



## МЕНЮ ДЛЯ ЛЁГКОЙ ЖИЗНИ

### НАПИТКИ

- 150мл – 29ккал **Миндальный капучино** 330  
Эспрессо и миндальное молоко.
- 250мл – 46ккал **Кокосовая вода** 320  
Природный источник энергии.
- 250мл – 75ккал **Эль Ниньо Лайт** 450  
Легендарный взрывной смузи теперь в низкокалорийном варианте: клубника, лайм, кокосовая вода.
- 250мл – 155ккал **Зелёный микс** 470  
Функциональный напиток: брокколи, огурец, шпинат и зелёное яблоко.

### МАТЧА

- 300мл – 81ккал **Латте** 450  
С миндальным молоком.
- 300мл – 57ккал **Раф MOSS** 450  
С кокосовым молоком.

### СМУЗИ БОУЛ

 смузи, который нужно есть ложкой

- 180мл – 77ккал **Манго** со свежей клубникой и семенами чиа 450

### САЛАТ

- 260г – 164ккал **Лолло Россо с томатами** 650  
Зелёный и красный салат лолло россо, ароматные помидоры, творожная рикотта.

### СУП

- 300г – 200ккал **Овощной бульон с куриными фрикадельками** 510

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 180г – 267ккал **Куриная грудка с овощами** 590  
Подаётся со слайсами обожённой тыквы и запечённой репой.
- 200г – 171ккал **Дикий сибас со шпинатом и белой спаржей** 1200
- 240г – 236ккал **Индейка на пару с картофелем карри** 590

### ДЕСЕРТЫ

- 85г – 106ккал **Рури** 350  
Лёгкий творожный зефир с черникой и земляникой на яблочном бисквите.
- 70г – 65ккал **Тарталетка «Тыква & Манго»** 390  
На кедровой муке с тёмным шоколадом.

## УТРО В КОФЕМАНИИ

желтки & белки	<b>Яйцо Бенедикт</b> с лососем / с ветчиной 650 / 490 Подаётся на тостах с голландским соусом.
	<b>Яйцо-пашот</b> в шпинате под соусом «пармезан» 450
	<b>Яичница / Омлет</b> вкуснее со щепоткой зелени 350
	<b>Омлет</b> с креветками 590
начинки для яичницы и омлета	грибы, ветчина, шпинат, помидоры, сладкий перец 100 сыр 110; бекон 230
«серьёзный завтрак»	<b>Лосось с драниками</b> и зелёным миксом 630
	<b>Колбаски из индейки</b> 350
сэндвичи & выпечка	<b>Круассан</b> из собственной пекарни 110
	<b>Круассан с ветчиной</b> 310
	<b>Круассан с миндалём</b> 250
	<b>Клубный сэндвич</b> 590
	<b>Сэндвич с тунцом</b> 490
	<b>Штрудель</b> с яблоком в карамели и корицей 490
творог & молоко	<b>Страчателла с земляникой</b> 590
	<b>Ванильные сырники</b> по домашнему рецепту 390
	<b>Творожная запеканка</b> 490 С изюмом и ароматом ванили.
	<b>Ленивые вареники с творогом</b> 450 Подаются со сладким сметанным соусом.
	<b>Кефир 1,5%</b> попробуйте со щепоткой свежего укропа 100
	<b>Йогурт «Кофемания»</b> 450 Малина & Клубника / Гранола & Кокосовый сахар / Кокос & Земляника
блины с начинками на выбор	<b>Масло</b> 310
	<b>Красная икра и крем-сыр</b> 510
	<b>Творог со сметаной</b> 390
	<b>Мясной фарш из говядины и свинины</b> 450 С рубленным яйцом.
	<b>Сёмга и крем-сыр</b> 550
каши	<b>Овсяная, пшённая, рисовая</b> 390
	<b>Пшённая с тыквой</b> 390
начинки и соусы к кашам, блинам и круассанам	яблоки, курага, грецкий орех, сухофрукты, тыква в карамели, натуральный горный мёд, сгущённое молоко 100
	свежие ягоды, протёртые с сахаром: малина, клубника 100 / земляника 150
	джемы: абрикос / клубника 100
	горячий шоколад, кленовый сироп 150
	свежая клубника 110
	изюм 90
	сметана 70

## ЗАКУСКИ

### Буррата 1300

С сочными томатами, салатом фризе, огурцом и авокадо.

### Брускетта 730

С авокадо, томатами и базиликом.

### Тартар из телятины 850

## САЛАТЫ

### Барыня-свёкла 650

Ломтики запечённой свёклы с зелёным миксом, маслинами каламата и рассыпчатой брынзой с вишнёвым соусом.

### Салат с баклажанами и козым крем-сыром 790

С миксом зелёной кенийской фасоли, кинзы и вялеными томатами.



### Бора-Бора авокадо, креветки, огурец 850

### Греко Салат 750

Классический греческий салат с сочными маслинами и орегано.

### Весенний салат 590

С яйцом-пашот, хрустящим редисом и огурцами со сметаной.

### Бакинский 850

Тонкие ломтики палтуса, сладкие помидоры, зелёный салат.

### Спа-салат 1300

Тёплый овощной салат с креветками и осьминогами в средиземноморской заправке.

### Цезарь с курицей / с креветками 710 / 790

### Оливье с перепёлкой 590

## СУПЫ

Россия **Борщ** с говядиной, крупной белой фасолью и зеленью 590

**Грибной** из белых архангельских грибов со сметаной 590

### Домашняя лапша 530

На бульоне из деревенских кур с яичной лапшой собственного приготовления.

Молдавия **Бессарабский** крем-суп из тыквы 590

У нас с нотками имбиря и лимонника.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

мясо **Печень по-берлински** 790



**Домашние котлетки из индейки** 650

С картофельным пюре и домашним лечо.

**Венский шницель** 1100

С салатом из сочных томатов и зелени.

**Телячьи щёчки и гречка с луком** 790

**Голубцы с телятиной** 650

В саvoyской капусте с овощным пряным соусом.

**Телятина с лисичками** 1100

птица **Курица с рисом и зелёным карри** 730

**Цыплёнок с чёрным трюфелем** 790

Из духовки с мини-овощами и картофельным пюре.

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

рыба **Лосось** на гриле или на пару 950



**Рыбные котлетки** 630

С картофельным пюре и овощным соусом.

морепродукты **Креветки Розенберга** 1300

Гигантские креветки в цитрусово-имбирном соусе.

**Багет с крабом** 950

Мини-багет из собственной пекарни и мясо краба-стригуна с авокадо, шнитт луком и помидорами черри.



**Крабовые котлетки с диким рисом** 1200

**Жареная лапша по-сингапурски** 850

Кальмары, тигровые креветки, сладкий перец и рисовая лапша.

## ГАРНИРЫ

сервируются  
к горячим блюдам

**Картофель – приготовим по Вашему выбору:**

пюре, по-деревенски 310; с лисичками 390

**Китайский рис «жасмин»** 310

**Овощи на гриле** 390

Баклажаны, перец, цуккини.

**Гречка с луком** 310



**Шпинат** 450

**Киноа** с травами и луком 450

**Дикий рис** с кедровыми орешками и лисичками 350

**Микс зелёных салатов** с сельдереем и морковью 470

**СТЕЙК** цена за 100г  
Мраморное мясо молодых бычков категории prime.

**Рибай Прайм** 690  
Подаётся с соусом «барбекю».

### **БУРГЕРЫ**

По Вашему выбору большие бургеры подаются на булочке или на салате айсберг.

**Петрик** 950  
С креветками, гуакамоле, луком пореем и салатом латук.

**Капитан Барашек** 750  
Котлета из ягнёнка, помидоры, сыр и красный лук; подаётся с картофелем-пай или картофелем по-деревенски.



**Вунну-бургер** 750  
Мини-бургеры с мясом кролика; подаются с молодыми огурчиками.

**Афоня** 650  
Котлета из говяжьей грудинки, бакинские томаты, малосольные огурцы и сыр; подаётся с картофелем по-деревенски.

**Кесадилья** с телятиной / с курицей и грибами 570  
Мексиканская классика с хрустящей тортильей.

### **ПАСТА & РИЗОТТО**

**Спагетти с кальмарами и тигровыми креветками** 750  
Заправляются домашним песто.

*Домашняя паста собственного приготовления.*

**Гарганелли с рагу из ягнёнка** 650

**Рукколетта** 590  
Зелёная паста с рукколой с соусом «песто», сыром маскарпоне и помидорами конкасе.

**Карбонара** 590  
Тальюлини со сливочным соусом, беконом и ветчиной.

*Самолепные домашние пельмени и вареники.*

**Пельмени с начинкой из разных рыб** 650  
Подаются со сливочно-сметанным соусом и укропом.

**Пельмени с телятиной и свиной** 590

**Вареники с вишней** 550

**Ризотто** с белыми грибами и ароматными травами 690