



ЗАБЫЛИ САХАР
est. 2016

English menu



Завтраки весь день



Круассаны

Классический	220
С маслом и джемом	390

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

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

Яйца

Глазунья, омлет или скрэмбл из 3-х яиц 350
Бенедикт на хашбрауне со шпинатом 550
форель +420 | тамбовский окорок +220

Драник из цукини с яйцом пашот и сметаной 550
форель +420 | тамбовский окорок +220

Глазунья с куриной грудкой, брокколи и соусом пармезан 590

Французский омлет или скрэмбл с моцареллой и трюфельным кремом 590

Добавить к любому блюду

Яйцо пашот	120	Креветки	350	Конфитюр:
Пармезан	250	Форель	420	– садовая вишня 160
Моцарелла	150	Тамбовский окорок	220	– садовый инжир 200
Авокадо	250	Куриная грудка	250	– лесная земляника 200

Каша

Можем приготовить на коровьем молоке и без добавок

✳️✳️✳️ Овсяная с <u>садовым инжиром</u> , <u>малиной</u> и <u>миндалём</u> на овсяном молоке	490
✳️ Рисовая с ганашем из белого шоколада и манго на кокосовом молоке	570
✳️✳️ Из киноа с <u>садовой клубникой</u> и <u>малиной</u> на кокосовом молоке	590
Сливочная зелёная гречка с грибами, шпинатом и яйцом пашот	650



Безглютеновые сырники

✳️ Из тофу с кокосовой карамелью и бананом	590
✳️ С <u>садовым инжиром</u> и сметаной	690
С чёрным изюмом, брусничным конфитюром и сметаной	720
С лесной земляникой и сметаной	790



Блины и гранола

Классические блины	350
форель +420 сметана +120 лесная земляника +200	
Домашняя гранола со свежими ягодами и манго кокосовый или греческий йогурт	690

✳️ 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 садовым инжиром и вишнёвым конфитюром	550
❖ Дачный салат	590
Салат «Цезарь»	
– с цыпленком	670
– с креветками	750
Салат Нисуаз	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	490 620
❖ Куриный бульон с грудкой, корнем сельдерея и салатом романо	490
❖ Гаспacho из спелых томатов креветки +350	550
Наваристый суп с говяжьими щечками и сезонными овощами	770
❖ Том ям с морепродуктами и рисом жасмин	1090



Горячие блюда

Картофельные драники	
– с тамбовским окороком и трюфельным кремом	670
– с форелью и сметаной	820
Шаверма	
– с цыпленком	650
– с креветками и манго-соусом	750
Плов из булгура с растительным мясом и восточными специями	690
Котлеты из индейки с птичим и кокосово-пряным соусом	720
❖ 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 брускеткой	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 цыпленком, грибами и пармезаном	720
Паппарделле с уткой конфи и вялеными томатами	790
Ньюкки с креветками, вялеными томатами, зелёным горошком и рикоттой	820



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

Фото-меню

Отсканируйте QR код и выберите «ТК Невский центр»



Кофе собственной обжарки в Сочи

Эспрессо	220
Американо 250 350 мл	290 350
Харио V-60	290
Флэт уайт 250 мл	390
Капучино 250 350 мл	350 390
Латте 350 мл	390
Цикорий капучино 350 мл на кокосовом молоке	390
Лимонный латте с андальянном	470
Латте солёная карамель	470
Раф с бурбонской ванилью	470

Растительное YES! 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	390
фруктовый сбор с гибискусом	
Апельсиновый бамбл на соке фреше	450 550
Матча-тоник	390
Эспрессо-тоник	390

Домашние лимонады 350 мл

Клубничный с лемонграссом и эстрагоном	450
Тропический с маракуйей и красным апельсином	470

Матча и какао 350 мл

Матча латте зелёная голубая розовая	450
Какао с топлёным бельгийским шоколадом тёмным молочным	450

Свежевыжатые соки 300 мл

Спелые яблоки	490
Сладкие апельсины	550

Селективные чаи и тизаны

Чёрный улун	390
Чёрный с бергамотом зелёный с жасмином	420
Ройбуш-лемонграсс-лист смородины	
Мелисса-ромашка-vasilék	
Таёжный иван-чай, кедр, рябина	
Груша-земляника	
Облепиховый чай со спелым манго и имбирем	490

Прохладительные напитки

Сок I'll PrimO в ассортименте	290
Сока-Cola zero	380
Вода Petroglyph с газом без газа 375 750 мл	370 670

Игристое вино 125 мл

Spumante Pelagia Brut	620
-----------------------	-----

Белое вино

Riesling Miss Schmitt	620
-----------------------	-----

Красное вино

Tempranillo Conde de Monterroso	590
---------------------------------	-----

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 = 720

3 блюда + напиток = 820



Салаты

Цезарь с цыпленком

↗ Сочный с кальмаром, яблоком и манго

↘ Летний из свежих овощей
со сметаной или оливковым маслом

❖ Боул с булгуром, брокколи, хрустящим тофу
и соевым айоли из грецкого ореха

Супы

↗ Наваристый с говяжьими щёчками
и сезонными овощами

↘ Грибной крем-суп с вешенками

↘ Тыквенный крем-суп
с кокосовым молоком и гренками

Уха из трески

Окрошка с цыпленком су-вид
на кефире или квасе

Домашний хлеб +50

Горячее

Лапша Пад-тай с тофу и овощами

Паста с цыпленком, грибами и пармезаном

Орзо с креветками и сливочным соусом

Котлеты из индейки со сливочной зелёной гречкой

Куриная грудка со сливочным пти蒂мом и овощами

Напитки

Ягодный лимонад

Чай чёрный, зелёный или фруктовый

Эспрессо или американо

Классическое молоко +50 Альтернативное +100

Дополните свой обед

Бокалом красного или белого вина +490

Любой конфетой ручной работы +180

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

от Забыли сахар



Батат фри с кетчупом	320
Куриный супчик с фигурными макарошками	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 мятным картофелем	590
Творожные пончики в сметанном соусе с вишней и попкорном	390