

УТРО В КОФЕМАНИИ

- от шефа **Страчателла с земляникой** 590
- желтки & белки **Яйцо Бенедикт** с лососем / с ветчиной 750 / 550
Подаётся на тостах с голландским соусом.
- Яйцо по-флорентийски** 490
На бриошь, со шпинатом и соусом грюйер.
- Яйцо-пашот** в шпинате под соусом «пармезан» 450
- Омлет** с креветками 590
- Яичница / Омлет** вкуснее со щепоткой зелени 350
- Вареники** с яйцом 450
Подаются с зелёным луком и голландским соусом.
- начинки для яичницы и омлета грибы, ветчина, помидоры, сладкий перец, сыр 100
шпинат 150; бекон 200
- «серьёзный завтрак» **Лосось с драниками** и зелёным миксом 750
- Колбаски из индейки** 390
- сэндвичи & выпечка **Крок Мадам** 750
С пастроми из индейки.
- Круассан с ветчиной / с сыром** 350
- Круассан с миндалём** 290
- Круассан** из собственной пекарни 110
- творог & молоко **Ванильные сырники** по домашнему рецепту 390
- Творожная запеканка** 490
С изюмом и ароматом ванили.
- Ленивые вареники с творогом** 450
Подаются со сладким сметанным соусом.
- Йогурт «Кофемания»** 450
Морошка & Ананас / Малина & Клубника
- блины с начинками на выбор **Классический с маслом** 310
- Красная икра и крем-сыр** 550
- С фаршем из говядины и свинины** 450
С рубленным яйцом.
- Лосось и крем-сыр** 650
- каши **Овсяная, пшённая, рисовая** 390
- Пшённая с тыквой** 390
- начинки и соусы к кашам, блинам и круассанам яблоки, курага, сухофрукты, банан, тыква в карамели, натуральный горный мёд, сгущённое молоко, изюм, сметана 100
- грецкий орех 150
- свежие ягоды, протёртые с сахаром:
малина, клубника 100 / земляника 200
- горячий шоколад 150
- свежая клубника 200

ЗАКУСКИ

Буррата 1300

С сочными томатами, салатом корн, огурцом и авокадо.



Брускетта 790

С авокадо, томатами и базиликом.

Тост с лососем 850

Тартар из телятины 850

САЛАТЫ



Вегги-боул 650

Овощной боул с брокколи, цветной капустой, киноа, тофу, салатом корн и мини-шпинатом.



Баклажаны с хумусом и грецким орехом в карамели 590

Подаются с хрустящей тортильей.



Зелёный салат с сельдереем и морковью 450

Греко Салат 750

Классический греческий салат с сочными маслинами и орегано.

С баклажанами и козым крем-сыром 890

Тёплый салат с миксом зелёной кенийской фасоли, кинзы и вялеными томатами.

Весенний салат 590

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

V5 950

Салат из пяти овощей с лососем и заправкой васаби.



Бора-Бора авокадо, креветки, огурец 850

Бакинский 850

Тонкие ломтики палтуса, сладкие помидоры, зелёный салат.

Спа-салат 1400

Тёплый овощной салат с креветками и осьминогами в средиземноморской заправке.

Окинава 950

Салат для долгожителей: лепестки брюссельской капусты, «лапша» из цуккини с кальмарами и магаданскими креветками.

Цезарь с курицей 710

Оливье с перепёлкой / с крабом 590 / 850

К НАШИМ БЛЮДАМ МЫ ПОДАЁМ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ ИЗ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ.

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ КУПИТЬ ХЛЕБ С СОБОЙ.

Чёрный хлеб с семечками 300г 350

Бородинский 650г 250

Ржаной хлеб на солоде с кориандром.

Пшеничный хлеб Перле 800г 350

Приготовлен по технологии длительного брожения.

СУПЫ

- Россия** **Борщ** с говядиной, крупной белой фасолью и зеленью 590
- Грибной** из белых архангельских грибов со сметаной 590
- Домашняя лапша** 550
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
С припущенным шпинатом и яблоками.
- Телячьи щёчки и гречка с луком** 850
- Голубцы с телятиной** 850
С овощным пряным соусом.
- Бефстроганов** с пастой "орзо" 1100
- Венский шницель** 1100
С салатом из сочных томатов и зелени.
- Телятина с лисичками** 1300
- птица** **Курица с рисом и зелёным карри** 750
- Курица с красным карри и овощами** 750
- Цыплёнок с чёрным трюфелем** 790
Из духовки с мини-овощами и картофельным пюре.
-  **Индейка на пару** с картофелем и соусом карри 590
- Домашние котлетки из индейки** 650
С картофельным пюре и домашним лечо.
- Утка по-пекински** 950
- рыба** **Камбала с припущенным шпинатом и пюре из батата** 950
- Фиш & Чипс** 850
Филе трески в «японской» панировке на тосте с магаданскими креветками, соусом «тартар» и картофелем пай.
- Тунец с копчёной солью** на рисовой пицетте 1100
- Лосось терияки на гриле с брокколи** 1500
- Лосось** на гриле или на пару 1100
- Жареный судак с луком** 790
-  **Рыбные котлетки** 650
С картофельным пюре и овощным соусом.

МОРЕПРОДУКТЫ



Крабовые котлетки с диким рисом 1200

Жареная лапша по-сингапурски 850

Кальмары, тигровые креветки, сладкий перец и лапша.

БУРГЕРЫ

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

Капитан Барашек 750

Котлета из ягнёнка, помидоры, сыр и красный лук; подаётся с картофелем-пай или фри.

Афоня 750

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



Виппу-бургер 750

Мини-бургеры с мясом кролика; подаются с молодыми огурчиками.

Кесадилья с курицей 570

Мексиканская классика с хрустящей тортильей.

СТЕЙК

Мраморное мясо молодых бычков категории prime.

Рибай Прайм цена за 100г 850

Подаётся с соусом «барбекю».

ПАСТА & РИЗОТТО

Спагетти с кальмарами и тигровыми креветками 850

Заправляются домашним песто.

Домашняя паста собственного приготовления.

Карбонара 590

Тальолини со сливочным соусом, беконом и ветчиной.

Самолепные домашние пельмени и вареники.

Пельмени с телятиной и свиной 590

Вареники с вишней 550

Вареники с яйцом 450

Подаются с зелёным луком и голландским соусом.

Равиоли с кроликом 590

Ризотто с морепродуктами 850

Ризотто с белыми грибами и ароматными травами 790

сервируются
к горячим блюдам

ГАРНИРЫ

Картофель – приготовим по Вашему выбору:

фри, пюре, по-деревенски 310

Китайский рис «жасмин» 310

Овощи на гриле баклажаны, перец, цуккини 390

Гречка с луком 310

 **Шпинат** 450

 **Брокколи** на гриле 350

Киноа с травами и луком 450

Дикий рис с кедровыми орешками и лисичками 450



Вегетарианские блюда



Блюда для лёгкой жизни



Эти блюда также возможно приготовить на пару

Спрашивайте о детальном составе блюд Вашего официанта. Некоторые ингредиенты могут противоречить правилам Вашего питания.

Порционный вес блюд и объём напитков Вы можете узнать у официанта.

Цены в меню указаны в рублях.