

АЗИАТСКИЙ ХЛЕБ С ПАШТЕТОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ *

ASIAN BREAD WITH PASTE
AND CREAM CHEESE

Аппетитная булочка с творожным сыром, нежным куриным паштетом, песто по-азиатски и семенами льна. Хорошая компания для неспешного завтрака

210

ТВОРОЖНО- БАНАНОВЫЕ ПОНЧИКИ

COTTAGE CHEESE AND BANANA DONUTS

Пончики с творогом и хрустящей золотистой корочкой. Посыпаем сахарной пудрой и подаём со сгущёнкой – сладкоежки, ваш ход!

350

ЯЙЦА ПАШОТ С СОУСОМ МАНГО-КАРРИ*

POACHED EGGS WITH MANGO CURRY SAUCE

Те самые правильные яйца пашот с бланшированным шпинатом, соусом манго-карри и жареным луком. Подаём с румяной булочкой, чтобы было ещё вкуснее

320

РИСОВАЯ КАША С БАНАНОМ

RICE PORRIDGE WITH BANANA

Наша зарисовка на тему любимой всеми молочно-рисовой каши. Со свежими бананами, банановым сиропом, толченым маком, семенами чиа и зёрнами граната для приятной кислинки

270

СМУЗИ- БОУЛ ЯГОДЫ- КИВИ

SMOOTHIE BOWL BERRIES - KIWIFruit

Ярко, сочно, беззаботно. Кукурузные хлопья, ягодный смузи, гранола, дольки киви, финики, чернослив, гранат, грецкие орехи и кокосовая стружка

490

СМУЗИ-БОУЛ БАНАН- МАРАКУЙЯ

SMOOTHIE BOWL BANANA - PASSION FRUIT

Когда хочется начать утро красиво. Задорный микс смузи из персика и банана, кукурузных хлопьев, гранолы, чернослива, орехов, винограда, пюре маракуйи, граната и яблочных долек

490

АЗИАТСКИЙ ОМЛЕТ

ASIAN OMELET

Неклассическая версия омлета с моцареллой. Плюс соус манго-карри, унаги, шрирача, семена льна, редис, кинза – и день определённо удался

390



СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ *

SANDWICH WITH EGG, CHEESE
AND PASTE

Две поджаренные булочки, внутри
которых творожный сыр, яйцо, свежий шпинат,
песто по-азиатски и соус манго-карри

320

КАША ИЗ ПОЛБЫ С ФИНИКАМИ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

SPELT PORRIDGE WITH DATES
AND COCONUT MILK

Каша из полбы на кокосовом молоке
с кокосовым кремом, финиками и
зёрнышками граната с кокосовой стружкой –
и вы уже словно в тысяче километров отсюда

310



* МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ НАСТОЯЩИЙ АЗИАТСКИЙ ХЛЕБ.

ГОТОВИТСЯ ОН НА МОЛОКЕ
ПО ОСОБОЙ ДРЕВНЕКИТАЙСКОЙ
ТЕХНОЛОГИИ. МЫ НАГРЕВАЕМ
ЧАСТЬ МУКИ И ВОДУ ДО 65°,
А ПОТОМ ДОБАВЛЯЕМ ИХ В ТЕСТО.
ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ МЯГКИМ,
ВОЗДУШНЫМ И ОЧЕНЬ НЕЖНЫМ

ЧАЙ МАРАКУЙЯ И ОБЛЕПИХА

490

PASSION FRUIT & SEA BUCKTHORN TEA

Классический чёрный Ассам с добавлением пюре маракуйи и ягод облепихи

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

460

GINGER TEA

Имбирь, мёд, апельсин, лимон, сауэр микс и сироп глентвейн

МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ

460

TANGERINE TEA

Зелёный жасминовый чай с добавлением пюре маракуйи, мандаринового сиропа, свежих мандаринов, сауэр микса и мяты

МАНГО-БАЗИЛИК

460

MANGO & BASIL

Зелёный чай жемчуг дракона Жасмин, сок и пюре манго, базилик, апельсин

МАСАЛА

460

MASALA

Чёрный чай, молоко, анис, мёд, корица, гвоздика, имбирь и сироп глентвейн

ЛАТТЕ МАТТЯ

MATCHA LATTE

280

ВЬЕТНАМСКИЙ КОФЕ

VIETNAMESE COFFEE

270

РАФ ПРЯНЫЙ

SPICY RAF

360

ФИСТАШКОВЫЙ РАФ С КУНЖУТОМ

PISTACHIO RAF WITH SESAME SEEDS

360

ЛАТТЕ КАФФИР-ЛЕМОНГРАСС

KAFFIR & LEMONGRASS LATTE

230