

**6 pm**

**bread kitchen**

# drinks

## горячие

Эспрессо 40 мл.	250
Американо 180 мл.	300
Фильтр-кофе 250 мл.	350
Капучино 200/300 мл.	300/350
Латте 300 мл.	350
Раф 300 мл.	450
Флет уайт 200 мл.	350
Какао 300 мл.	500
Какао Бородинский 300 мл.	500
Маття Латте 300 мл.	450
Маття с белым шоколадом на кокосовом молоке 350 мл.	600

## холодные

Айс Латте 400 мл.	350
Айс Маття Латте 400 мл.	450
Эспрессо тоник 400 мл.	400
Маття тоник 400 мл.	450
Бамбл холодный/горячий 400/300 мл.	550
+ альтернативное молоко 50 мл.	50
Апельсиновый фреш 200 мл.	450
Яблочный фреш 200 мл.	450
Вода минеральная Dausuz 275/ 850 мл.	350/600

## сезонные

Скандинавский фильтр 200 мл.	450
Матча Токио 220 мл.	450
Облепиховый пуэр 400 мл.	500
Шоколадный флэт 200 мл.	550
Green smth 400 мл.	550

## чай

Пуэр Гунтин 300/600 мл.	350/500
Черный чай Цейлон 300/600 мл.	350/500
Черный чай Дян Хун 300/600 мл.	350/500
Зеленый чай с жасмином 300/600 мл.	350/500
Молочный улун 300/600 мл.	350/500
Сенча 300/600 мл.	350/500
Рябина, кардамон, имбирь 300/600 мл.	350/500
Ромашка, ханибуш, лемонграсс 300/600 мл.	350/500
Роза, лемонграсс, гибискус 300/600 мл.	350/500
Мята, гибискус, апельсин 300/600 мл.	350/500

# cocktails and strong

## алкогольные коктейли

Мартини Батч 150 мл.	800
Гранатовый Джин-Физ 250 мл.	850
Персиммон 230 мл.	950
Апероль Шприц 200 мл.	750
Грейпфрут-лимончелло 250 мл.	750
Глинтвейн 250 мл.	850

## крепкий алкоголь

Коньяк Hine Rare 50 мл.	1500
Коньяк Hine Cigar Reserve 50 мл.	2800
Кальвадос Boulard VSOP 50 мл.	1100
Виски ирландский The Irishman 50 мл.	1100
Виски японский Togouchi 50 мл.	1600
Водка Онегин 50 мл.	350

# menu

## закуски

Тартин на закваске, масло взбитое с водорослями	350
Паштет из куриной печени, копченая вишня, фундук, бриошь	850
Сморреброд с лососем слабой соли, сливочно-сметанный соус с хреном, каперсы	750
Фуа-гра, тост из бриоши, джем из инжира, кули черная смородина	950
Карпаччо из осьминога	1200
Буратта, карпаччо из томатов, кантабрийские анчоусы	1200
Карамелизованный баклажан, креветки, соус из пекана, эмульсия из черного чеснока	950
Тартар из говядины, эмульсия из черного чеснока, пармезан, солодовая бриошь	1200

## суп

Грибной суп со сметаной и зеленью	750
Суп из бычьих хвостов	850

## салаты

Панцанелла	800
Восстановленная свекла, соус из черной смородины, крем из эстрагона, грецкий орех	850
Теплый салат шпинат, белые грибы, креветки	950

## горячее

Утиная грудка, морковный крем, соус с фуа-гра	1200
Говяжьи щеки, томленные в портвейне, пюре из корня сельдерея, инжир	1200
Стейк бавет, маринованный в кодзи, кенийская фасоль	1600
Голубец с атлантической треской в листе мангольда, картофель, сметана	950
Лосось, гратен Дофинуа, копченая эмульсия из петрушки	1600
Тортеллини на квасном сусле с бычьими хвостами, соус демиглас, сметана, фундук	950
Спагетти с вонголе и боттаргой	1300
Ризотто, белые грибы, эстрагон, пармезан, каперсы	1100
Цветная капуста, мисо карамель, соус горгонзола, фундук	850

## десерты

Десерт дня — уточняйте у официанта

\* Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания — сообщите об этом официанту.

# mornings

## завтраки

Омлет запеченный, томаты, шпинат, страчателла/ мортаделла	850
Скрембл с креветками, бренуаз из овощей, мусс пармезан	850
Яйца Бенедикт на бриоши, авокадо, копченый лосось	850
Драник картофельный, пате из брокколи, грибы, сметана	750
Драник картофельный, яйцо пашот, лосось слабой соли, шпинат, крим чиз	950
Тартин с пате из брокколи, яйцо пашот, лосось слабой соли	950
Зеленый салат, авокадо, яйцо, кунжутный соус, теплый тартин	750
Круассан, лосось слабой соли, мини-укроп, крим чиз	750
Круассан, мортаделла, томат, зелёный салат	650
Сырники с ягодным компоте и сметаной	650
Каша овсяная, черная смородина, базилик	550
Круассан с маслом и джемом	450
Круассан с темной нутеллой / с белой нутеллой	450
Круассан с фисташковым кремом	450
Бриошь дня	400

## добавки

Тартин и масло взбитое с водорослями	350
Лосось слабой соли 50 гр.	500
Мортаделла 50 гр.	350
Пастроми 40 гр.	350
Авокадо 50 гр.	350
Томаты 100 гр.	350
Салат зеленый 20 гр.	350
Масло сливочное 40 гр.	100
Соус ягодный 50 гр.	100
Джем 50 гр.	150
Нутелла 30 гр.	250

\* Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания — сообщите об этом официанту.

# kids

## завтрак

Скрембл / омлет с бриошью и маслом	450/550
Каша овсяная, черная смородина, базилик	550
Сырники со сметаной и ягодным соусом	650
Добавить: джем, нутелла, сметана	150/250/100
Круассан с мортаделлой, томатом и зелёным салатом	650

## обед / ужин

Спагетти с пармезаном	450
Куриные котлетки с картофельным пюре / картофелем фри и огурчиком	650
Картофель фри	300

## десерты

Круассан с нутеллой и киндером буэно	400
Мороженое	250

## напитки

Апельсиновый / Яблочный фреш	450
Какао	500

\* Если у ребенка есть аллергия на определённые продукты питания — сообщите об этом официанту.

# wine

## bubbles

	<b>Prosecco</b> Terre Di Marca Extra Dry Bio 2022 / Veneto, Italy	<b>650 / 3900</b>
	<b>Cava</b> Castelo de Pedregosa La Vida es Brut 2021 / Cataluna, Spain	<b>850 / 4900</b>
<b>natur</b>	<b>Petnat</b> Puro Bianco 2022/ Toscana, Italy	<b>4900</b>
	<b>Cremant de Bordeaux</b> Bad Girl / Bordeaux, France	<b>5600</b>
	<b>Champagne Blanc de Blancs 2016</b> Les Cuteries La Villeseniere / Champagne, France	<b>14800</b>

## white

	<b>Vinho Verde</b> Anselmo Mendes 2023 / Minho, Portugal	<b>650 / 3500</b>
	<b>Pinot Grigio</b> Nals Margreid 2023 / Trentino Alto Adige, Italy	<b>690 / 3900</b>
<b>natur</b>	<b>Naked White</b> Heinrich 2022 / Burgenland, Austria	<b>4500</b>
	<b>Riesling</b> Philipp Kuhn 2022 / Pfalz, Germany	<b>850 / 4900</b>
	<b>Gruner Veltliner</b> Loimer 2023 / Kamptal, Austria	<b>4900</b>
	<b>Vermentino</b> Lunae Bosoni Colli Di Luni 2022 / Liguria, Italy	<b>950 / 5400</b>
	<b>Sauvignon Blanc</b> Totara 2022 / Marlborough, New Zealand	<b>5400</b>
	<b>Chablis</b> Domaine Louis Moreau 2023 / Bourgogne, France	<b>1250/7200</b>
	<b>Sancerre</b> Gitton 2023 / Loire Valley, France	<b>7900</b>

## rose

	<b>Cuvee Seduction Rose</b> Domaine De La Sangliere 2023/ Provence, France	<b>600 / 3600</b>
<b>natur</b>	<b>Naked Rose</b> Heinrich 2020/ Burgenland, Austria	<b>4900</b>

## red

	<b>Garnatxa</b> Viladellops 2023 / Penedes, Spain	<b>650 / 3900</b>
	<b>Chateau Tassin</b> Bordeaux Superieur 2019 / Bordeaux, France	<b>690 / 3900</b>
<b>natur</b>	<b>Naked Red</b> Heinrich 2022 / Burgenland, Austria	<b>3900</b>
	<b>Zweigelt</b> Domaene Gobelsburg 2020 / Kamptal, Austria	<b>790 / 4500</b>
	<b>Chianti</b> Fattoria Lavacchio 2020/ Toscana, Italy	<b>850 / 4900</b>
	<b>Chateau L'Ermite d'Auzan</b> Sainte Cecile 2020/ Rhone Valley, France	<b>950/5600</b>
	<b>Pinot Noir</b> Burg Ravensburg 2021/ Baden, Germany	<b>5700</b>
	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Terraviva 2017 / Abruzzo, Italy	<b>1100 / 6500</b>
	<b>Barbaresco</b> Mondino Piero Busso / Piemonte, Italy	<b>16000</b>
	<b>Gevrey Chambertin</b> Domaine Didier Amiot / Bourgogne, France	<b>21000</b>