

**TEYA NEO** — это бистро с честным и открытым подходом ко всему: гостю, продукту, команде и сервису.

Мы готовим просто и с душой: открыто рассказываем о продукте, любим экспериментировать и при этом держим разумные цены, чтобы вкусная еда была доступна каждому.

Завтраки, сытные обеды и сезонные спешлы — каждое меню отражает ритм и вкус времени года.

Мы привозим интересные ингредиенты, подбираем авторские соусы из поездок и создаём тёплую атмосферу — чтобы гостю было уютно и приятно возвращаться.



наш телеграм-канал



меню с фотографиями

**TEYA**

## ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ «ЗНАКОМСТВО»

Брокколи, крем из артишока, соус из жаренных водорослей  
Жареные гребешки с ризотто из цветной капусты, банья кауда  
Баклажан, карамельный брюнуст, томатный джем  
Треска с чёрными лисичками и соусом из фенхеля  
Чурраско из говядины с шисо и кампотским перцем  
Шоколад, пралине из фундука и чёрный трюфель

---

3900

## ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

Креман де Луар Розе Брют, Марсель Мартен  
*Cremant de Loir, Marcel Martin Rose Brut*

Рислинг, Трейсер Вайнкеллерай Хехтсхайм  
*Riesling, The Tracer Weinkellerei Hechtsheim*

Шардоне Традисьон, Домен Кост Русс  
*Chardonnay Tradition, Domaine Coste Rousse*

Сира, Мантра Эстейт  
*Sirah, Mantra Estate*

Гаме Ле Пердриетт, Ги Альян  
*Gamay Les Perdriettes, Guy Allion*

---

2900

ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

С 10:00 ДО 16:00

*Для двоих  
с сопровождением  
Просекко*

→ Хашбраун с лососем и яйцом 650

→ **Большой завтрак Теи** 1990

→ Сэндвич с тамбовским окороком и моцареллой 890

→ Жареный тост с лососем, кремом из сыра и песто 890

→ Сэндвич с цыплёнком, гуакамоле и моцареллой 890

→ Зелёный салат 790

→ Сырники из топлёного творога с карамелизированным бананом 690

→ Шакшука с фермерскими томатами 690

→ Скрэмбл с креветкой и биском 790

→ Скрэмбл с камамбером и трюфельным крамблом 790

→ Французский омлет с куриным шницелем 840

→ Омлет / глазунья / скрэмбл 2 яйца 300

→ Куриный шницель 80 гр 300

→ Аргентинские креветки 50 гр 350

→ Адыгейский сыр 50 гр 250

→ Авокадо 40 гр 200

→ Томаты 50 гр 200

→ Брокколи 40 гр 250

*Когда хочется  
побольше клетчатки  
Не как дома*

*Блюда из яиц*

*Топпинги*

КОФЕ / ЧАЙ

Эспрессо 250

Двойной эспрессо 300

Американо 250

Капучино 350

Латте 350

Флэт уайт 350

Раф 400

Какао 350

Ассам 490

Габа 490

Сенча 490

Горные травы 490

Фруктовый чай 490

Данное меню является рекламным материалом. С полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя ресторана.

Внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях. Все цены указаны в Российских рублях с учётом всех применяемых налогов.

Если у Вас есть аллергия или непереносимость (противопоказания к употреблению) каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

TEYA

ВОДА	Вода Даусуз (газ / негаз), 0,5 л	450	ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	Фокачча анчан с розмарином, взбитым маслом с лимонной пудрой	390
	Вода Красота (газ / негаз), 0,5 л	200		Гребешок с мятым авокадо и ферментированным крыжовником	1370
СОФТ / ФРЕШ	Сок Yoga (яблоко, томат)	350	<i>Личный рекомендация шефа</i>  <i>Собрано вручную в лесах Сочи</i>  <i>Добавить фокаччу к заказу</i>	Паштет из птицы с вареньем из чёрных лисичек и кедровым орехом	690
	Соса-Cola, Италия, 0,2 л	500		Тартар из говядины, с печёным перцем рамиро и пармезаном	840
	Тоник в ассортименте	350		Бабагануш с томатной сальсой и жареным сыром	690
	Фреш апельсин	400		Самая вкусная свёкла с соусом равигот	690
	Фреш грейпфрут	400		Салат с цыплёнком, романо и красным киноа	690
НАПИТКИ	Лимонад северные ягоды	350	Салат с крабом, авокадо и песто	1210	
	Лимонад малина-каркаде	350	Зелёный салат	790	
	Безалкогольный спритц Zero Spritz	550	Салат с лососем, кремом из рикотты и томатами	790	
	Безалкогольный виски сауэр Fake Whisky Sour	550	Креветки с катаифи и соусом из манго	790	
	Морс ягодный	350	Ризотто из цветной капусты с гребешком и шалфеем	1140	
			ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Баклажаны с томатами и соусом из пряных трав	940
			<i>Любимое блюдо Теи</i>		

## ОСНОВНОЙ КУРС

Паста с креветками и крабовым биском 890

Лосось с печёной тыквой и трюфельным крамблом 1190

Мурманская треска с чёрными лисичками и соусом из фенхеля 1140

Орзо с кальмаром и муссом из крабового биска 890

Шницель из цыплёнка с соусом аква пацца 790

Ньокки с пармезаном и уткой конфи 890

*Самые сочные*

→ Котлеты из индейки со сморчками, цукини и соусом морне 790

Бефстроганов со сморчками и муссом из печёного картофеля 1340

Филе миньон с запечённым картофелем и соусом чёрный перец 1190

Паста с растушенной мраморной говядиной 960

Чурраско из говядины с шисо и кампотским перцем 1190

*Соус "дальче форте" со свежими ягодами*

→ Стейк аше с глазурью из сезонных ягод 1140

Говяжья щека с баклажаном и соусом альбуфера 990

## СУПЫ

Крабовый биск с аргентинским креветками и томатами 840

Сливочный суп с подкопчённой треской 690

## ОВОЩИ

Печёный батат со сморчками и соусом качо-э-пепе 690

Брокколи с кремом из артишока и соусом из жареных водорослей 840

Запечённая тыква баттернат с камамбером 790

*Попросила жена ввести в меню*

→ Картофель фри с трюфельным крамблом и соусом айоли 690

## ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с бананами в карамели 550

Фирменный тарт TEYA 850

Миндальный дакуаз с клубникой и йогуртом 550

Шоколад с пралине из фундука и кофейным соусом 690