

Кофе собственной обжарки в Сочи

PA PA POWER
COFFEE

Эспрессо	190
Американо <small>250 350 мл</small>	270 290
Капучино <small>250 350 мл</small>	280 330
Флэт уайт <small>250 мл</small>	300
☼ Латте <small>350 мл</small>	330
Лимонный латте с андалиманом <small>350 мл</small>	400
☼ Латте солёная карамель <small>350 мл</small>	400
Раф с бурбонской ванилью <small>350 мл</small>	400
☼ Цикорий капучино <small>350 мл</small> на кокосовом молоке	390
☼ Растительное 5YES! или безлактозное молоко + 100	
Любой кофе можно приготовить на декафе	

Матча и какао 350 мл

☼ Матча латте зелёная голубая	350
Какао с топлёным бельгийским шоколадом <small>тёмным молочным</small>	420
Babyccino <small>детский какао</small>	320



Сезонные напитки 350 мл

Все сиропы варим сами

☼ Латте Эрл Грей <small>сливочный кофейный напиток с бергамотом</small>	390
☼ Земляничный чай с пюре груши <small>фруктовый сбор с гибискусом</small>	350
Апельсиновый бамбл <small>на соке фреше</small>	420 520
Матча-тоник	390
Эспрессо-тоник	390



Домашние лимонады 350 мл

☼ Клубничный с лимонграссом и эстрагоном	390
Черноплодная рябина с розмарином	390
Тропический с маракуйей и красным апельсином	420



☼ Селективные чаи

Чёрный чёрный с бергамотом	390
Улун зелёный с жасмином	
Груша-земляника	390
Ройбуш-лимонграсс-лист смородины	
Таёжный иван-чай, кедр, рябина	
Облепиховый со спелым манго и имбирём	490

Свежевыжатые соки 300 мл

Из спелых яблок	390
Из сладких апельсинов	430

Лимонады и вода

Лимонад Мёда в ассортименте	350
Вода Aqua dew с газом или без <small>500 мл</small>	290

Игристое вино 125 мл

Pelagia Spumante Brut, Italy	550
------------------------------	-----

Белое вино

Holly Blue, Vinho Verde, Portugal	520
-----------------------------------	-----

Розовое вино

Ten Mile Bridge, Portugal	520
---------------------------	-----

Красное вино

Conde de Monterroso Tempranillo, Spain	520
--	-----



ЗАБЫЛИ САХАР
est. 2016

English menu



Завтраки весь день



Яйца

Фермерский завтрак: скрэмбл, 570
хашбраун, микс-салат, томаты, огурцы,
зерновой хлеб, сливочное масло
форель + 390 | тамбовский окорок + 200

Большой завтрак: скрэмбл, круассан
или тартин, микс-салат, сливочное масло,
конфитюр из садового инжира
– с тамбовским окороком 820
– с форелью 920

Глазунья, омлет 350
или скрэмбл из 3-х яиц

Глазунья с куриной грудкой, 550
брокколи и соусом пармезан

Морковная вафля с мятым авокадо, 450
яйцом пашот и микс-салатом
форель + 390 | креветки + 320 | тамбовский окорок + 200



Безглютеновые сырники

С садовым инжиром и сметаной 620

С чёрным изюмом, брусничным
конфитюром и сметаной 650

С лесной земляникой и сметаной 680

Каши

Можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

Овсяная с садовым инжиром, малиной 450
и миндалём на овсяном молоке

Рисовая с ганашем из белого 490
шоколада и манго на кокосовом молоке

Сливочная зелёная греча с грибами, 550
шпинатом и яйцом пашот



Блины и гранола

Классические блины 350
форель + 390 | сметана + 120 | лесная земляника + 190

Домашняя гранола со свежими ягодами 690
и МАНГО кокосовый или греческий йогурт

Круассаны и панини

Круассан
– с маслом и джемом 250
– Цезарь 490
– Чоризо 520

Панини
– Цезарь 490
– Чоризо 520

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Тамбовский окорок	200
Пармезан	190	Куриная грудка	200
Авокадо	250	Конфитюр:	190
Креветки	320	– брусника	
Форель	390	– лесная земляника	
		– садовый инжир	

Основное меню

Для начала

Домашний хлеб с маслом 220

Авокадо-тост с яйцом пашот, 530
микс-салатом и трюфельным крем-чизом
форель + 390 | креветки + 320 | тамбовский окорок + 200

Дачный салат 550

Салат «Цезарь» с цыплёнком 590 | 650
или креветками

Боул с авокадо, киноа, томатами 620
и бобами эдамаме
форель + 390 | креветки + 320



Супы

Куриный бульон с грудкой, корнем 450
сельдерея и салатом романо

Тыквенный крем-суп на кокосовом 450
молоке
– с креветками 550

Грибной крем-суп с вешенками 520

Том ям с морепродуктами 890
и рисом жасмин



Горячие блюда

Шаверма
– с цыплёнком 550
– с креветками и манго-соусом 650

Домашние пельмени со свининой, 570
говядиной и подкопчённой сметаной

Карбонара с беконом 590

Тальюлини с цыплёнком, грибами 650
и пармезаном

Любую пасту можем заменить на безглютеновую

Котлеты из индейки с птитимом 670
и кокосово-пряным соусом

Ньокки с креветками, вялеными 720
томатами, зелёным горошком и рикоттой



Детский спец

Куриный супчик с фигурными 370
макарошками

Котлетки из индейки с картофельным 450
пюре и огурчиком

Паста с цыплёнком, сливочным 490
соусом и овощами

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



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

ФОТО-МЕНЮ
Отсканируйте QR-код и выберите
«Кушелевская дорога»

