



ЗАБЫЛИ САХАР
est. 2016

English menu



Завтраки *весь день*



Яйца

- ☞ Большой завтрак: скрэмбл, круассан или тартин, микс-салат, масло, джем из инжира
 - с тамбовским окороком 750
 - с форелью 870
- Фермерский завтрак: скрэмбл, зерновой хлеб, микс-салат, картофельный драник, тамбовский окорок, томат, огурец, масло 650
- Глазунья или скрэмбл из 3-х яиц 320
- Сырная вафля с микс-салатом и яйцом пашот
 - и тамбовским окороком 650
 - и форелью 750
- Глазунья с куриной грудкой, брокколи и соусом пармезан 520
- Бенедикт с маринованными цукини
 - и тамбовским окороком 650
 - и форелью 790



Каша

- ☞☞ Овсяная с садовым инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 450
- ☞ Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке 450
- Сливочная зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот 490

Любую кашу мы можем приготовить на классическом молоке и без добавок



☞ Безглютеновые сырники

- ☞ С садовым инжиром и сметаной 550
- С лесной земляникой и сметаной 650



Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Тамбовский окорок	200
Пармезан	180	Куриная грудка	200
Креветки	250	Конфитюр: земляника вишня <u>инжир</u>	150
Авокадо	250		
Форель	350		

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

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



Основное меню

Для начала

Домашний хлеб с маслом 250

Авокадо-тост с яйцом пашот,
микс-салатом и с трюфельным крем-чизом
форель + 350 | креветки +250 | тамбовский окорок + 200

✘ Боул из свежих овощей с авокадо 520
и соусом из сыра фета

Салат «Цезарь» с цыплёнком | креветками 550 | 620



Горячие блюда

Шаверма

– с цыплёнком 490

– с креветками и манго-соусом ☒ 590

Котлеты из индейки с птитимом
и кокосово-пряным соусом 650

Домашние пельмени со свиной,
говядиной и подкопчённой сметаной 490

Карбонара с беконом 590

Тальолини с цыплёнком и грибами 590

✘ Любую пасту можем заменить на безглютеновую

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 790
и рисом жасмин



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

Фото-меню



Кофе *собственная обжарка в Сочи*

Эспрессо	170
Американо	220
Капучино <small>s m</small>	250 290
Флэт уайт	250
☼ Латте	290
Лимонный латте с андалиманом	350
☼ Латте яблочный пирог на овсяном молоке	350
Латте солёная карамель	350
Раф с бурбонской ванилью	370
☼ Раф Рафаэлло	370
☼ Цикорий капучино на кокосовом молоке	350

Растительное или безлактозное молоко +100
Любой кофе можно приготовить на декафе

Согревающие напитки

☼ Чай из садовой <u>малины</u> и чёрной смородины	450
☼ Облепиховый чай со спелым манго и имбирем	450
Пряный чай-латте	350
☼ Бамбл на апельсиновом фреше со специями	370



Матча и какао

☼ Матча латте зелёная голубая розовая	320
Какао с топлёным бельгийским шоколадом <small>тёмным молочным</small>	350
Фундучный какао	350
Вишнёвый какао с молочным шоколадом	350

☼ Селективные чаи 350

Чёрный чёрный с бергамотом
Улун зелёный с жасмином
Груша-земляника
Ройбуш-лемонграсс-лист смородины
Таёжный иван-чай, кедр, рябина

Свежевыжатый сок

Из сладких апельсинов	350
-----------------------	-----

Лимонады и вода

Лимонад в ассортименте	350
Aqua dew с газом или без 500 мл	290

Игристое вино

125 мл	
Pelagia Spumante Brut, Italy	490
Cava Musa Brut Vallformosa, Spain	590

Белое вино

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

Розовое вино

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

Красное вино

Conde de Monterroso Tempranillo, Spain	490
Pontebello Sangiovese, Italy	590