

## A La Carte

© 09:00–16:00

### Игристое утро

Krone Brut South Africa, Western Cape	
Prosecco Brut, Ikaro Italy, Veneto	
Prosecco Extra Dry, Oddbird Italy, Veneto	<span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">Б/АЛК</span>

125 ml

850

700

700

### Коктейли

<b>Somerset</b>	850
Джин, клубничный соджу, лаванда, содовая	
<b>Basket Bell</b>	850
Розовый джин, игристое вино, апельсиновый ликер, розовый персик	
<b>Mimoza</b>	850
Игристое вино, свежевыжатый апельсиновый сок	

### Каши

Полба с белыми грибами и трюфелем	750
Цельнозерновая каша с грушей и пеканом	550
Пшеничная каша с кукурузой и карамелизованным бананом	550

### На хлебе

Брускетта с крабом и гуакамолем *	850
Брускетта с пастрами *	750
Брускетта с грибами, муссом из пармезана и яйцом пашот*	850
Брускетта с помидорами и халуми *	680
Наан-сэндвич с индейкой или лососем	680/790
Киноа боул с питой с гуакамолем, козьим сыром и помидорами	750
Мини-питы с запеченным бататом, хумусом и соусом дзадзика	650

### Яйца

Глазунья, скрэмбл, яйца пашот или омлет из двух яиц	220
Глазунья с картофелем фри и трюфелем	850
Классическая шакшука с питой	650
Скрэмбл с креветками в соусе масала и домашней лепешкой роти	850
Скрэмбл с митболами в томатном соусе	650
Омлет с крабом и помидорами	990
Зеленый салат с авокадо и яйцами пашот	850
Яйца пашот с колбаской из индейки, картофелем, авокадо и помидорами черри	850
Драник с лососем, рикоттой и яйцом пашот	890

### Советуем добавить

Узбекские помидоры	40г	190	Колбаска из индейки	250
Авокадо	50г	150	Орех пекан	20г 250
Черри кимчи		400	Варенье	180
Трюфель	2г	450	Мед	180
Страчателла	30г	270	Джем	180
Лосось	30г	350	Сезонные ягоды	20г 250
Ветчина из индейки	30г	130		

### Сладкое

Классические сырники	400
Квадратные сырники с малиной	650
Гранола с йогуртом, бананом и сезонными ягодами	670
Баскский чизкейк	550
Шарлотка	300
Круассан классический	280
Круассан миндальный	280

### Напитки

Эспрессо-тоник	450
Бамбл кофе	450
Раф кофе	450
Матча-латте	500

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт.

\* можем приготовить на домашней бриоши, тартине.

Breakfast

cape