



ЗАБЫЛИ САХАР
est. 2016

English menu



Завтраки

С 10:00 до 13:00 по будням, с 10:00 до 15:00 по выходным



Яйца

- ☞ Большой завтрак: скрэмбл, круассан, микс-салат, масло, джем из инжира
 - с лососем 690
 - с тамбовским окороком 670
- Английский завтрак: скрэмбл | омлет, бекон, шампиньоны, печёная фасоль, тартин 790
- Круассан с яйцом пашот и
 - лососем 580
 - тамбовским окороком 470
- ☒ Белковый омлет с брокколи, печёной паприкой и цукини 450
- Драник из цукини с яйцом пашот лосось +300 | страчателла +200 | окорок +200 490
- Скрэмбл со страчателлой и трюфельным маслом 690
- Шакшука с фермерским сыром и йогуртом 690
- Бенедикт
 - с тамбовским окороком, белыми грибами и маринованным цукини 620
 - с мурманским лососем и маринованным цукини 720
- Картофельные драники
 - с тамбовским окороком и трюфельным кремом 490
 - с лососем и сметаной 590

На нашем домашнем хлебе

Приготовить на безглютеновом с вялеными томатами +50

- Авокадо-тост с яйцом пашот лосось +300 | страчателла +200 | креветки +250 490
- Сливочный скрэмбл с тамбовским окороком на зерновом хлебе 550
- Бутерброд с красной икрой 890
- Печёные томаты со страчателлой и песто на тартине 620



Каши

Можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

- ☒ Рисовая со спелым манго и ганашем из каффир-лайма на кокосовом молоке 690
- ☞ ☒ Овсяная с инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 390
- Гречотто с белыми грибами, яйцом пашот и пармезаном 570

Готовим весь день

- Сырники ☒
 - с садовой вишней и сметаной 520
 - с лесной земляникой и сметаной 650
- Запеканка из рикотты с манго и кокосовым муссом ^{limited} 490
- Тофу-сырники с кокосовой карамелью и бананом ☒ ☒ 470
- Авокадо-тост с яйцом пашот лосось +300 | страчателла +200 | креветки +250 490
- Бутерброд с красной икрой 890
- Драник из цукини с яйцом пашот лосось +300 | страчателла +200 | окорок +200 490

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	110	Мягкий авокадо	190	Креветки	250
Пармезан	200	Лосось	300	Конфитюры:	110
Страчателла	200	Тамбовский окорок	200	☞ <u>инжир</u> вишня земляника	
Авокадо	220	Куриная грудка	200		

☞ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи ☒ без глютена ☒ без лактозы

В блюдах, десертах и сиропях мы используем инжир, хурму, малину и клубнику, которые сами выращиваем в горах Сочи



Основное меню

с 12:00

Для начала

Домашний хлеб с маслом	220
☞ Паштет из куриной печени с <u>инжиром</u> и вишнёвым конфитуром	490
☞ Большой зелёный салат	590
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и сыром фета	470
Креветки Bang Bang	620
Цезарь с цыплёнком креветками	490 550
☞ ☞ Веган Цезарь	620
☞ ☞ Боул с лососем, авокадо, киноа, томатами и бобами эдамаме	790
☞ Овощной боул с соусом из сыра фета и авокадо	620
Половинка авокадо с креветками и манго-соусом	690

Супы

☞ ☞ Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке - с креветками	390 450
Буйабес с морепродуктами	850
☞ ☞ Том Ям с морепродуктами и рисом жасмин	820
☞ Суп из печёной паприки со страчателлой	550
☞ Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо	450



Паста

Любую пасту можем заменить на безглютеновые спагетти

Карбонара с беконом	490
Пенне с лососем, брокколи и сливочным соусом	790
Тальолини с цыплёнком и шампиньонами	550
Паппарделле с уткой конфи и вялеными томатами	650
☞ Арабьята	590
Лазанья с муссом из пармезана	650

Горячие блюда

Голубцы с кроликом, трюфельным муссом и белыми грибами	650
Куриный шницель с соусом цезарь и салатом романо	520
Шаверма	
- с цыплёнком	490
- с креветками и манго-соусом	590
Ризотто с белыми грибами	550
Котлеты	
- из индейки с птитимом и кокосово-пряным соусом	550
- из лосося с картофельным пюре	780
☞ Утиная грудка с муссом из батата, яблоками конфи и брусникой	690
Стейк из лосося с брокколи и соусом биск	1120
☞ Палтус с толчёным картофелем и эстрагоновым бермонте	1250



Гарниры

Батат фри с соусом айоли Рис жасмин	190
Соте из шпината Гречотто с пармезаном	220
Картофельное пюре	250

Блюда русской кухни от Мука Cafe

Оливье с индейкой ☞	390
Борщ с говядиной, домашним салом и сметаной	490
Бефстроганов с картофельным пюре и тартаром из малосолевого огурца	890
Вареники с вишней и эстрагоном	350
Домашние пельмени	
- с цыплёнком и подкопчённой сметаной	390
- со свининой, говядиной и подкопчённой сметаной	420
Блины	
- с жульеном из цыплёнка и грибов	420
- с тамбовским окороком и сыром	490

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

Фото-меню



Кофе собственной обжарки в Сочи



Эспрессо	150
Американо SIM	220 250
Флэт уайт	250
Капучино SIM	250 320
☼ Латте	350
Фильтр SIM	220 250
☼ Латте солёная карамель	350
Раф с бурбонской ванилью	390
Лимонный латте с андалиманом	350
Раф пряный банан	390
Латте рафаэлло	390
☼ Латте малина-кокос	390
Гляссе Аффогато	390
Цикорий капучино на кокосовом молоке	320

Растительное молоко +100

Сырная пенка +70

Любой кофе можно приготовить на декафе

Матча и какао

☼ Матча латте зелёная голубая розовая	350
Банановый какао	390
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным молочным	350



Согревающие напитки 450

Облепиховый чай

☼ Чай из спелой малины и садовой смородины

Чай и сборы 350

Ассам | Те Гуань Инь | Сенча | Фруктовый
Ежевика-мелисса-василёк
Ромашка-розмарин-шалфей

Холодные напитки

Эспрессо-тоник	350
Айс-латте	350
Бамбл на апельсиновом фреше	420
☼ Лимонад <u>малина-грейпфрут</u>	370
Лимонад тархун-мята	370
Цитрусовый лимонад	370
Лимонад маракуйя-апельсин	390



Смузи 450

Банан-чиа-розовая матча
Черника-авокадо-банан
Детокс яблоко, шпинат, огурец, сельдерей, спирулина

Свежевыжатые соки

Яблоко морковь	350
Грейпфрут апельсин микс цитрусов	390

Садовые морсы 350

☼ Малина | клубника | смородина

Соки и вода

Franz Josef Rauch вишня яблоко апельсин 200 мл	290
Petroglyph с газом без газа 330 мл	350
Dausuz с газом без газа 800 мл	450

Молочные коктейли 420

Шоколадный | ванильный
☼ клубничный | кофейный

Пиво и сидр

Heidegger лагер 500 мл	490
Blue monkey бланш 500 мл	490
Rouge de fleur cherry фруктовое 500 мл	490
DADA №2 полусухой 500 мл	490
Fournier Rose сухой 150 мл	390
St. Anton сухой 150 мл	390