

Завтраки *весь день*

Сборные

Большой завтрак: скрэмбл, круассан, микс-салат, <u>джем из инжира</u> , масло	
– с лососем	<i>из нашего сада в Сочи</i> 650
– с ветчиной	590
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 тартинном	450
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	420
Овсяная с молочным шоколадом	390
Зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот	450

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	160
Моцарелла	130	Ветчина	160
Пармезан	180	Авокадо креветки тунец слабой соли	250
Лосось	220	Конфитюры: земляника <u>инжир</u>	110
		<i>из нашего сада в Сочи</i>	

Основное меню

Для начала

Домашний хлеб с маслом	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 с фрикадельками, орзо и шпинатом	390
☒ ☒ Тыквенный крем-суп с креветками	390 450
☒ ☒ Том Ям с морепродуктами и рисом жасмин	650

Горячие блюда

Котлеты

– из индейки с табуле и зелёными овощами	490
– из лосося с картофельным пюре	690

можем
приготовить
без глютена

Паста с цыплёнком и грибами	520
Орзо с креветками и печёным перцем	560
Ньокки 4 сыра	520

☒ Томлёные щёчки с картофельным пюре	640
☒ Драники из картофеля с лососем и сметаной	550

Шаверма

– с цыплёнком	450
☒ – с креветками и манго-соусом	490

☒ без глютена ☒ без лактозы 🌶 острое

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

Сырная пенка + 70

Любой напиток можно приготовить без кофеина (декаф)

Какао и матча

Какао с топлёным шоколадом тёмным или молочным	270
Матча латте зелёная голубая розовая	290

Сезонный кофе

Эспрессо–глинтвейн	350
Раф апельсин масала	300

Согревающие напитки

Масала	450
Кумкват–клюква–чабрец	450
Таёжный чай	350
Облепиховый чай	450
Чай из спелой малины и садовой смородины	450
Глинтвейн на красном вине на красном безалкогольном вине	490

Бутылочные лимонады

Комбуча малина–чабрец	320
Комбуча клубника–роза	320
Тоник цветочно–ягодный	320
Имбирный эль б/а	320
Имбирное пиво б/а	320

Чай и сборы

320

Чёрный зелёный пуэр те гуаньинь
Фруктовый сбор анчан цветы иван–чай ройбуш с клубникой
Мята–роза–фенхель
Ежевика–мелисса–василёк
Ромашка–розмарин–шалфей

В любой чай можно добавить:
мята, чабрец, лимон или мёд + 30

Свежевыжатые соки

Апельсин	400
Грейпфрут	400
Яблоко	350

Вода

Petroglyph с газом или без 330 мл	320
Dausuz с газом или без 800 мл	350

Игристое вино

125 мл

Vidadelsur Rose, Cava Spain	420
Tesori, Prosecco Brut Italy	490

Белое вино

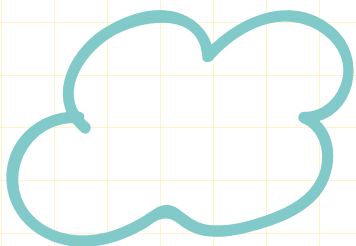
Cruzeiro, Vinho Verde Portugal	420
Ritterstolz, Riesling Germany	490

Розовое вино

Cruzeiro, Vinho Verde Rosado Portugal	420
--	-----

Красное вино

Conde de Monterroso Tempranillo Spain	420
I Colombi, Sangiovese, Toscana IGT Italy	490



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный суп
с фрикадельками

290

Безглютеновая паста
с сыром

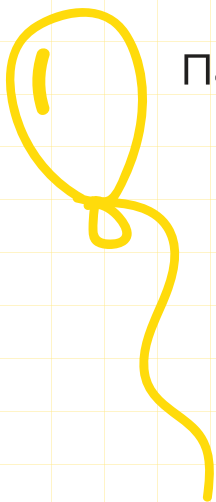
290

Котлета из индейки
с картофельным пюре

350

Паста с митболами

320




ПОСТНОЕ МЕНЮ




Паста качо-э-пепе 450

Томатный крем-суп с тапенадой
из оливок 590

Тыквенные панкейки с кокосовым
кремом и карамелизированными
фисташками  550



 без глютена