



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 | Мятый 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 сиропах 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 конфитюром | 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 брусничкой | 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 малосольного огурца | 890 |
| Вареники с вишней и эстрагоном | 350 |
| Домашние пельмени | |
| – с цыплёнком и подкопчённой сметаной | 390 |
| – со свиной, 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

Молочные коктейли 420

Шоколадный | ванильный

☉ клубничный | кофейный

Смузи 450

Банан-chia-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

Холодные напитки

| | |
|-----------------------------|-----|
| Эспрессо-тоник | 350 |
| Айс-латте | 350 |
| Бамбл на апельсиновом фреше | 420 |
| ☉ Лимонад малина-грейпфрут | 370 |
| Лимонад тархун-мята | 370 |
| Цитрусовый лимонад | 370 |
| Лимонад маракуйя-апельсин | 390 |

Игристое

125 мл

Spumante Pelagia Brut 490
Italy

Cava Pink Fizz Brut Rosé 590
Spain

Белое

Vinho Verde Holly Blue 490
Portugal

Riesling Miss Schmitt 590
Germany

Розовое

Chiarretto di Bardolino Bolla 590
Italy

Красное

Tempranillo Conde de Monterroso 490
Spain

Sangiovese Pontebello 590
Italy

Коктейли

590

Passion spritz

Водка Tselovalnik, кордиал манго-маракуйя-кокос, банановый ликёр, игристое

Strawberry-violet sour

Джин Tselovalnik, кордиал клубника-фиалка, малиновый ликёр, белок

Kanko-hi

Водка Tselovalnik, кофейный эликсир Tselovalnik, пломбир сенча

Aperol spritz

Игристое, Aperol, апельсин

Bellini

Игристое, белый персик

Gin&tonic

Джин Tselovalnik, тоник

Negroni

Джин Tselovalnik, Campari, Vermouth Rosso

Пиво и сидр

490

Heidegger Лагер

Blue monkey Бланш

Rouge de fleur cherry Фруктовое пиво

DADA №2 semi-dry яблочный Сидр сухой

☉ можем приготовить холодным

☉ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи