



МЕНЮ

такой должна быть кофейня



Сертификат в кофейню «Пенка» — отличный подарок для тех, кто любит вкусно проводить время!

У нас вы можете приобрести сертификат номиналом от 500 рублей в стильном оформлении и порадовать близких, друзей или коллег.

Подробности у администратора или по телефону +7 (351) 225 28 91

Отпразднуйте **День рождения** в кофейне «Пенка»!
Вас ждут скидка 10% на основное меню за 7 дней до и после праздника и фирменный десерт в подарок.

Бронь столиков: +7 (351) 225 28 91

С заботой готовим и оперативно доставляем ваши заказы.
Заказать очень просто: отсканируйте QR-код, чтобы перейти в раздел **ДОСТАВКА!**



ПРИГОТОВИМ ТОРТ НА ВАШ ПРАЗДНИК!

День рождения, свидание, корпоратив — **шеф-кондитер кофейни «Пенка»** воплотит любую вашу идею.

Заказывайте заранее, чтобы событие стало по-настоящему сладким!

Обсудить детали и сделать заказ:
+7 (351) 225 28 91





ЗАВТРАКИ

с 8.00 до 14.00

**ЗЕЛЕНАЯ ГРЕЧКА
С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ПАРМЕЗАНОМ**

в сливочно-шпинатном соусе

210 г 400. –



**КАША ПШЕННАЯ
С ТЫКВОЙ, ИЗЮМОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

280 г 410. –

ОВСЯНАЯ КАША 260 г

- на воде 230. –
- на молоке 260. –
- на сливках 320. –

Добавь к овсяной каше:

- | | | |
|-------------------|------|--------|
| • фруктовый салат | 50 г | 100. – |
| • грецкий орех | 10 г | 70. – |
| • мед | 30 г | 70. – |



ОМЛЕТ, ГЛАЗУНЯ ИЛИ СКРЭМБЛ ИЗ ДВУХ ЯИЦ

140 г 250.–

Добавь к омлету, глазунье и скрэмблу:

– лосось слабосоленый (30 г)	300.–	– зеленый салат (30 г)	90.–
– бекон обжаренный (50 г)	210.–	– сыр фета (30 г)	90.–
– томаты свежие (40 г)	80.–	– тосты из Чиабатты (50 г)	50.–
– авокадо (40 г)	190.–		

ШАКШУКА

яичница из двух яиц, приготовленная по традиционному рецепту еврейской кухни, с соусом из помидоров, болгарского перца, лука и приправ, с кинзой и сыром фета. Подается с хрустящей чиабаттой

300 г 510.–



СТОИМОСТЬ ЗАВТРАКА УЖЕ ВКЛЮЧАЕТ НАПИТОК НА ВЫБОР: ЭСПРЕССО • АМЕРИКАНО • ЧАЙ

ФИРМЕННЫЙ ЗАВТРАК «ПЕНКА»

картофельные драники со сметаной, нежный слабосоленый лосось, хрустящие тосты и свежий салат из моркови, капусты и огурцов с легкой цитрусовой заправкой

320 г 710.—



СТОИМОСТЬ ЗАВТРАКА УЖЕ ВКЛЮЧАЕТ НАПИТОК НА ВЫБОР: ЭСПРЕССО • АМЕРИКАНО • ЧАЙ



ЗАВТРАК АНГЛИЙСКОГО ЛОРДА

глазунья из двух яиц с ароматными говяжьими колбасками-гриль, хрустящим беконом, сочными томатами, красной фасолью, домашним лечо и хрустящей чиабаттой

380 г 690. –



РУССКИЙ ЗАВТРАК

каша (овсяная или рисовая) на молоке, сырники, блинчики, сметана, соус клубничный, смородина, клубника, грецкий орех

400 г 590. –

СТОИМОСТЬ ЗАВТРАКА УЖЕ ВКЛЮЧАЕТ НАПИТОК НА ВЫБОР: ЭСПРЕССО • АМЕРИКАНО • ЧАЙ



С заботой готовим и оперативно доставляем ваши заказы.
Заказать очень просто:
отсканируйте QR-код,
чтобы перейти в раздел **ДОСТАВКА!**

ФИТНЕС-ЗАВТРАК

омлет со шпинатом, авокадо, томатами черри, хрустящий овощной салат с тыквенными семечками, слабосоленый лосось, подается с теплой чиабаттой и творожным сыром

275 г 720. —





Основное МЕНЮ

с 8.00

К завтраку
и не только

СЫРНИКИ
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

из клубники, вишни и черной
смородины

195 г 410.—



СЫРНИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ

135 г 370.—

Шеф
РЕКОМЕНДУЕТ

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ В ОБЛЕПИХОВОЙ ГЛАЗУРИ

с нежным крем-чизом,
карамелизированным
арахисом и шариком
ванильного мороженого

260 г 540. –

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С БАНАНОМ, МАЛИНОЙ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ

220 г 460. –



БЛИНЫ

В ОБЛЕПИХОВОЙ ГЛАЗУРИ

десертные блины с облепиховым
соусом, шариком ванильного
мороженого и арахисом

280 г 470. –



**БЛИНЧИК С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

20 лет в меню «Пенки»

220 г 480.—



БЛИНЧИК «ЦЕЗАРЬ»

с запеченной курочкой, свежими
овощами и сыром пармезан,
заправленный фирменным
соусом Цезарь

250 г 440.—



СЫРНАЯ ВАФЛЯ С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ /
СЫРНО-ШПИНАТНАЯ ВАФЛЯ
С ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ

в сливках, с сыром пармезан,
зеленым маслом и микрозеленью

175 г 510.–





**СЫРНАЯ ВАФЛЯ С ФОРЕЛЬЮ /
СЫРНО-ШПИНАТНАЯ ВАФЛЯ С ФОРЕЛЬЮ**

с сырным соусом с вялеными томатами, свежим огурцом, авокадо,
яйцом пашот, микрозеленью и зеленым маслом

230 г 670. –



**СЫРНАЯ ВАФЛЯ С КУРИЦЕЙ /
СЫРНО-ШПИНАТНАЯ ВАФЛЯ С КУРИЦЕЙ**

с сметанным и сырным соусом,
сочным миксом салата, свежим
огурцом, глазуньей, беконом,
зеленым маслом и кранчем

260 г 510. –

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ НА ГРИЛЕ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

цыпленок, маринованный в устричном соусе, томаты, болгарский перец, цукини, микс салата, орехово-кунжутный соус

185 г 540.—



ЗЕЛЕНый САЛАТ

авокадо, листья салата, кунжут, семена подсолнуха, тыквенные семечки, грецкий орех, огурец, яблоко, сельдерей, медово – горчичный соус

150 г 510. –



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

листья салата с фирменным соусом Цезарь,
пшеничными сухариками, томатами черри,
перепелиным яйцом и сыром пармезан

190 г 510. –



ФЕРМЕРСКИЙ БУЛЬОН
С ЦЫПЛЕНКОМ,
ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
И ЯЙЦОМ

250 г 350.-



ФЕРМЕРСКИЙ БУЛЬОН
С ЦЫПЛЕНКОМ, ЯЙЦОМ
И ХРУСТЯЩИМИ ГРЕНКАМИ

350 г 350.-



ВОК С КРЕВЕТКАМИ

лингвини с креветками, болгарским перцем, морковью, красным луком, шампиньонами и миксом салата в соусе сливочный унаги

250 г 590. –



ПЕННЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ, ШАМПИНЬОНАМИ В
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

с луком и сыром пармезан

280 г 560. —



ПАСТА КАРБОНАРА

спагетти с беконом и сыром
пармезан в сливочном
соусе

250 г 510. –



НАПИТКИ



ЭЛИТНЫЕ ЧАИ

Ассам

чай с большим количеством золотых типсов, придающих сильный, пряный и солодовый вкус. 600 мл

420.–

Моргентау

очаровательная композиция с крупнолистовой сенчи и необычайно нежным фруктовым вкусом манго и цитрусовых. 600 мл

420.–

Эрл грей

привлекательное сочетание отборного индийского чая со свежим ароматом бергамота. 600 мл

420.–

ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Цейлон

400/600 мл

270/310.–

Эрл Грей

400/600 мл

270/310.–

Королевская вишня

400/600 мл

270/300.–

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Королевский порошок

400/600 мл

270/310.–

Японская липа

400/600 мл

270/310.–

Китайский с жасмином

400/600 мл

270/310.–

Молочный улун

400/600 мл

270/310.–

ФРУКТОВО – ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Таежный сбор

400/600 мл

290/320.–

Ройбуш крем – карамель

400/600 мл

290/320.–

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Освежающая мята

400/600 мл

280/310.–

Ромашковый

400/600 мл

280/310.–

Гречишный

400/600 мл

280/310.–

Иван – чай

400/600 мл

280/310.–

МАТЧА ЛАТТЕ

Зеленый Матча Латте

300 мл

330.–

Матча – тоник

200 мл

330.–

Айс Латте Матча

300 мл

330.–

Айс Латте Матча – малина

300 мл

360.–



ДОМАШНИЙ СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ

Имбирный лимон

на основе черного чая с лимоном, имбирем и душистым медом. 600 мл

410.-

Облепиховый

ароматные ягоды облепихи с имбирем и апельсином. 600 мл

440.-

Малина – смородина

на основе черного чая с пюре малины, смородины и мяты. 600 мл

410.-

Липовый с мятой и грушей

на основе зеленого чая с ароматным соцветием липы, грушей, медом и мятой. 600 мл

410.-

Масала

согревающий пряный чай с молоком, кардамоном, корицей, мускатным орехом, имбирем, кориандром. 600 мл

410.-



FRESH-BAR

Выжимаем витамины из фруктов!

Апельсиновый 200 мл

380.-

Яблочный 200 мл

360.-

Морковный 200 мл

250.-

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный

молоко, мороженое, сливки, пюре из свежей клубники. 300 мл

360.-

Банановый

молоко, мороженое, сливки, банан. 300 мл

360.-

Шоколадный

молоко, мороженое, сливки, какао. 300 мл

360.-

Бурбонская ваниль

молоко, мороженое, сливки. 300 мл

360.-

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс

в ассортименте. 200/400 мл

120/240.-

Минеральная вода

газированная / негазированная. 500 мл

170.-

Сок

в ассортименте. 200 мл

120.-

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Апероль безалкогольная вариация классического коктейля, на основе сиропа апероль и тоника. 400 мл	300.–	Мохито клубничный содовая, клубничное пюре, лайм, мята, лед. 300 мл	330.–
Арбуз – клубника освежающий коктейль на основе пюре клубники, сиропа арбуз и свежей мяты. 400 мл	320.–	Манго – маракуйя освежающий коктейль с соком манго, пюре маракуйи и апельсином, лед. 400 мл	320.–
Киви – яблоко освежающий коктейль на основе содовой, пюре киви-яблоко, лимона, льда. 400 мл	320.–	Смородина – базилик содовая, смородина, базилик, концентрат базилика-лимона. 400 мл	330.–
Тропический гранат содовая, пюре маракуйи, лимон, сироп граната, мята, лед. 400 мл	320.–		

СМУЗИ

Малина – смородина малина, смородина, банан, сок апельсиновый, лед. 300 мл	360.–	Сельдерей – яблоко яблоко, стебель сельдерея, яблочный сок, лед. 300 мл	340.–
Груша – базилик груша, яблоко, базилик, сироп груши, мята, лед. 300 мл	360.–	Витаминный яблоко, груша, стебель сельдерея, шпинат, мед, лед. 300 мл	360.–

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Эспрессо – тоник	200 мл	290.–
Айс латте – классика	300 мл	290.–
Айс латте банан-карамель	300 мл	380.–
Фрапучино фисташка – шоколад	300 мл	380.–
Апельсиновый бамбл	200 мл	330.–
Вишневый бамбл	200 мл	330.–



КОФЕ

Эспрессо
Двойной эспрессо
Американо
Кофе по – турецки
Капучино
Латте
Флэт уайт
Мокачино



30 мл	170.-
60 мл	230.-
300 мл	230.-
130 мл	240.-
300 мл	290.-
220 мл	270.-
220 мл	280.-
300 мл	390.-

Любой кофейный напиток мы можем приготовить для Вас также на альтернативном молоке (+80 рублей).
Температура кофе с добавлением молока составляет 55 - 65° градусов. Если Вы предпочитаете более горячий кофе, пожалуйста, сообщите об этом при заказе.

КАКАО И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Бельгийский горячий шоколад
Какао
Какао с маршмеллоу
Раф
Раф сырный
Раф апельсин – кардамон
Раф соленая карамель
Раф фисташковый

70 мл	400.-
250 мл	310.-
300 мл	430.-
300 мл	360.-
300 мл	370.-
300 мл	360.-
300 мл	380.-
300 мл	380.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Занзибар

тропический напиток на основе рома, ананаса, цитрусовых и маракуйи. 300 мл

Сицилия

оригинальный цитрусовый микс фирменной лимончеллы, водки и апельсинового сока, со свежим грейпфрутом и содовой. 300 мл

Апероль

идеальный итальянский коктейль из сухого игристого вина, апероля и цитрусовых. 300 мл

Пина Колада

классический сливочный коктейль на основе рома, кокоса, сливок и ананаса. 300 мл

Мохито

ром белый, мята, лайм, содовая, лед. 300 мл



470.-

450.-

610.-

510.-

410.-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Таманское белое/полусладкое. 150 мл 

340.-

Таманское белое/брют. 150 мл 

340.-

ТИХИЕ ВИНА

Кико Совиньон Блан белое/сухое. 150 мл 

570.-

Марипоса Мальбек Бонарда красное/сухое. 150 мл 

570.-

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Настойка «Лимончелло» 50 мл

260.-

Виски Вильям Лоусонс 50 мл

410.-

Водка Белая Березка 50 мл

260.-

Коньяк АрАрАт 5 ЗВЕЗД 50 мл

510.-





Кофейня «Пенка»
Челябинск, пр. Ленина, 54
+7 351 225 28 91



Подписывайтесь на нас во ВКонтакте —
сканируйте QR-код.
Будьте в курсе акций и новостей!



Скачайте карту лояльности по QR-коду
и получайте бонусы за каждый визит

Уважаемые гости!

Меню носит информационный характер, внешний вид и подача блюд могут отличаться от представленных на фотографиях.

Более подробную информацию о составе, пищевой ценности и способе приготовления вы всегда найдёте в «Уголке покупателя».

Обратите внимание: блюда могут содержать аллергены. Если у вас есть непереносимость продуктов или особые пищевые предпочтения, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Мы будем рады подобрать для вас подходящее блюдо.



шеф-повар рекомендует



вегетарианское блюдо