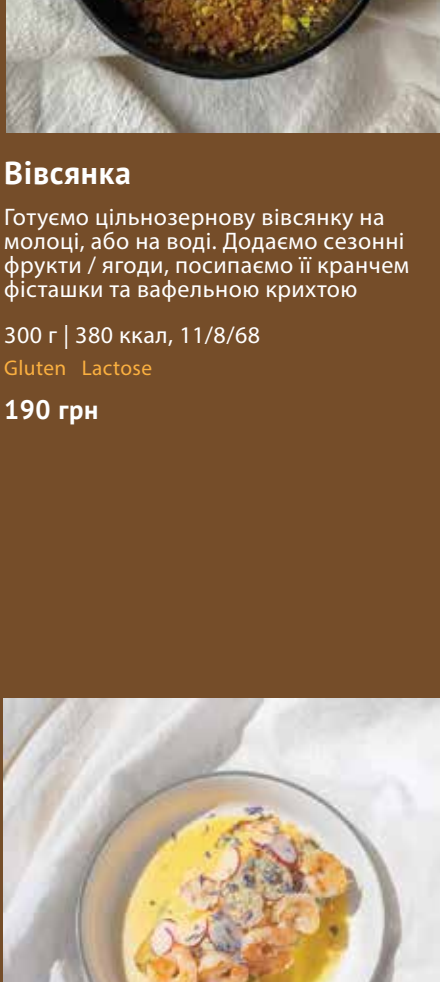


Сніданки на Зеленій

з 8:00 по 20:00



Вівсянка

Готуємо цільнозернову вівсянку на молоці, або на воді. Додаємо сезонні фрукти і ягоди, посипаємо і краєм фісташки та майонезною квіточкою. Подаємо з зеленною олією

Gluten Lactose Nuts

190 грн



Сніданок KREDENS

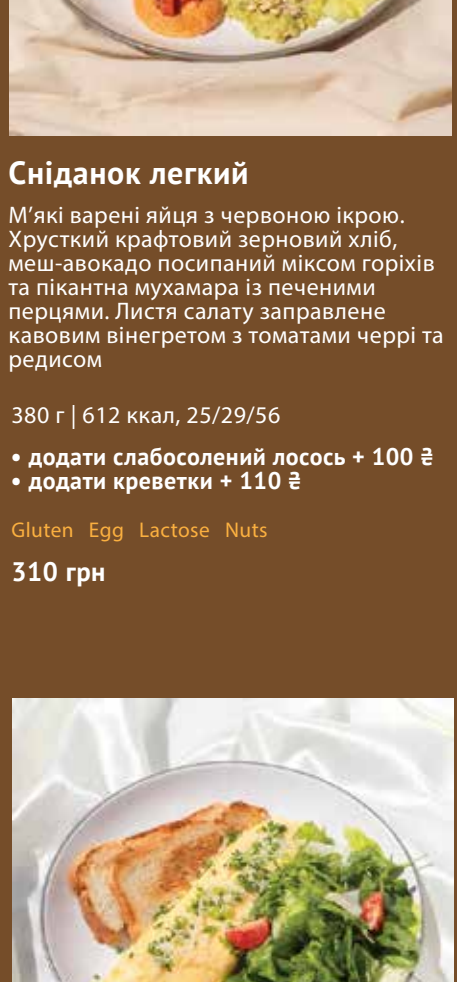
Міняє варені яйця по смаку з сусишими томатами. Подаємо з класичним круасаном, пікантним соусом і з хрустким пісаним соусом. Щолюбимо миксом горіхів. Поруч кладемо листи салату заправлене кавовим вінегретом з томатами черрі та редисом

320 г | 820 ккал, 22/35/38

- додати слабосолений лосось + 100 ₴
- додати авокадо + 80 ₴
- додати бекон + 100 ₴
- додати індичку + 100 ₴

Gluten Egg Lactose Nuts

250 грн



Сніданок легкий

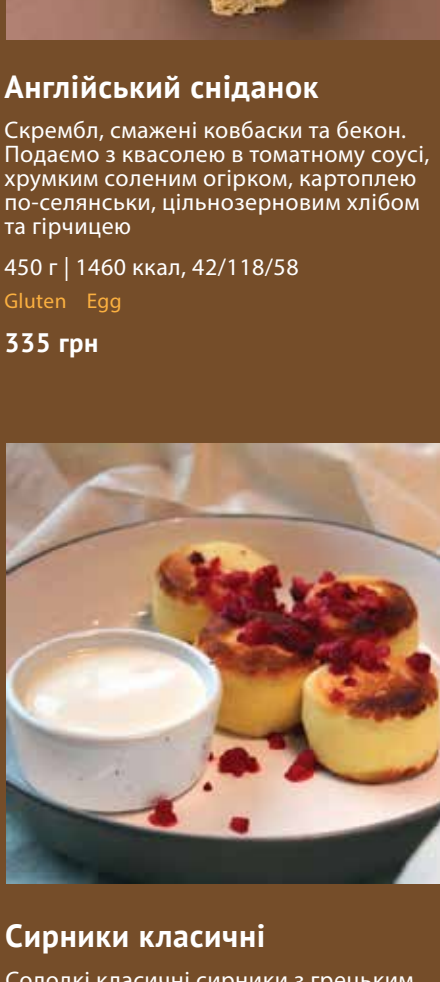
Міняє варені яйця з червоною ікрою. Хрусткий крафтовий зерновий хліб, м'яч-авокадо, посипаний миксом горіхів та пісаним соусом. Із печеними перцями. Листя салату заправлене кавовим вінегретом з томатами черрі та редисом

380 г | 612 ккал, 25/29/56

- додати слабосолений лосось + 100 ₴
- додати креветки + 110 ₴

Gluten Egg Lactose Nuts

310 грн



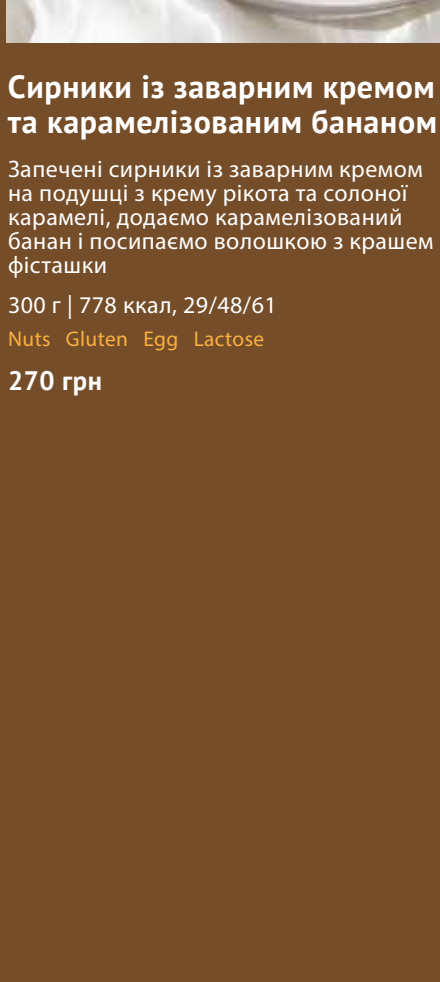
Скрембл тост з креветками та редисом

Вершковий скрембл на карамелізованому бріوشі з м'яч-авокадо, та з смаженими креветками. Щедро вкритим миксом горіхів, волошкою та слясиами редису. Поприємо соусом голандець та прикрасимо зеленною олією

300 г | 910 ккал, 28/38/80

Molasses Egg Gluten Lactose Nuts

310 грн



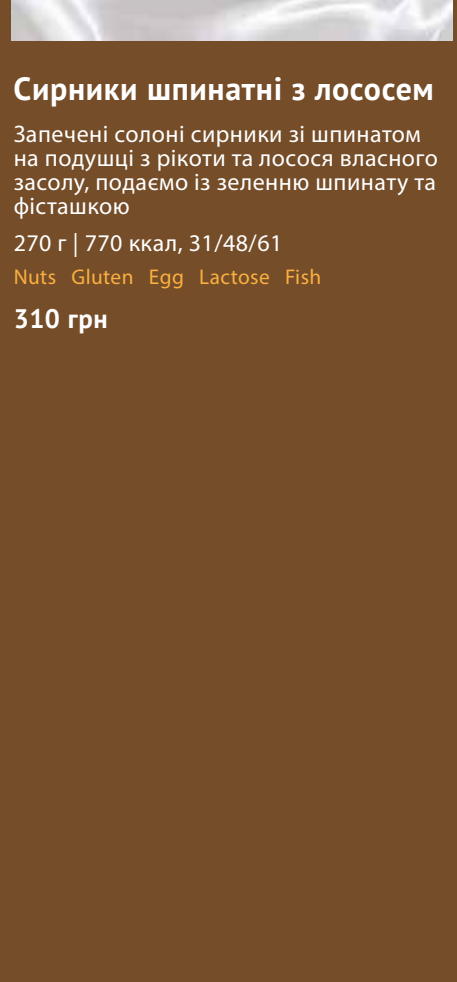
Пашот з лососем

Яйця пашот під соусом голандец з хрустким крафтом з круасаном та лососем власного засолю, посипані миксом горіхів. Поруч шпинат з томатами

280 г | 597 ккал, 22/37/42

Egg Gluten Lactose Fish

340 грн



Французький омлет

Омлет з креветками посипаний пармезаном та зерновим цибунею. Подаємо з верхніми маслом із зеленною олією, карамелізованим бріушем та миксом салату з томатами

300 г | 900 ккал, 33/61/53

Gluten Egg Lactose

260 грн



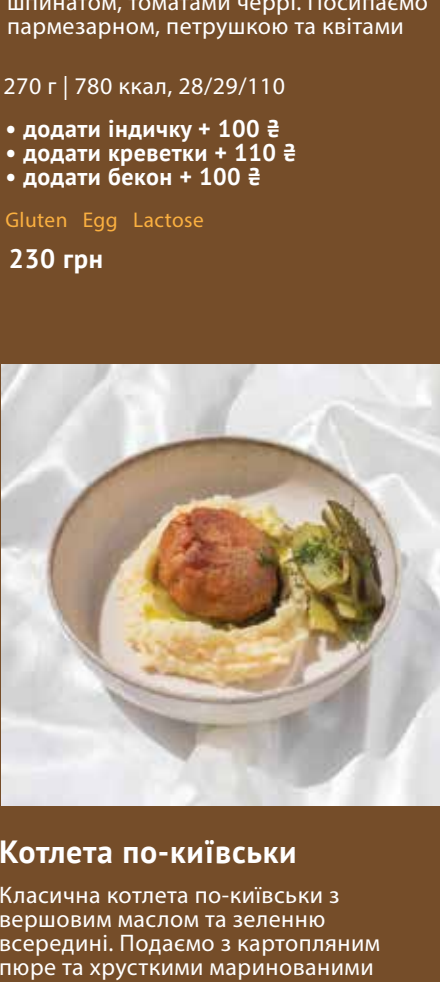
Англійський сніданок

Скрембл, смажені ковбаски та бекон. Подаємо з авокадом в томатному соусі, хрустким солоним огірком, картоплею посипаною сиром пармезаном та гірчицею

450 г | 1460 ккал, 42/118/58

Gluten Egg

335 грн



Сирники із заварним кремом та карамелізованим бананом

Запечені сирники із заварним кремом на цукровій річці та солоній карамелі. Додаємо карамелізований банан і посипаємо волошкою з крашем фісташки

300 г | 778 ккал, 29/48/61

Nuts Gluten Egg Lactose

270 грн



Сирники шпинатні з лососем

Запечені сирники шпинатні зі шпинатом на цукровій річці та лососю власного засолю. Подаємо з томатами шпинату та фісташкою

270 г | 770 ккал, 31/48/61

Nuts Gluten Egg Lactose Fish

310 грн



Сирники класичні

Солодкі класичні сирники з гречаним йогуртом, посипані дрібною маляною

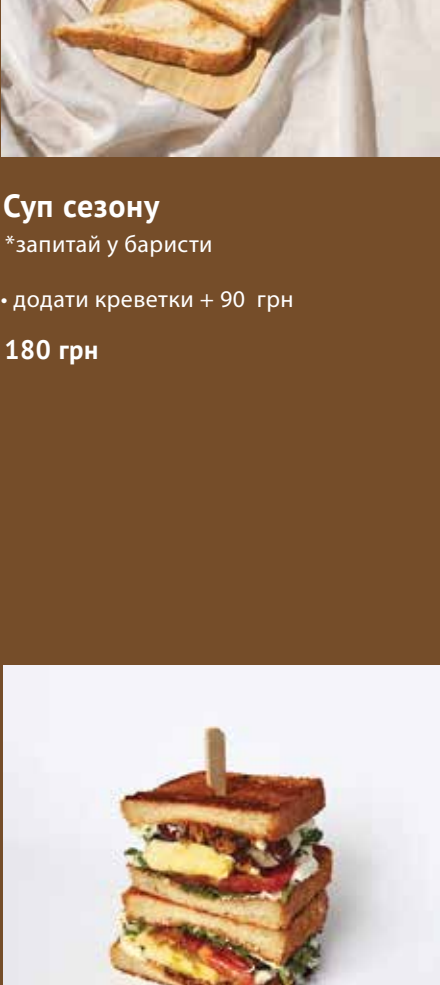
250 г | 516 ккал, 24/27/45

Gluten Lactose

180 грн

Бранчі

з 9:00 по 19:00



Паста верشوка

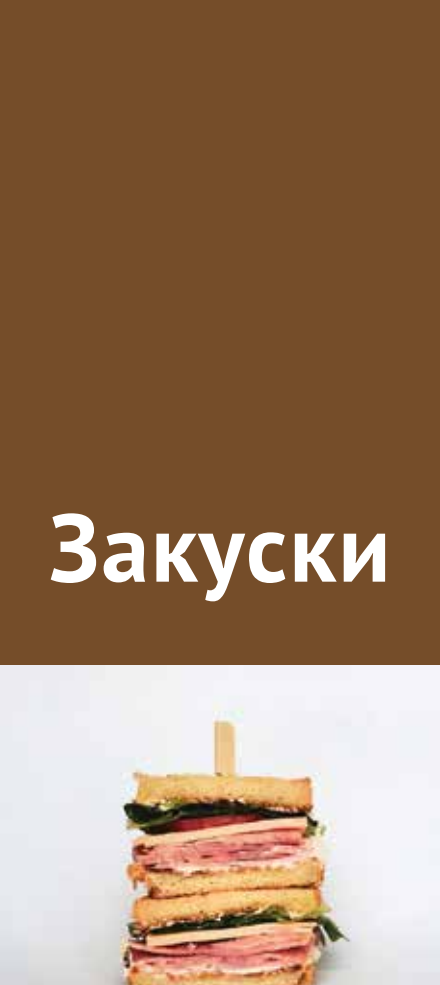
Паста власного приготування тушкована у вершковій з припущеним шпинатом, томатами черрі та зеленною олією. Посипаємо пармезаном та крісті цибунею

270 г | 905 ккал, 29/38/113

- додати індичку + 100 ₴
- додати креветки + 110 ₴
- додати бекон + 100 ₴

Gluten Egg Lactose

230 грн



Паста томатна

Паста власного приготування в томатному соусі з припущеним шпинатом, томатами черрі. Посипаємо пармезаном, петрушкою та квітами

270 г | 780 ккал, 29/39/110

- додати індичку + 100 ₴
- додати креветки + 110 ₴
- додати бекон + 100 ₴

Gluten Egg Lactose

230 грн



Авокадо тост

Підсмажений цільнозерновий хліб з м'яч-авокадо, шпинат з томатами черрі, ківано, заправлений кавовим вінегретом. Посипаємо фісташкою та сусишими томатами

270 г | 599 ккал, 41/42/72

• додати яйця пашот + 30 ₴

Gluten Nuts

280 грн



Шакшука червона

Яйця пашот з тушкованим в томаті фаршем перцем з морквою та картоплею. Подаємо з хрустким шпинатом, посипаємо зеленною олією

300 г | 620 ккал, 24/35/74

Gluten Egg

250 грн



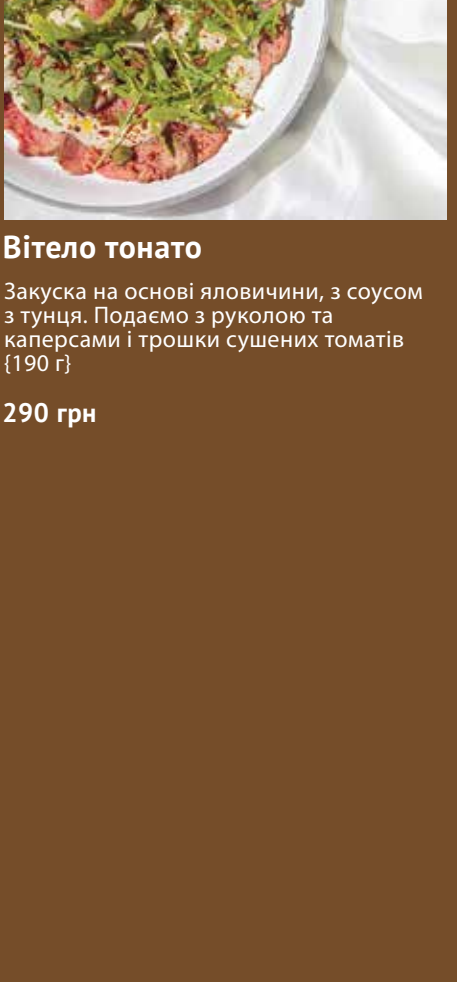
Котлетка по-кйськи

Класична котлетка по-кйськи з вершковим маслом та зеленною іскриною. Подаємо з картоплею та миксом горіхів. Поруч кладемо листи салату заправлені кавовим вінегретом з кропом. Прикрасимо авокадо

350 г | 1380 ккал, 43/93/89

Gluten Egg Lactose

280 грн



Салат цезар

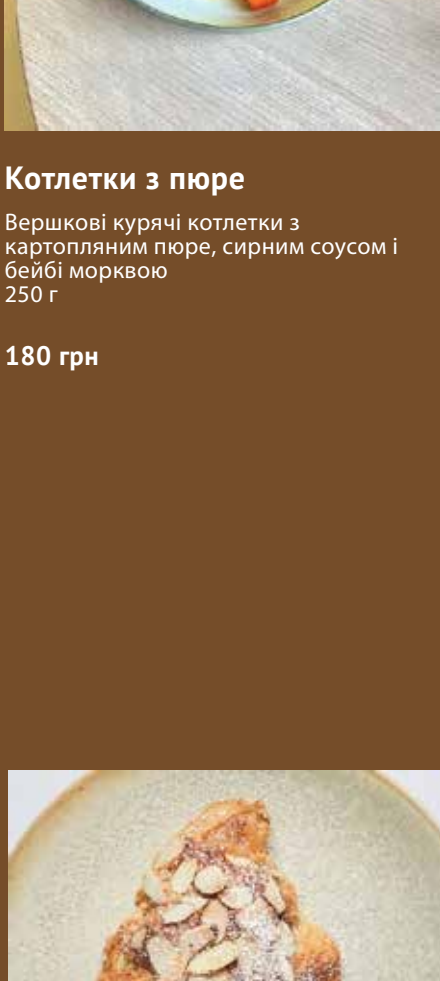
Листя салату з томатами черрі щедро заправлені соусом цезар, м'яке яйце. Посипаємо пармезаном та крашем бекону

300 г | 685 ккал, 41/42/25

Nuts Gluten Egg Lactose Molasses

з індичкою 280 грн

з креветками 315 грн



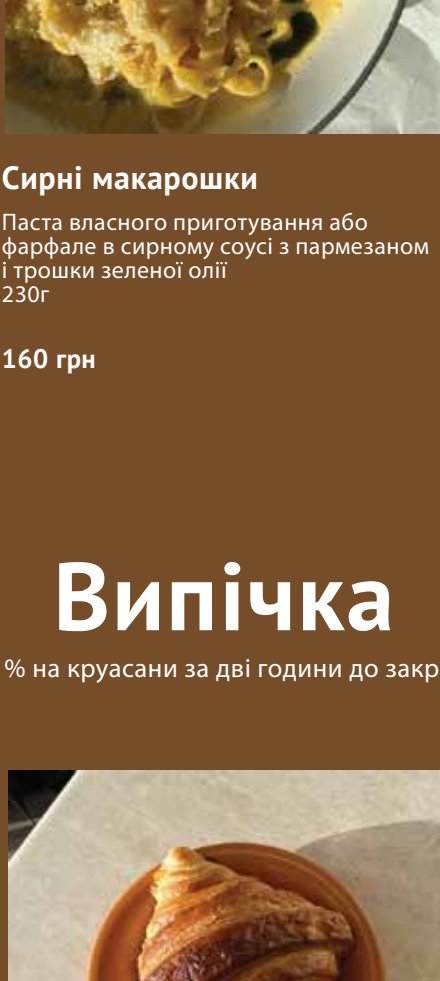
Крок-маддам

Карамелізований бріуш із соусом фісташки, індичкою пасарти вимашаним з мадонезі власного приготування з американським гірчицею. Зверху смажимо яйця поште соусом голандець з миксом горіхів та соусом голандець. Подаємо із хрусткими маринованими огірками

310 г | 1240 ккал, 37/92/53

Gluten Egg Lactose Nuts

330 грн



Мелт з індичком та крачем бекону

Карамелізований бріуш змачений соусом бешамель з горгонзолі, запечений з індичкою, сиром чеддер та карамеліаним соусом. Подаємо пармезаном, сиром черрі та пармезаном. Посипаємо крачем бекону та сусиною цибунею

310 г | 1230 ккал, 42/97/65

Gluten Egg Lactose

290 грн



Мелт з креветкою

Карамелізований бріуш змачений соусом бешамель з горгонзолі, запечений з обсмаженою креветкою, сиром чеддер та пармезаном. Посипаємо фісташкою з квітами волошки

330 г | 1100 ккал, 42/72/58

Nuts Gluten Egg Lactos Molasses

320 грн



Суп сезону

• запитай у баристи

• додати креветки + 90 грн

180 грн

Закуски



Сендвіч сирний з опеньками

Карамелізований бріуш з крем-сиром з йогуртом, сиром Моцарелла, томатами, соусом Песто, маринованими опеньками

Gluten Lactose Nuts

210 грн



Сендвіч шинатні з сиром

Карамелізований бріуш з крем-сиром з йогуртом, слясованою шинкою, сиром Чеддер, томатами та шпинатом

Gluten Lactose Nuts

210 грн

До вина



Оливки та маслини

Ідеальний доповнити келих вина (70г)

80 грн



Печений камамбер

Печений сир камамбер з часником, посипаний сусишими томатами та індичкою. Подаємо з картоплею та зеленною олією. Посипаємо миксом горіхів

240 грн



Вітелло тонато

Закуска на основі яловичини, з соусом з туниці. Подаємо з руколюю та калерсами і трошки сусиших томатів

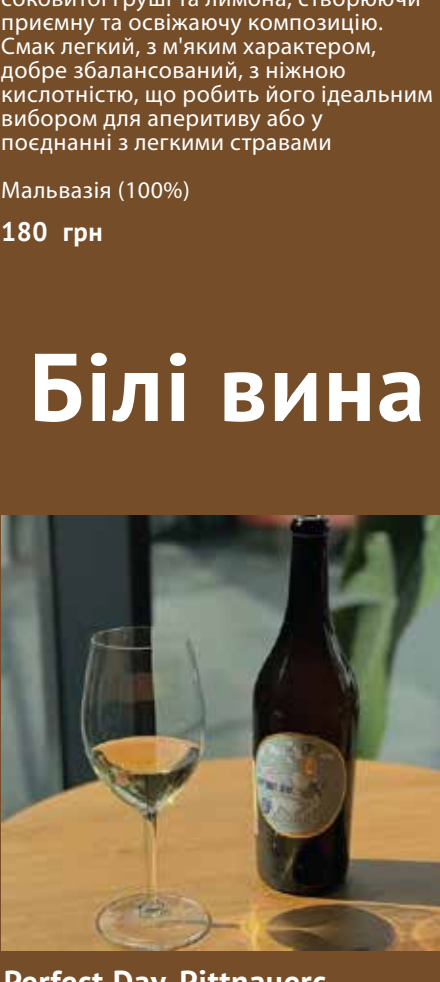
290 грн



Сирна тарілка

Крафтові сир з трюфелем та посипаний сиром, бальним ароматом. Вино вибирається до смаку. Вино вибирається до смаку. Вино вибирається до смаку

220 грн



Мухамара

Пряна намазка на основі перців, фарширована олією, картоплею та прінощами. Подаємо з печеними перцями та фісташкою

180 грн



Круасан свіжоспечений

На вибір: класичний / з вишнею / з шоколадом / грюша-кармель / абрикос

Gluten Lactose Egg

85 грн

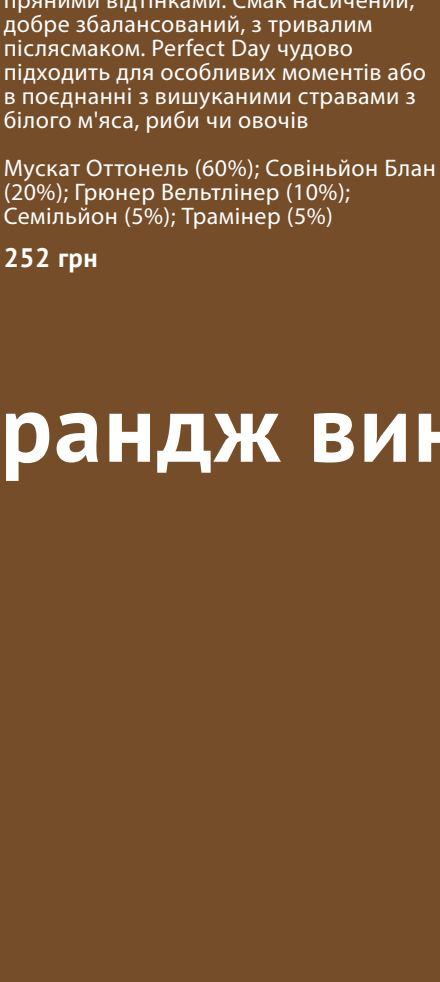


Горішок зі згущеним молоком

На вибір: класичний / шоколадний

Nuts Gluten Lactose Egg

35 грн



Кекс апельсиновий

Gluten Lactose Egg

155 грн



Кекс маково-горіховий з цукатами

Nuts Gluten Lactose Egg

160 грн

Солодощі



Шоколадні Блєкський чизкейк з ванільним соусом

Ніжний десерт із насиченим шоколадним смаком. Вино вибирається до смаку. Вино вибирається до смаку. Вино вибирається до смаку

Lactose Egg

230 грн



Чизкейк Банюфі

Ніжний сирний десерт на хрусткому коржі з ванільним ароматом, бананами та карамеліаним соусом. Подаємо пармезаном

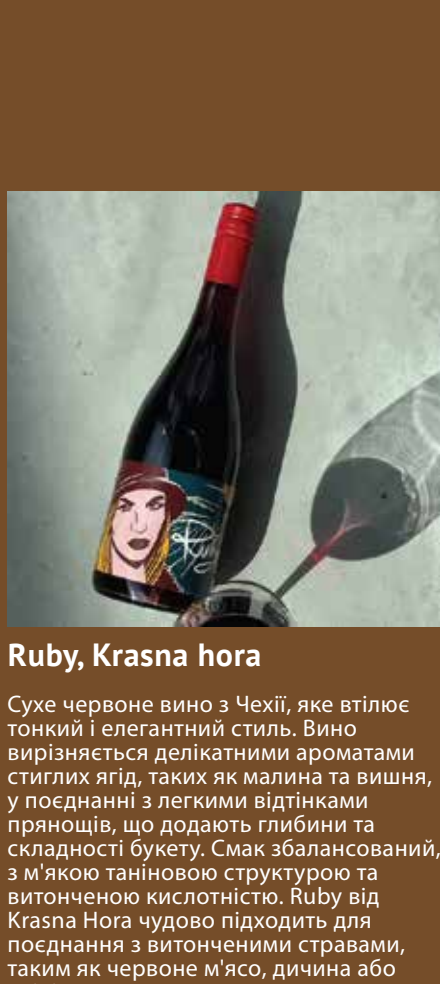
Lactose Egg

220 грн



Сінабон

Окрасово-вишневий 180 грн
Фісташково-малинковий 160 грн
Карамельно-горіховий 150 грн



Макаронс з ганашем

- шоколад-мідаль
- ванільно-желяна
- м'яч-маршмелу
- ванільно-фрукт
- грюша-горгонзола
- кіндер

Lactose Nuts

100 грн

Зігріваюче



Мандариновий глінтвейн

Глінтвейн на основі білого вина, мандаринового фрешу, меду, лікеру Амаретто та спецій

170 грн



Червоний глінтвейн

Червоний винний напій, на основі червоного вина, цитрусов, меду, лікеру Амаретто та спецій

200 грн

Ігристі вина

Cava Jaume Serra Organic

Іспанське ігристе вино. Має свіжий солодкий смак із ніжними золотистими відтінками та дрібними бульбашками. Аромат вишуканий, насичений, з нотами цитрусових і легким квітковим акцентом. Смак збалансований, сухий (брю), з своєю кислотністю та тривалим післясмаком. Ця Cava прекрасно підходить для особистих заходів, додає морепродуктами, легкими закусками та сиром

Мінабео (100%)

120 грн

Malvasia, Lunaria Ancestrale

Італійський Pet-Nat із вау-ефектом, випущений в винному сорту Мальвазія за методом традиційного бродині в пляшці. Цей натуральний напій має свіжий, цукристий, кордів та легкими бульбашками. Аромат розкривається нотами свіжого апельсина, соковитого грюша з лимона, створюючи приємну та освіжаючу композицію. Смак досить ніжний, гармонійний. Це ідеальний вибір для тих, хто хоче насолодитися вином без алкоголю, зокладаючи енергію або у поєднанні з легкими стравами, салатами і маринованими сирами

Мальвазія (100%)

180 грн

Білі вина

Cora de Loxarel, Loxarel

Сухе біле вино з Іспанії, яке зачаровує своєю свіжістю. Вино має легку, свіжий аромат з нотами червоної ягід, цитрусових і ванілі. Смак збалансований, з своєю кислотністю та тривалим післясмаком. Ця Cava прекрасно підходить для особистих заходів, додає морепродуктами, стравами з білого м'яса, риби, білого м'яса або просто як самостійний напій на будь-якому події

Мускат Отонель (60%), Сованьон Блан (20%), Гренаш Вельвет (10%), Семільйон (5%), Траїнер (5%)

154 грн

Perfect Day, Pittnauer

Сухе біле вино з Аустрії, яке вражає своєю свіжістю та вишуканим ароматом. Має наполегливий квітковий аромат, який одразу привертає увагу і не залишає байдужим. Цей аромат поєднується нотами свіжого фрукта та легкими цитрусовими. Смак збалансований, добре збалансований, з ніжною кислотністю, що робить його ідеальним вибором як енергію або у поєднанні з легкими стравами, салатами і маринованими сирами

Мускат Отонель (60%), Сованьон Блан (20%), Гренаш Вельвет (10%), Семільйон (5%), Траїнер (5%)

252 грн

Орандж вина

Catavela, Denavolo

Італійське натуральне помаранчеве вино, виготовлене з використанням традиційних методів. Вино має легку, свіжий аромат з нотами червоної ягід, цитрусових і ванілі. Смак збалансований, з своєю кислотністю та тривалим післясмаком. Ця Cava прекрасно підходить для особистих заходів, додає морепродуктами, стравами з білого м'яса, риби, білого м'яса або просто як самостійний напій на будь-якому події

Ортутто (25%), Білі сорти винограду (65%), Мальвазія (25%), Марсан (25%)

238 грн

