи в ореховом соусе	490

Супы

Куриный суп с фрикадельками, орзо и шпинатом	390
Тыквенный крем-суп с креветками	390 450
Том Ям с морепродуктами и рисом жасмин	570

Основные блюда

Котлеты	
из индейки с табуле и зелёными овощами	490
из лосося с картофельным пюре	690
Паста с цыплёнком и грибами	490
Орзо с креветками и печёным перцем	560
Ньокки 4 сыра	520
Треска с молодым картофелем и базиликовым соусом	570
Томленые щёчки с картофельным пюре	640
Драники из картофеля с лососем и сметаной	490

Шаверма

с цыплёнком	450
с креветками и манго-соусом	490

можем приготовить
без глютена

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту

Кофе собственная обжарка в Сочи

Эспрессо	120
Американо	190
Капучино S M	230 270
Флэт-Уайт	230
Латте	270
Лимонный латте с андалиманом	290
Латте солёная карамель	290
Ванильный раф	320

☛ Растительное молоко + 90

Какао и матча

Какао с топлёным шоколадом <small>тёмный или молочный</small>	270
Матча латте <small>зелёная голубая розовая</small>	290

Чай и сборы

Чёрный зелёный пуэр те гуаньинь	320
Фруктовый сбор анчан цветы иван-чай ройбуш с клубникой	320
Мята-роза-фенхель ежевика-мелисса-василёк ромашка-розмарин-шалфей	320
В любой чай можно добавить: мята чабрец лимон мёд	+30

Свежевыжатые соки

Апельсин грейпфрут яблоко	350
-------------------------------	-----

Бутылочные лимонады

Комбуча малина-чабрец	320
Комбуча клубника-роза	320
Тоник цветочно-ягодный	320
Имбирный эль <small>б/а</small>	320
Имбирное пиво <small>б/а</small>	320

Вода

Petroglyph <small>с газом или без 330 мл</small>	320
Dausuz <small>с газом или без 800 мл</small>	350

Винная карта

Игристое вино

125 мл

Serena Rose Spumante
Italy

370

Valvasore Prosecco
Italy

390

Белое вино

125 мл

Liberio vinho Verde
Portugal

370

San Chisalto Pinot Grigio
Italy

390

Розовое вино

125 мл

Arcanova rose
Portugal

390

Красное вино

125 мл

Los Condes Tempranillo Oak Aged
Spain

370

Minini, Montepulciano d'Abruzzo,
Italy

390