



**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