



ЗАБЫЛИ САХАР
est. 2016

English menu



Завтраки

С 9:00 до 13:00 по будням и до 14:00 по выходным



Круассаны

Классический	220
С маслом и джемом	390
С тамбовским окороком и яйцом пашот	650
С форелью и яйцом пашот	790

Сборные

Фермерский завтрак: скрэмбл, хашбраун, микс-салат, томаты, огурцы, зерновой хлеб и сливочное масло
форель +420 | тамбовский окорок +220

Английский завтрак: омлет, куриные сосиски, печёная фасоль, шампиньоны, томаты, микс-салат и тартин 990

☞ **Большой завтрак:** скрэмбл, круассан или тартин, микс-салат, масло, конфитюр из садового инжира
– с тамбовским окороком 850
– с форелью 990

Яйца

☒ Глазунья, омлет или скрэмбл из 3-х яиц 350
Бенедикт на хашбрауне со шпинатом 550
форель +420, тамбовский окорок +220
☒ Глазунья с куриной грудкой, брокколи и соусом пармезан 530
Бенедикт на тартине с маринованными цукини, яйцом пашот и микс-салатом 570
форель +420, тамбовский окорок +220
Французский омлет или скрэмбл с моцареллой и трюфельным крем-чизом 590
Тартин с креветками темпура, авокадо и яйцом 690

Каши

Можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

☞☒☒ Овсяная с садовым инжиром, малиной и миндалём на овсяном молоке 490
☒ Рисовая с ганашем из белого шоколада и МАНГО на кокосовом молоке 520
☞☒ Из киноа с садовой клубникой и малиной на кокосовом молоке 590
Сливочная зелёная греча с грибами, шпинатом и яйцом пашот 570



Блины и гранола

Классические блины 350
форель +420 | сметана +120 | лесная земляника +200
Домашняя гранола со свежими ягодами 650
и МАНГО кокосовый или греческий йогурт

Готовим весь день

Безглютеновые сырники ☒
– из тофу с кокосовой карамелью и бананом ☒ 590
– с садовым инжиром и сметаной ☞ 650
– с чёрным изюмом, брусничным конфитюром и сметаной 720
– с лесной земляникой и сметаной 750

Драник из цукини с яйцом пашот и сметаной 490

форель +420 | тамбовский окорок + 220 | креветки + 350

Авокадо-тост с яйцом пашот, микс-салатом и трюфельным крем-чизом 550
форель +420 | креветки +350

Морковная вафля с мятым авокадо, яйцом пашот и микс-салатом 570
форель +420 | креветки +350 | тамбовский окорок +220

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Креветки	350	Конфитюр:	
Пармезан	250	Форель	420	– садовая вишня	160
Авокадо	250	Тамбовский окорок	220	☞ – <u>садовый инжир</u>	200
Хашбраун 2 шт	150	Куриная грудка	250	– лесная земляника	200

☞ 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	220
☞ Паштет из куриной печени с <u>садовым инжиром</u> и вишнёвым конфитюром	550
☒ Дачный салат	590
☞ Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и сыром фета	620
Салат «Цезарь»	
– с цыплёнком	650
– с креветками	750
☞ Креветки Bang Bang	750
☒ Большой зелёный салат	770
☒ Микс-салат с киноа, клубникой, манго и рикоттой	770
☒ Греческий салат	790



Боулы

☒ С киноа, авокадо, томатами, бобами эдамаме и соусом свит чили форель +420 креветки +350	750
С зелёной гречкой, авокадо, микс-салатом и соусом из сыра фета яйцо пашот +120 креветки +350 форель +420	750
☒ Большой с авокадо, зелёной чечевицей, хрустящим тофу и соевым айоли из грецкого ореха форель +420 куриная грудка +250 креветки +350	820



Супы

☒ Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке – с креветками	490
☒ Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо	490
☒ Гаспачо из спелых томатов креветки +350	550
☒ Том ям с морепродуктами и рисом жасмин	990



Горячие блюда

Картофельные драники ☒	
– с тамбовским окороком	620
– и трюфельным кремом	
– с форелью и сметаной	790
Шаверма	
– с цыплёнком	620
– с креветками и манго-соусом ☒	750
☒ Плов из булгура с растительным мясом и восточными специями	690
Котлеты из индейки с птитимом и кокосово-пряным соусом	690
Куриный шницель с соусом цезарь и салатом романо	750
☒ Бифштекс из мраморной говядины с картофелем стоун, микс-салатом и песто	790
☒ Куриная грудка с соте из овощей и соусом демиглас	850
Томлёная говяжья щёчка с овсяной крупой, соусом демиглас и брусникой	950
☒ Утиная грудка с морковно-ванильным пюре и вишнёвым демигласом	950
☒ Стейк из форели с киноа, брокколи, микс-салатом и соевым айоли из грецкого ореха	1450
☒ Филе дорадо Аква Пацца	1490

Домашняя паста

Любую пасту можем заменить на безглютеновую

Паста аль помодоро	590
Карбонара с беконом	690
Тальолини с цыплёнком, грибами и пармезаном	690
Паппарделле с уткой конфи и вялеными томатами	750
Ньокки с креветками, вялеными томатами, зелёным горошком и рикоттой	820



Кофе собственной обжарки в Сочи

Эспрессо	220
Американо <small>250 мл</small>	290
Фильтр кофе <small>250 350 мл</small>	290 330
Харио	270
Флэт уайт <small>250 мл</small>	330
Капучино <small>250 350 мл</small>	290 330
☼ Латте <small>350 мл</small>	380
☼ Цикорий капучино <small>350 мл</small> на кокосовом или овсяном молоке	380
Лимонный латте с андалиманом	450
Латте солёная карамель	450
☼ Раф с бурбонской ванилью	450

☼ Растительное 5YES! или безлактозное молоко +100
Любой кофе можно приготовить на декафе



Сезонные напитки 350 мл

все сиропы варим сами

Латте Эрл Грей*	390
сливочный кофейный напиток с бергамотом	
Земляничный чай с пюре груши*	370
фруктовый сбор с гибискусом	
Апельсиновый бамбл на соке фреше*	420 550
Матча-тоник	390
Эспрессо-тоник	390
Ванильный молочный коктейль	490

* можем приготовить горячим

Домашние лимонады 350 мл

☼ Клубничный с лимонграссом и эстрагоном	420
Черноплодная рябина с розмарином	420
Тропический с маракуйей и красным апельсином	450

Матча и какао 350 мл

☼ Матча латте <small>зелёная голубая розовая</small>	420
Какао с топлёным бельгийским шоколадом <small>тёмным молочным</small>	450

Свежевыжатые соки 300 мл

Спелые яблоки	450
Сладкие апельсины	490
Микс цитрусов	490
Сочные грейпфруты	520

PA PA POWER COFFEE

☼ Селективные чай и тизаны

Чёрный	390
Чёрный с бергамотом зелёный с жасмином	420
Груша-земляника Улун-Те гуань инь	
Ройбуш-лемонграсс-лист смородины	
Мелисса-ромашка-василёк	
Таёжный иван-чай, кедр, рябина	
Облепиховый чай со спелым манго и имбирём	490

Прохладительные напитки

Сок I'll Primo в ассортименте	290
Вода Petroglyph с газом без газа <small>375 мл</small>	350

Игристое вино

125 мл

Pelagia Spumate Brut, Italy	590
Cava Mvsa Brut Vallformosa	670

Белое вино

Holly Blue, Vinho Verde, Portugal	570
Miss Schmitt Riesling Landwein, Germany	590

Красное вино

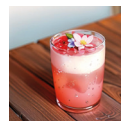
Conde de Monterroso Tempranillo, Spain	590
Pontebello Sangiovese, Italy	670

Пиво и сидр

590

Heidegger Hell светлое	
Gletcher Ausweis нефильтованное	
Rouge de Fleur вишнёвое	
Brainstorm светлое, 6/a	
DADA №2 яблочный полусухой сидр	

Коктейли



Strawberry-violet Sour 690



Aperol Spritz 690



Negroni 690



Passion Spritz 690

☼ можем приготовить холодным

☼ без лактозы

☼ без сахара

☼ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи

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
-  Сочный с кальмаром, яблоком и манго
- Фунчоза с овощами и креветками

Супы

-  Наваристый с говяжьими щёчками и сезонными овощами
- Грибной крем-суп с вешенками
-  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
- Орзо с креветками и сливочным соусом
-  Цыплёнок карри с рисом жасмин
- Котлеты из индейки со сливочной зелёной гречей

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 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