



ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Для начала

Паштет из куриной печени с чёрной смородиной и тостом из лукового хлеба	490
✖ Батат фри с трюфельным муссом	490
Салат «Цезарь»	
– с цыплёнком	590
– с лангустинами	750
✖ Функциональный боул с фалафелем	790
Лепёшка роти	
– с пастроми	690
– с форелью и тёртым авокадо	750
✖ Боул с киноа, авокадо, узбекскими томатами, бобами эдамаме и соусом свит-чили	790
✖ Хрустящие баклажаны с узбекскими томатами и сыром фета	850
✖ Большой зелёный салат	850
✖ Греческий салат	850
✖ Салат из узбекских томатов с ялтинским луком и фенхелем	950
✖ Летний салат с лангустинами и дачной зеленью	990

Добавить к любому блюду

яйцо пашот	190	форель	490
пармезан	290	краб	1290
авокадо	390	свежие ягоды	390
узбекские томаты	350	конфитюр	
пастроми	420	– садовая вишня	190
лангустины	420	– чёрная смородина	190
красная икра	690	– лесная земляника	390



Супы

✖ Куриный с фрикадельками	450
✖ Крем-суп из тыквы с лангустинами	750
✖ Рыбный с томатами и брокколи	820



Горячие блюда

Паста с цыплёнком и белыми грибами	820
Куриные котлеты с гречей и белыми грибами	950
Шаурма	
– с куриной грудкой и соусом цезарь	850
– с лангустинами	950
Гречневая лапша с лангустинами	850
Куриный шницель с зелёным салатом и соусом из трав	850
Лазанья из кабачка с цыплёнком	950
✖ Лимонный цыплёнок с картофельным пюре и цитрусовым жу	1120
✖ Бефстроганов с картофельным пюре или зелёной гречей	1370
✖ Филе форели с киноа и дрессингом из узбекских лимонов	1890



Готовим весь день

Авокадо-тост	650
Советуем добавить: форель +490 краб +1290 лангустины +420 пастроми +420	
Гречотто с белыми грибами, яйцом пашот и пармезаном	890
Безглютеновые сырники со сметаной	
– и конфитюром из садовой вишни	750
– и конфитюром из лесной земляники	850
Безлактозные сырники с конфитюром из чёрной смородины и сметаной	750
Безлактозный творог со свежими ягодами	690

ЗАВТРАКИ до 13:30

Яйца

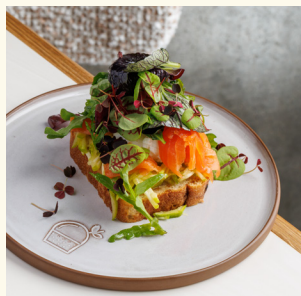
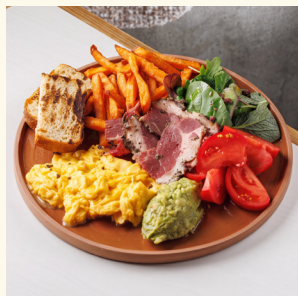
Московский завтрак: скрэмбл или глазунья, тосты из лукового хлеба, узбекские томаты, микс-салат, гуакамоле, батат фри, пастроми 1190

- ✂ Скрэмбл с пармезаном и трюфелем 520
- ✂ Белковый омлет с узбекскими томатами 590
- ✂ Французский омлет с форелью и соусом биск 790
- Глазунья из 3-х яиц с сальсой из томатов и оливок 690
- Шакшука с печёными перцами, фетой и тостами из лукового хлеба 890
- ✂ Арабский омлет с пастроми, оливками каламата и вялеными томатами 850
- ✂ Скрэмбл с лангустинами, авокадо и руколой 950

Бенедикт на хашбрауне с голландским соусом 550

Полезный завтрак с зелёной гречей, авокадо, яйцом пашот и шпинатом ✂ 590

Советуем добавить: форель +490 | краб +1290 | лангустины +420 | пастроми +420



Каши

Овсяная со свежими ягодами 590
можем приготовить без глютена и без лактозы

- ✂ Гречотто с белыми грибами, яйцом пашот и пармезаном 890

Рисовая со спелым манго и ганашом из каффир-лайма на кокосовом молоке 950
можем приготовить без лактозы



На нашем домашнем хлебе

Домашний хлеб с томатным маслом 250

Круассан с яйцом пашот – и пастроми 950
– и форелью

Шведский тост с форелью 950

Бутерброд с красной икрой и маслом из вяленых томатов 1390

Бенедикт с форелью, маринованными цукини и голландским соусом 950

Авокадо-тост 650

Советуем добавить: форель +490 | краб +1290 | лангустины +420 | пастроми +420

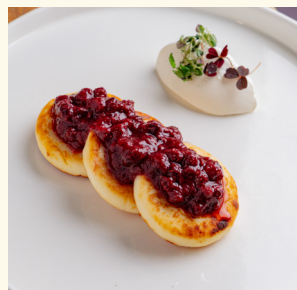


Драники

Из кабачка с яйцом пашот и голландским соусом 590

Из картофеля с яйцом пашот, соусом из белых грибов и микс-салатом ✂ 590

Советуем дополнить: форель +490 | краб +1290 | лангустины +420 | пастроми +420



Творог

- ✂ Безглютеновые сырники – с конфитуром из садовой вишни и сметаной 750
- с конфитуром из лесной земляники и сметаной 850

Безлактозные сырники с конфитуром из чёрной смородины и сметаной 750

Безлактозный творог со свежими ягодами 690

Добавить к любому блюду

яйцо пашот 190
пармезан 290
авокадо 390
узбекские томаты 350
пастроми 420

лангустины 420
красная икра 690
форель 490
краб 1290

свежие ягоды 390
конфитюр – садовая вишня 190
– чёрная смородина 190
– лесная земляника 390

ЗАБЫЛИ САХАР

est. 2016

ВКУС. КОФЕ. МОМЕНТЫ

Кофе

собственной обжарки под брендом Pa Pa Power

Эспрессо	350
Американо 250 350 мл	370 390
Фильтр 250 350 мл завариваем капельным методом	350 390
Флэт уайт 250 мл	450
Капучино 250 350 мл	390 450
☼ Латте 350 мл	450
Лимонный латте с андалиманом 350 мл	550
☼ Латте солёная карамель 350 мл	550
Раф с бурбонской ванилью 350 мл	550
Цикорий капучино 350 мл на кокосовом молоке	470

на фермерском молоке
«Братья Чебурашкины»

- ☼ Растительное 5YES! или безлактозное молоко + 110
Любой кофе можно приготовить на декафе

Добавить в любой напиток

Посыпки	30
Апельсин Смородина Взрывная карамель Карамельный тонка Азиатский цитрус	
Сиропы	70
Ванильный Кедровый Миндальный Карамель двойного обжига Кленовый с каштаном	



Сезонные напитки

350 мл

все сиропы варим сами

Эспрессо-тоник	590
Смородиновый фильтр с базиликом	450
Апельсиновый бамбл на соке фреше	590 690
Virgin Gin Tonic	450
Матча-тоник	470

Домашние лимонады

350 мл

Спелая облепиха-манго	590
☼ Свежий лайм-мята	590
☼ Клубничный с лемонграссом и эстрагоном	590
Черноплодная рябина с розмарином	590
Тропический с маракуйей и красным апельсином	590

Сиропы варим сами и выращиваем
фрукты и ягоды в собственном саду в Сочи



ЗАБЫЛИ САХАР

est. 2016

ВКУС. КОФЕ. МОМЕНТЫ

Матча и какао 350 мл

- ☼ Матча латте зелёная | голубая | розовая 490
- Какао с топлёным бельгийским шоколадом 550
- тёмным | молочным

Свежевыжатые соки 300 мл

- Микс цитрусовых 650
- Сладкие апельсины 650
- Насыщенные грейпфруты 650

☼ Смузи 300 мл

- Банан-чаи-розовая матча 570
- Смородина-базилик-банан 570
- Черника-авокадо-банан 570

☼ Селективные чаи и тизаны

- Чёрный | Зелёный | Зелёный с жасмином 650
- Груша-земляника | Марокканская мята 650
- Мелисса-ромашка-василёк 650
- ☼ Из садовой малины и чёрной смородины 650
- Облепиховый со спелым манго 650

Бутилированные напитки

- Вода Aqua Dew с газом | без газа 350
- Coca-Cola zero 390
- Игристый чай Puer stout | Osmanthus brut 2100

- ☼ можем приготовить холодным
- ☼ без лактозы
- ☼ без сахара
- ☼ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи



ПРО НАШИ ПРОЕКТЫ JOY[∞]
и фруктово-ягодный сад в Сочи





ЗАБЫЛИ САХАР

est. 2016

Десерты

Уточнить наличие десертов можно
у официанта или на витрине

Ананас-киви-клубника	☒☒☒	820
Малиновый чизкейк	☒☒	820
Павлова с лесной черникой	☒	790
Лавандовый медовик	☒	790
Карамель-банан-маракуйя		820
Садовый инжир-малина	☒☒☒	850
Чёрный трюфель	☒	890
Ежевика-черника-малина	☒☒☒	850
Клубника-ревень-базилик	☒☒☒	890



Конфета ручной работы	320
– миндаль-пекан	☒☒
– клюква-фисташка	☒☒☒
– <u>малина</u> -марципан	☒☒☒

☒ веган ☒ без глютена ☒ без сахара

☒ ягоды и фрукты из нашего сада в Сочи