

хлеб
тартин **550**
хоккайдо **600**
ржаная фокачча **500**
пшеничная фокачча **500**

кофе
эспрессо **370**
фильтр-кофе **250/420**
американо **370**
капучино **370/470**
латте **470**
флэт уайт **470**
афогато крим **550**
растительное молоко: безлактозное/овсяное/миндальное/кокосовое/фисташковое **85**

листовой чай (чайник) **650**
зелёный: сенча киото удзи/генмайча
черный: чёрный персидский лимон/кимун/дянь хун с
жасмином/розой/ромовый изюм
белый: белый лунный свет
тизаны: гречишный/ройбуш

горячие напитки
чай тибетская ромашка-помело **490**
матча латте **470**
матча флэт **420**
какао **550**

холодные напитки
муркоттовый бамбл **850**
лимонад «персик-жасмин» **450**
эспрессо-тоник **650**
домашний лимонад **450**
холодный американо маракуйя-каламанси **450**
матча тоник **700**
s.pellegrino, газированная вода **450/750**
асqua rapna, негазированная вода **450/750**
сoca-cola **450**
апельсиновый фреш **550**
сок: яблочный/вишнёвый **350**

салаты и закуски
тартар из маринованного перца **630**
зелёный салат **830**
салат с креветками и клубникой **1350**
салат с тунцом конфи и стручковой фасолью **1150**

сэндвичи и бутерброды
сэндвич с мортаделлой **950**
сэндвич с тунцом конфи **950**
бутерброд с креветками **950**
горячий бутерброд с пастроами **1100**
бородинский сэндвич с пастроами **1080**
сосиска в тесте **450**
хот-дог с венской сосиской **670**

сладкое
булочка манки брэд с корицей **110**
манки брэд с корицей **1050**
баскский чизкейк **600**
шоколадный чизкейк **650**
чизкейк матча **650**
лимонный чизкейк **750**
кукис **300**

французский тост 750 с мороженым и добавкой на выбор:
свежие ягоды/джем на выбор: абрикосовый/вишнёвый с миндалём/слива с виноградом/ревень с клубникой

пиво и сидр
lager free damm 0% (0,33l) / испания **550**
lager estrella damm 4.6%(0,33l) / испания **650**
apple cider dickiy crest rebel apple 6% (0,45l) / москва, россия **750**
cherry bleeding cider carmilla rebel apple 5% (0,33l) / москва, россия **650**
cider alcohol-free nympho rebel apple 1% (0,33l) / москва, россия **550**

витрина

джемы (200г) 500
вишнёвый с миндалём/абрикосовый/слива с виноградом

сливочное масло (100г) 400
слегка взбитое сливочное масло из-под коров породы «джерси» 82,5%
слегка взбитое сливочное масло с эстрагоном, петрушкой, шалфеем, базиликом, шпинатом и морской солью
сливочное масло с анчоусом, слегка взбитое с цедрой апельсина и хлопьями перца чили

в вакууме
пастроми из говядины (100г) 900
лосось малого посола (100г) 1300

в банках
паштет из печени цыплёнка (200г) 600
оливки в масле (150г) 700
оливки с апельсином и чили перцем (150г) 750
тунец конфи (150г) 900

carniceria мясная лавка
колбаски чоризо (500г) 950
колбаски мюнхенские (500г) 950
колбаски охотничьи (500г) 950
колбаски венские (500г) 950
салями фелино (250г) 1500
салями тартуфо (250г) 1500
салями пармезан (250г) 1500

кофе в дрипах 150
коста рика кэнди
эфиопия дуванчо
перу дамиана эспиноса гейша

набор дрипов (15 шт) 2400

чай листовой
персидский лимон (50г) 1500
африканские ночи (100г) 1700
ромовый изюм (50г) 1900

мука (1 кг) 450
свежесмолотая мука придает хлебу фантастический вкус, аромат и цвет. мы не просеиваем зерно после помола, сохраняя целиком его аутентичность

ржаная
– прекрасно дополняет любой продукт, а небольшое содержание клейковины делает его грубее, в хорошем смысле этого слова
пшеничная
– очень универсальная и служит отличной базой для всех видов теста

мука спельты
– разновидность пшеницы, в ней достаточно клейковины и тесто с ней воздушнее. Нам очень нравится крупный помол, с ним продукт приобретает особенный характер, будь то хлеб, блинчики или печенье
тартин. три вида муки
– взвесили для вас необходимое количество муки на две буханки: пшеничную тонкого помола, спельту и ржаную цельнозерновую. осталось добавить соль, закваску и воду

тесто для приготовления
пшеничная фокачча/ржаная фокачча (450г) 400