



**ЗАБЫЛИ САХАР**  
est. 2016

Сами выращиваем фрукты  
и ягоды в горах Сочи



# Завтраки *весь день*



## Яйца

Большой завтрак: скрэмбл, круассан или тартин, микс-салат, масло, джем из инжира *из нашего сада в Сочи*

- с тамбовским окороком 750
- с лососем 850

Фермерский завтрак: скрэмбл, тамбовский окорок, картофельный драник, микс-салат, зерновой хлеб, томаты, огурец, масло 620

Омлет или скрэмбл из 3-х яиц 320

Глазунья с куриной грудкой, брокколи и соусом из пармезана 520

Бенедикт с маринованными цукини  
– и тамбовским окороком 650  
– и лососем 790

Сырная вафля с микс-салатом, яйцом пашот  
– и тамбовским окороком 620  
– и лососем 750

## Каши

*из нашего сада в Сочи*

- ☒ Овсяная с инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 420
- ☒ Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке 450
- Зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот 490

Любую кашу мы можем приготовить на коровьем молоке и без добавок



## Сырники

- ☒ Со сметаной и фруктовым конфитюром 550
  - ☒ С лесной земляникой и сметаной 650
- из нашего сада в Сочи*

### Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120
Пармезан   страчателла	180   200
Тамбовский окорок	200
Куриная грудка	200
Авокадо   креветки	250
Лосось	420
Конфитюры: земляника   вишня   инжир	150

*из нашего сада в Сочи*



# Основное меню

## Для начала

Домашний хлеб с маслом	250
Розовые томаты со страчателлой и песто на тартине <small>summer</small>	550
Авокадо-тост с яйцом пашот лосось + 420   страчателла + 200   креветки + 250	490
✘ Овощной боул с авокадо и соусом из сыра фета	550
Большой зелёный салат <small>summer</small>	620
Цезарь	
– с курицей	550
– с креветками	620
✘ Салат с розовыми томатами и розмариновой сметаной <small>summer</small>	580



## Супы

✘ Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо	420
✘ Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке	420
– с креветками	490
☞ ✘ Том Ям с морепродуктами и рисом жасмин	790
☞ ✘ Гаспачо из сезонных томатов <small>summer</small>	450



## Горячие блюда

Котлеты из индейки с птитимом и кокосово-пряным соусом	620
Тальюлини с цыплёнком и грибами Можем заменить на безглютеновую пасту	590
Домашние пельмени со свининой, говядиной и подкопчённой сметаной	490
Вареники с вишней и эстрагоном	450
Шаверма	
– с цыплёнком	490
– с креветками и манго-соусом ☞	590

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



Десерты

## Кофе собственная обжарка в Сочи

Эспрессо	170
Американо	220
Капучино S M	250 290
Флэт уайт	250
☼ Латте	290
Латте солёная карамель	320
Раф с бурбонской ванилью	350
Лимонный латте с андалиманом	320
☼ Раф Рафаэлло	350
Цикорий капучино на кокосовом молоке	350
☼ Растительное или безлактозное молоко +100	
Любой кофе можно приготовить на декафе	

## Какао и матча

Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным или молочным	350
☼ Матча латте зелёная   голубая   розовая	290

## Холодные напитки

Холодный чай с личи	350
☼ Яблочный шорли с шотом эспрессо	350
Лимонад тархун-мята	350
Лимонад грейпфрут-малина <small>из нашего сада в Сочи</small>	350
Лимонад апельсин-лимон	350
☼ Бамбл на апельсиновом фреше	350
Эспрессо-тоник	420

## Чай и сборы

Чёрный   зелёный   пуэр   те гуаньинь	320
Фруктовый сбор   иван-чай   ройбуш с клубникой	
Мята-роза-фенхель	
Ежевика-мелисса-василёк	
Ромашка-розмарин-шалфей	

## Свежевыжатые соки

Яблоко	350
Грейпфрут	350
Апельсин	350

## Лимонады и вода

Rawish в ассортименте	290
Petroglyph с газом или без 330 мл	320
Dausuz с газом или без 800 мл	350

### Игристое

125 мл

Pelagia Spumante Brut, Italy	490
Cava Brut Rose, Spain	550

### Белое

Holly Blue, Vinho Verde, Portugal	490
Miss Schmitt Riesling Landwein, Germany	590

### Розовое

Ten Mile Bridge, Portugal	490
---------------------------	-----

### Красное

Conde de Monterroso Tempranillo, Spain	490
Pontebello Sangiovese, Puglia, Italy	550

☼ веган

☼ можем приготовить холодным

☼ без сахара



English menu