

**ЗАБЫЛИ САХАР**  
est. 2016

English menu



# Завтраки

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



## На нашем домашнем хлебе

Приготовить на безглютеновом с вялеными томатами +50

Авокадо-тост с яйцом пашот	490
форель +370   страчателла +200   креветки +320	
Сливочный скрэмбл с тамбовским окороком на зерновом хлебе	590
Бутерброд с красной икрой	790



## Яйца

- ☞ Большой завтрак: скрэмбл, круассан или тартин, микс-салат, масло, джем из инжира 890
  - с форелью 790
  - с тамбовским окороком
- Круассан с яйцом пашот
  - и форелью 690
  - и тамбовским окороком 590
- ☒ Белковый омлет с брокколи, печёной паприкой и цукини 550
- Драник из цукини с яйцом пашот и сметаной 490
 

форель +370 | страчателла +200 | окорок +220
- Скрэмбл со страчателлой и трюфельным маслом 670
- Шакшука с брынзой и греческим йогуртом 720
- Бенедикт
  - с тамбовским окороком, белыми грибами и маринованными цукини 690
  - с форелью и маринованными цукини 790
- ☒ Картофельные драники
  - с тамбовским окороком и трюфельным кремом 590
  - с форелью и сметаной 690
- ☒ Большой зелёный салат 670

## Каши

Можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

- ☒ ☒ Овсяная с садовым инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 420
- ☒ Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке 520
- ☒ Гречотто с белыми грибами, яйцом пашот и пармезаном 590

## Готовим весь день

- Безглютеновые сырники ☒
  - с садовой вишней и сметаной 620
  - с лесной земляникой и сметаной 690
- Запеканка из рикотты с манго и кокосовым муссом ☒ *limited* 490
- Тофу-сырники с кокосовой карамелью и бананом ☒ ☒ 570
- Авокадо-тост с яйцом пашот 490
 

форель +370 | страчателла +200 | креветки +320
- Бутерброд с красной икрой 790
- Драник из цукини с яйцом пашот и сметаной 490
 

форель +370 | страчателла +200 | окорок +220

## Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Креветки	320	Конфитюр:	150
Пармезан	200	Форель	370	☒ инжир   вишня   земляника	
Страчателла	200	Тамбовский окорок	220		
Авокадо	250	Куриная грудка	250		

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

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                                      | 270       |
| ☞ Паштет из куриной печени с инжиром и вишнёвым конфитюром  | 490       |
| ☞ Большой зелёный салат                                     | 670       |
| ☞ Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и сыром фета      | 550       |
| ☞ Боул из свежих овощей с авокадо и соусом из сыра фета     | 690       |
| ☞ Креветки Bang Bang  | 670       |
| Салат Цезарь с цыплёнком   креветками                       | 590   690 |
| ☞ Боул с форелью, авокадо, киноа, томатами и бобами эдамаме | 790       |



## Супы

- |   |     |
|---|-----|
| ☞ Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке                      | 450 |
| – с креветками  | 550 |
| ☞ Том ям с морепродуктами и рисом жасмин                      | 890 |
| ☞ Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо | 470 |
| ☞ Буйабес с морепродуктами                                    | 890 |



## Паста

Любую пасту можем заменить на безглютеновые спагетти

- |   |     |
|---|-----|
| Классическая карбонара с беконом              | 620 |
| Пенне с форелью, брокколи и сливочным соусом  | 850 |
| Тальолини с цыплёнком и шампиньонами          | 620 |
| Паппарделле с уткой конфи и вялеными томатами | 690 |



## Горячие блюда

- |  |      |
|--|------|
| Куриный шницель с соусом цезарь и салатом романо             | 690  |
| Шаверма  |      |
| – с цыплёнком  | 570  |
| – с креветками и манго-соусом                                | 670  |
| Ризотто с белыми грибами                                     | 690  |
| Котлеты  |      |
| – из индейки с птитимом и кокосово-пряным соусом             | 670  |
| – из лосося с картофельным пюре                              | 890  |
| Утиная грудка с муссом из батата, яблоками конфи и брусникой | 850  |
| Стейк из форели с брокколи и соусом биск                     | 1290 |



## Блюда русской кухни от Мука Cafe

- |  |     |
|--|-----|
| Оливье с индейкой  | 450 |
| Борщ с говядиной, домашним салом и сметаной                        | 650 |
| Бефстроганов с картофельным пюре и тартаром из малосолевого огурца | 990 |
| Вареники с вишней и эстрагоном                                     | 470 |
| Домашние пельмени  |     |
| – с индейкой и подкопчённой сметаной                               | 490 |
| – со свининой, говядиной и подкопчённой сметаной                   | 550 |

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

ФОТО-МЕНЮ



## Кофе собственной обжарки в Сочи

Эспрессо	190
Американо <small>s m</small>	270 350
Флэт уайт	350
Капучино <small>s m</small>	320 370
☒ Латте	370
☒ Фильтр <small>s m</small> завариваем капельным методом	290 350
☒ Цикорий капучино на кокосовом молоке	370
Лимонный латте с андалиманом	420
☒ Латте яблочный пирог на овсяном молоке	420
☒ Латте солёная карамель	420
Раф с бурбонской ванилью	450
☒ Раф Рафаэлло	450

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

## Согревающие напитки

☒ ☒ Чай из садовой малины и чёрной смородины	490
☒ Облепиховый чай со спелым манго и имбирем	490
Пряный чай-латте	370
☒ Бамбл на апельсиновом фреше со специями	450

## Матча и какао

☒ Матча латте зелёная   голубая   розовая	390
Фундучный какао	390
Вишнёвый какао с молочным шоколадом	390
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным   молочным	390

## ☒ Селективные чаи 390

Чёрный   чёрный с бергамотом   пуэр	
Зелёный   зелёный с жасмином	
Гибискус-яблоко-папайя   груша-земляника	
Ройбуш-лемонграсс-лист смородины	
Ежевика-мелисса-василёк	
Таёжный иван-чай, кедр, рябина	

## С домашним мороженым

Аффогато	390
Глясе	450
Молочный коктейль шоколадный   ванильный	490
☒ Безлактозный коктейль манго-маракуйя с домашним сорбетом	490

## Свежевыжатые соки

Спелые яблоки   сочная морковь	420
Яблоко-морковь	420
Сладкие апельсины   насыщенные грейпфруты	470
Микс цитрусовых	470

## Домашние лимонады 450

☒ Малина-грейпфрут | маракуйя-апельсин |  
ягодный

## Смузи ☒ ☒ 470

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

## Садовые морсы 350

☒ Малина | смородина

## Прохладительные напитки

Соки в ассортименте	290
Coca-Cola zero	350
Petroglyph с газом   без газа 375 мл 750 мл	350 650

## Игристое вино

Spumante Pelagia Brut	550
Cava Pink Fizz Brut Rose	620

## Белое вино

Vinho Verde Holly Blue	520
Riesling Miss Schmitt	590

## Красное вино

Tempranillo Conde de Monterroso	520
---------------------------------	-----

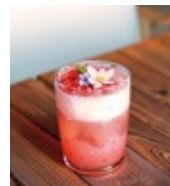
## Глинтвейн

Пряный на красном вине	650
Безалкогольный на вишнёвом соке	620

## Пиво и сидр 550

Лагер Heidegger	
Бланш Blue Monkey	
Сидр DADA №2 полусухой	

## Коктейли 620



Strawberry-  
violet Sour



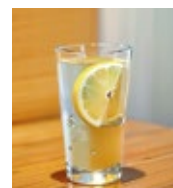
Passion  
Spritz



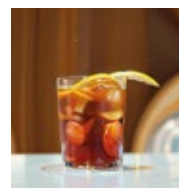
Aperol  
Spritz



Bellini



Gin&Tonic



Negroni

# ОСЕННИЙ Special



Пшённая каша с тыквой, инжиром и лепестками миндаля 470

Салат с артишоками, киноа и сыром фета 590

Артишоки на гриле 590

Наваристый суп с говяжьими щёчками и сезонными овощами 590

Тыквенное ризотто с пармезаном 570

Паста казаречче с креветками и артишоками 650

Фаршированные каннеллони с говяжьими щёчками и пряным тыквенным муссом 690

Стейк из трески с кейлом, брокколи и муссом из цветной капусты 720

# ОСЕННИЙ Special



Пшённая каша с тыквой, инжиром и лепестками миндаля 470

Салат с артишоками, киноа и сыром фета 590

Артишоки на гриле 590

Наваристый суп с говяжьими щёчками и сезонными овощами 590

Тыквенное ризотто с пармезаном 570

Паста казаречче с креветками и артишоками 650

Фаршированные каннеллони с говяжьими щёчками и пряным тыквенным муссом 690

Стейк из трески с кейлом, брокколи и муссом из цветной капусты 720



# ЛАНЧИ

с 12:00 до 16:00 по будням

Сделайте выбор из разных разделов на свой вкус

2 блюда + напиток = 690

3 блюда + напиток = 790



## Салаты

Цезарь с цыплёнком

- 🍃 Зелёный с брокколи и миндалём
- Фунчоза с овощами и креветками

## Супы

Мисо-Рамен с цыплёнком

- 🍃 Тыквенный крем-суп  
с кокосовым молоком и гренками
- Куриный с домашней лапшой и цыплёнком
- Домашний хлеб +50

## Горячее

- 🍃 Лапша Пад-тай с тофу и овощами
- Паста с цыплёнком, грибами и пармезаном
- Котлеты из индейки с картофельным пюре
- Орзо с креветками и сливочным соусом

## Напитки

- Ягодный лимонад
- Чай чёрный, зелёный или фруктовый
- Эспрессо или американо
- Классическое молоко +50 Альтернативное +100

---

## Дополните свой обед

- Бокалом красного или белого вина +350
- Любой конфетой ручной работы +150



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

от Забыли сахар



Батат фри с домашним кетчупом	320
Куриный супчик с фигурными макаронками	320
Котлетка из индейки с картофельным пюре и огурчиком	350
Паста Орзо с кроликом и овощами	420
Паста с цыплёнком су-вид, сливочным соусом и овощами	450
Запечённый лосось с овощами и мятым картофелем	590
Творожные пончики в сметанном соусе с вишней и попкорном	390