

# Кофе пью

Чистопрудный бульвар, 9, стр. 1

+7 (495) 624-29-83

Гранолу можно сделать дома самостоятельно из подсушенной в духовке овсянки. Но мы сделали это за вас

Страчателла - сыр вроде моцареллы, разобранный на волокна и смешанный со сливками. Придумали его, конечно, итальянцы

Некоторые диетологи считают, что белок более полезен, чем желток, и поэтому мы придумали белую яичницу

## Завтраки целый день

Каша мультизлаковая	250 г	180 Р
<u>Добавьте:</u> фрукты, сухофрукты, орехи, мед	30 г	60 Р
Каша пшенная с тыквой	250 г	250 Р
Домашняя гранола с мацони и свежими ягодами	200 г	270 Р
Страчателла с лимонным курдом и свежей малиной	180 г	390 Р
Мини-сырники	150 г	280 Р
<u>Добавьте:</u> нутеллу, сметану, варенье, ягодный соус, стученку, лимонный курд, сливочно-цитрусовый соус	30 г	60 Р
<u>Добавьте</u> настоящий мед	50 г	80 Р
Яичница или омлет. Подается с тостами	160 г	180 Р
<u>Добавьте:</u> карбонад, грибы, лук, сыр, курицу, бекон, помидоры, гренки, зелень	30 г	60 Р
Яичница из белков с болгарским перцем, цукини, вялеными томатами и свежим шпинатом. Подается с тостами.	200 г	290 Р
Блины	180 г	220 Р
<u>Добавьте:</u> нутеллу, сметану, варенье, ягодный соус, стученку, вареную стученку, лимонный курд	30 г	60 Р
<u>Добавьте</u> настоящий мед	50 г	80 Р
Блинные роллы с семгой и творожным сыром	230 г	350 Р
Блинчики с мясом	230 г	350 Р
Хашбраун с семгой и салатом корн	220 г	350 Р
Творожная запеканка с соусом стученный пломбир	190 г	350 Р
Творожный мусс с семенами чиа и свежими ягодами	150 г	350 Р
Оладьи из цукини и тыквы	170 г	290 Р
Оладьи с яблоками	170 г	320 Р
Кесадилья с курицей	300 г	470 Р

## С самодельным хлебом

Круассан с сыровяленой говядиной и сыром чеддер	150 г	<b>250 Р</b>
Круассан с семгой и яйцом пашот	150 г	<b>330 Р</b>
Хот-дог рыжий с чевапчичи из говядины и огуречным вареньем	250 г	<b>450 Р</b>
Хот-дог желтый с куриной колбаской и салатом коул-слоу	250 г	<b>400 Р</b>

## Паста и пицца

Вареники с вялеными томатами и творожным сыром	280 г	<b>490 Р</b>
Вареники с бататом	280 г	<b>550 Р</b>
Персиковая паста с семгой и креветками	200 г	<b>690 Р</b>
Желтая паста с курицей, орехами и гранатом	200 г	<b>590 Р</b>
Паста вегетарианская с тремя видами помидоров	230 г	<b>550 Р</b>
Наша версия карбонары (с жареным беконом, пармезаном, на омлете!)	210 г	<b>590 Р</b>
Пицца Маргарита /с ветчиной и грибами/четыре сыра/пепперони	600 г	<b>650 Р</b>
Пицца Мясной рай	600 г	<b>650 Р</b>
ФОКАЧЧА	200 г	<b>250 Р</b>
С песто и сыром пармезан	215 г	<b>350 Р</b>
С вялеными томатами , базиликом и пармезаном	275 г	<b>360 Р</b>
С орегано и оливковым маслом	200 г	<b>330 Р</b>

## Салаты и закуски

Наш Цезарь с курицей	150 г	<b>470 Р</b>
Теплый салат с говядиной	150 г	<b>550 Р</b>
Салат с авокадо и креветками	150 г	<b>690 Р</b>
Салат с креветками, чечевицей и тхиной из жареного миндаля	150 г	<b>590 Р</b>
Салат с тунцом с клубникой	150 г	<b>690 Р</b>
Салат с лососем и черной смородиной	150 г	<b>590 Р</b>
Спринг-роллы с овощами/креветками	150 г	<b>440 Р</b>
Салат со страчателлой и соусом из вяленых томатов Подается с домашними палочками гриссини с пармезаном	150 г	<b>590 Р</b>
Сырная тарелка	380 г	<b>900 Р</b>
Ростбиф с соусом «Вителло»	150 г	<b>690 Р</b>
Греческий салат	150 г	<b>410 Р</b>

Чевапчичи - это жареные колбаски из перемолотого мяса с перцем и приправами, а огуречное варенье, или огуречный релиш - классика американских хот-догов, кисло-сладкий соус из огурцов, перцев и лука

Мы считаем, что еда должна быть не только вкусной и полезной, но и красивой. Поэтому некоторые блюда в нашем меню мы сделали цветными.

Мы посчитали скучным лепить вареники с обычным картофелем и сделали их с бататом

Вообще-то тхина - это паста из перемолотого кунжута. Но мы сделали из миндаля

## Супы

Борщ с говядиной	250 г	350 Р
Уха с сибасом	250 г	350 Р
Суп-лапша с индейкой	250 г	320 Р
Норвежский рыбный суп с семгой	250 г	390 Р
Крем-суп из тыквы и молодого горошка	250 г	370 Р
Грибной крем-суп	250 г	390 Р
Томатный суп с фасолью и грушей <b>new</b>	250 г	380 Р
Луковый крем-суп с треской	250 г	380 Р

Ещё одно разноцветное блюдо в нашем меню: тыква и горошек не смешиваются. Подается с хрустящими хлебцами с семечками нашего же приготовления

## Горячее

Жареный судак с гороховым пюре и апельсиновыми чипсами	300 г	650 Р
Жареные креветки с гуакамоле	180 г	750 Р
Кнели из индейки с грушей и яблоком	220 г	650 Р
Курица, фаршированная шпинатом с апельсином и грейпфрутом	180 г	550 Р
Утка по-пекински	350 г	780 Р
Запеченное авокадо с кенийской фасолью и соусом песто	250 г	750 Р
Кусок мяса/рыбы (говядина, свинина, утка, семга, сибас, судак, тунец) пожарить или приготовить на пару	180 г	750 Р
Фрикасе из индейки с овощами	210 г	750 Р

## Вкусные соусы

Томатный, барбекю с апельсином, сладкий чили	30 г	70 Р
барбекю с ягодами, просто барбекю, сальса-классическая и персиковая, цацики, блю чиз, верж, оскакский		

## Гарниры

Молодой шпинат в сливочном соусе с кедровыми орехами	150 г	310 Р
Батат фри	150 г	350 Р
Овощи гриль	150 г	250 Р
Картофельное пюре	150 г	200 Р
Картофель фри	150 г	220 Р
Домашняя хлебная корзина (гриссини, чабата, ржаные хлебцы с семечками)	150 г	200 Р

## Сладкое

Сегодня в меню 34 вида тортов, печений, пирогов и пирожных, приготовленных нашими кондитерами. Они выставлены на витрине у кассы и на открытой кухне.

Если вы не нашли чего-то любимого в нашем меню, а у нас на кухне есть необходимые продукты, мы без проблем приготовим это для вас.

## Кофе

Капучино	200/300 мл	<b>270/320 Р</b>
Капучино на соевом молоке	200/300 мл	<b>290/380 Р</b>
Капучино на обезжиренном молоке	200/300 мл	<b>290/380 Р</b>
Капучино на сливках	200/300 мл	<b>290/380 Р</b>
Латте	300/400 мл	<b>280/360 Р</b>
Американо	200/300 мл	<b>190/240 Р</b>
Раф кофе	300 мл	<b>350 Р</b>
Раф-кофе с лавандой	300 мл	<b>370 Р</b>
Эспрессо	30 мл	<b>90 Р</b>
Двойной эспрессо	60 мл	<b>140 Р</b>
Ристретто	20 мл	<b>90 Р</b>
Эспрессо макиато	30 мл	<b>140 Р</b>
Кофе по-венски	300 мл	<b>320 Р</b>
Кофе с апельсиновым соком	300 мл	<b>300 Р</b>
Кофе с топлёным молоком	300 мл	<b>300 Р</b>
Лунго	60 мл	<b>90 Р</b>
Двойной лунго	120 мл	<b>140 Р</b>
Флэт уайт	200 мл	<b>270 Р</b>
Глясе	200 мл	<b>270 Р</b>
Мокачино	300 мл	<b>270 Р</b>
Свежезаваренный кофе (Харио)	250 мл	<b>250 Р</b>
в наличии разные сорта, уточните наличие у официанта		
Горячий шоколад	60 мл	<b>240 Р</b>
Какао	300 мл	<b>260 Р</b>
Какао с перцем чили	300 мл	<b>270 Р</b>
Какао с чили перцем и мёдом	300 мл	<b>300 Р</b>
Холодное какао	400 мл	<b>260 Р</b>
Какао с мороженым	300 мл	<b>320 Р</b>
Какао с маршмеллоу	350 мл	<b>310 Р</b>
Ночолла	100 мл	<b>260 Р</b>
Капучолла	200 мл	<b>290 Р</b>
МЕГА капучолла	300 мл	<b>370 Р</b>

**У нас много сиропов: ванильный, шоколадный, имбирный, ореховый, карамельный, мятный, банановый и другие - они все хорошо сочетаются с кофе. Любой сироп (20 мл) - 50р**

### Чай

Жасминовый	500/900 мл	<b>290/480 Р</b>
Ассам	500/900 мл	<b>270/450 Р</b>
Цейлон	500/900 мл	<b>280/460 Р</b>
Туманная гора	500/900 мл	<b>270/450 Р</b>
Молочный улун	500/900 мл	<b>350/580 Р</b>
Ассам с добавками мята, чабрец, яблоко	500/900 мл	<b>290/480 Р</b>
Эрл Грей	500/900 мл	<b>270/450 Р</b>
Дарджилинг	500/900 мл	<b>270/450 Р</b>
Пуэр	500/900 мл	<b>350/580 Р</b>

### Чай без чая

Имбирный чай	500/900 мл	<b>280/460 Р</b>
Мятный отвар	500/900 мл	<b>280/460 Р</b>
Шиповник	500/900 мл	<b>270/460 Р</b>
Фруктовый чай	500/900 мл	<b>270/460 Р</b>
Облепиховый чай	500/900 мл	<b>330/590 Р</b>
Горячий лимонад с лимоном и апельсином/с чёрной смородиной/с клюквой	300 мл	<b>270 Р</b>
Горячий грейпфрутовый фреш с клубникой	300 мл	<b>270 Р</b>
Апельсиново-малиновый чай	300 мл	<b>270 Р</b>
Горячий ягодный компот	300 мл	<b>270 Р</b>

## Свежевыжатые соки

Смешаем любые соки по вашему желанию

Апельсиновый, грейпфрутовый, грушево-лимонный, морковный, яблочный, яблочно-морковный, морковно-яблочно-имбирный, грушево-яблочно-имбирный	150/300/400 мл	<b>190/320/420 Р</b>
Сельдереевый	150/300/400 мл	<b>200/340/430 Р</b>

## Смузи

Густые напитки из фруктов и льда	300 мл	<b>390 Р</b>
Лимон-лайм, манго-апельсин, клубника-малина, банан-мандарин, банан-клубника, ягодный (вишня, клюква, смородина, малина)		

## Молочные коктейли

Молочный	400 мл	<b>330 Р</b>
Клубничный или клубнично-банановый	400 мл	<b>360 Р</b>
Кофе с печеньем	400 мл	<b>380 Р</b>
Шоколадный	400 мл	<b>390 Р</b>
Молочный коктейль со свежевыжатым соком	400 мл	<b>440 Р</b>
На выбор: апельсиновый, грушевый, морковный, грейпфрутовый, лаймовый		

## Напитки

Кока-кола, Фанта, Спрайт	250 мл	<b>120 Р</b>
Вода Эвиан, Перье	330 мл	<b>190 Р</b>
Вода Сан Бенедетто	750 мл	<b>390 Р</b>
С газом/без газа		
Домашний морс	200/400 мл	<b>100/170 Р</b>
Домашний лимонад	200/400 мл	<b>150/250 Р</b>
Грейпфрутовый, апельсиновый, имбирный		
Безалкогольный мохито	400 мл	<b>370 Р</b>
Безалкогольный глинтвейн	300 мл	<b>300 Р</b>

## Шорли

Напиток из свежевыжатого сока, сиропа и газировки	400 мл	<b>260 Р</b>
Яблочный, мандариновый, апельсиновый, огуречный, клубничный		

## Соки Паго

Апельсиновый, яблочный, томатный, ананас, вишня	200 мл	<b>150 Р</b>
---	--------	--------------

## Пиво

Светлое пиво Heineken	500 мл	<b>380 Р</b>
Светлое и тёмное пиво Krusovice	500 мл	<b>420 Р</b>
Безалкогольное пиво Clausthaler	330 мл	<b>280 Р</b>

## Коктейли

Имбирно-медовый физ	250 мл	350 ₺
Олд фешн	250 мл	350 ₺
Мохито классический	400 мл	350 ₺
Мохито клубничный	400 мл	350 ₺
Лонг Айленд	400 мл	350 ₺
Спритц	300 мл	350 ₺
Виски сауэр	250 мл	350 ₺
Кровавая Мери	300 мл	350 ₺
Дайкири	220 мл	350 ₺
Космополитен	220 мл	350 ₺
Кайпиринья	250 мл	350 ₺
Куба либре	300 мл	350 ₺

## Коньяк

А. де Фусиньи VSOP	40 мл	460 ₺
Хенесси VSOP	40 мл	690 ₺
Мартель VS	40 мл	380 ₺
Арарат 5 звезд	40 мл	320 ₺

## Водка

Суммум, Франция	40 мл	250 ₺
Русский стандарт, Россия	40 мл	170 ₺

## Крепленые вина и аперитивы

Апероль	40 мл	250 ₺
Мартини Бьянко	100 мл	320 ₺
Мартини Экстра Драй	100 мл	320 ₺

## Ром

Бакарди Бланка	40 мл	250 ₺
Бакарди Негра	40 мл	270 ₺
Бакарди Оро	40 мл	290 ₺

## Текила

Эль торил серебряная	40 мл	310 ₺
Ольмека серебро	40 мл	310 ₺
Ольмека золото	40 мл	330 ₺

## Виски

Хэнки Бэннистер 3 года	40 мл	250 ₺
Джеймесон	40 мл	310 ₺
Чивас Ригал 12 лет	40 мл	450 ₺
Гленливет	40 мл	330 ₺
Джек Дениелс	40 мл	330 ₺

## Джин

Бифитер	40 мл	250 ₺
---------	-------	-------

## Ликеры и дижестивы

Куантро	40 мл	350 ₺
Бейлис	40 мл	320 ₺
Егермейстер	40 мл	270 ₺

### **Белое вино**

Пампас дель Сур, Шардоне, Аргентина	150/750 мл	<b>290/1300 ₺</b>
Патрицио, Пино Гриджио, Венето, Италия	150/750 мл	<b>350/1570 ₺</b>
Луи Филипе Эдвардс, Шардоне резерва, Чили	150/750 мл	<b>350/1570 ₺</b>
Джонсон Эстейт, Совиньон блан, Новая Зеландия	150/750 мл	<b>450/1900 ₺</b>

### **Красное вино**

Патрицио, Монтепульчано д'Абруццо, Италия	150/750 мл	<b>290/1300 ₺</b>
Мано а mano, Темпранийо, Кастилия, Испания	150/750 мл	<b>350/1550 ₺</b>
Патрицио, Кьянти, Тоскана, Италия	150/750 мл	<b>350/1550 ₺</b>
Рипа Магна, Корвина, Венето, Италия	150/750 мл	<b>390/1750 ₺</b>
Вилла Пампини, Вальполичелла, Венето, Италия	150/750 мл	<b>450/1990 ₺</b>

### **Розовое вино**

А. Дюбрей Розе де Луар ле Фоли, сухое, долина Луар	150/750 мл	<b>350/1570 ₺</b>
Кюве Вилла Гарель, сухое, Прованс, Франция	150/750 мл	<b>450/1900 ₺</b>

### **Игристое вино**

Ти вольо бене, просекко, Венето, Италия	150/750 мл	<b>370/1700 ₺</b>
Мирабелло бьянко, Ламбруско, Эмилия-Романья, Италия	150/750 мл	<b>320/1500 ₺</b>
Мирабелло розато, Ламбруско, Эмилия-Романья, Италия	150/750 мл	<b>320/1500 ₺</b>