

♥ осеннее меню

Яблочный пирог с мороженым

Тёплый яблочный пирог. Яблоки в солёной карамели с тимьяном на хрустящем слоёном тесте. Подаётся с шариком ванильного мороженого.

490 Р 180 г / 420 ккал
.....Б 2,4 / Ж 18,9 / У 59,2



Латте куркума

Яркий кофейный напиток с куркумой на нежном вспененном молоке с пряной посыпкой.

390 Р 300 мл / 213 ккал
.....Б 6,7 / Ж 6,9 / У 31,1



Чай гречишный Яблоко-корица

Ароматный согревающий гречишный чай со свежим зелёным яблоком и палочкой корицы.

490 Р 500 мл / 256 ккал
.....Б 1,7 / Ж 0,7 / У 60



Чай гречишный

330 Р 500 мл / 30 ккал
.....Б 0,9 / Ж 0,2 / У 6

+18

Сливочный грог

Горячий нежный грог на роме с персиком, сливками и корицей.

490 Р 230 мл / 316 ккал
.....Б 1,3 / Ж 8,9 / У 33,5



+18

Глинтвейн

Согревающий глинтвейн с апельсином, мёдом, корицей, гвоздикой и бадьяном. На белом или красном вине на выбор.

490 Р 270 мл / 254 ккал
.....Б 1,3 / Ж 0,8 / У 32,6

♥ осеннее меню

Салат с тыквой, фетой и индейкой

Запечённая с мёдом и корицей тыква, нежная индейка су-вид и сыр фета на миксе шпината, рукколы и фриллиса. С каплями песто, медово-лаймовой заправкой и тыквенными семечками.

590 Р 205 г / 447 ккал
.....Б 17,8 / Ж 29,3 / У 27



Цезарь

Салат с куриным филе су-вид, листьями ромейна в соусе цезарь, яичницей-глазуньей, слайсами пармезана и хрустящими чипсами из французской булочки.

550 Р 235 г / 363 ккал
.....Б 33,7 / Ж 24,5 / У 1,7

Булочки бао с телячьими щёчками

Три воздушные паровые булочки бао с томлёными телячьими щёчками в соусе демиглас со сливочным маслом. Посыпаются хрустящим жареным луком и луком-шнитт.

450 Р 80 г / 255 ккал
.....Б 14,6 / Ж 14,1 / У 17,2



Батат с креветками и авокадо

Запечённый батат с кремовым авокадо и сочными креветками под медово-лаймовой заправкой. Украшается свежим луком-шнитт.

590 Р 180 г / 288 ккал
.....Б 12,6 / Ж 17,1 / У 21,3

♡ супы



Тыквенный суп

Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке с мёдом и тимьяном. Подаётся с тыквенными семечками и оливковым маслом. Стоимость супа не включает белковые топпинги.

490 Р 255 г / 327 ккал
Б 3,8 / Ж 21,3 / У 29,7

**блюдо на фото с топпингом «Креветки»*

♡ горячее

Птитим с фрикадельками

Паста птитим, припущенная на курином бульоне со шпинатом, вялеными томатами и сливочным маслом. Подаётся с нежными куриными фрикадельками на пару под соусом демиглас.

590 Р 230 г / 549 ккал
Б 22,5 / Ж 32,9 / У 39,5



Сделайте блюдо ещё вкуснее.
Добавьте топпинг
к любому супу:

150 Р Индейка 40 г / 65 ккал
Б 8,6 / Ж 3 / У 0,8

250 Р Креветки 40 г / 44 ккал
Б 9,6 / Ж 0,3 / У 0



Грибной том-кха

Насыщенный азиатский суп на кокосовом молоке и курином бульоне с пастой том кха и шампиньонами. Подаётся с томатами черри и свежей кинзой. Стоимость супа не включает белковые топпинги.

490 Р 280 г / 406 ккал
Б 10,9 / Ж 34,3 / У 13,1

**блюдо на фото с топпингом «Креветки»*



Орзо с рваной говядиной

Паста орзо с томлёной рваной говядиной в сливочном соусе на демиглас с вустерширским соусом и каперсами. Подаётся с пармезаном, чёрным перцем и нитями перца чили.

690 Р 245 г / 443 ккал
Б 20 / Ж 22,8 / У 36

Кебаб из говядины с салатом из баклажана

Сочный кебаб из говядины и куриного бедра с паприкой в пряном гранатовом глейзе. Подаётся на тёплом лаваше с салатом из печёного баклажана, печёной паприкой, томатами черри и кинзой.

690 Р 255 г / 432 ккал
Б 25,5 / Ж 16,4 / У 44,7

