

МЕНЮ

#8

ПОВОД ОСТАНОВИТЬСЯ...
С 2004 ГОДА





ПОПРОБУЙТЕ
В НАШИХ КОФЕЙНЯХ

- ЭФИОПИЯ SPECIALITY
- БРАЗИЛИЯ
- ПЕРУ

СВЕЖАЯ ОБЖАРКА
ДЛЯ ДОМА
И НЕ ТОЛЬКО

Т. 8 800 700 12 29

 M9_ROASTERS

WWW.M9ROASTERS.RU

СТР. 4-7
ЗАВТРАКИ



ENGLISH
MENU

СТР. 8-11
КОФЕ



СТР. 12-13
РЕЦЕПТ
ОТ ШЕФ-БАРИСТА



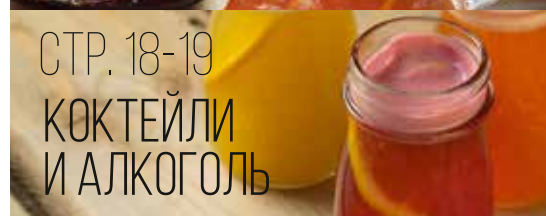
СТР. 14-15
ЧАЙ
И ЧАЙ БЕЗ ЧАЯ



СТР. 16-17
КИСЕЛИ
И ГЛИНТВЕЙНЫ



СТР. 18-19
КОКТЕЙЛИ
И АЛКОГОЛЬ



СТР. 20-21
САЛАТЫ



СТР. 22-23
СУПЫ



СТР. 24-25
ПАСТА
И ГОРЯЧЕЕ



СТР. 26-27
ДЕТСКОЕ МЕНЮ



СТР. 28-29
БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ
ПАНКЕЙКИ



СТР. 30-31
РЕЦЕПТ ШЕФ-ПОВАРА



СТР. 32-33
ДЕСЕРТЫ



Завтраки комбо 300 Р

по будням до 12:00
по выходным до 14:00
с одним из напитков + 30 Р
фильтр-кофе, американо,
капучино, чай, сок

ДРАНИКИ С ЛОМТИКАМИ ОБЖАРЕННОГО
БЕКОНА, ШАМПИньОНАМИ ТЕРИЯКИ,
ЯЙЦОМ ПАШОТ, ТОМАТАМИ /330 г **NEW**

ОМЛЕТ С КРЕВЕТКАМИ,
КАБАЧКОМ, ГРИБАМИ,
ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
/ 280 г **NEW** 

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ
В ПШЕНИЧНОЙ ТОРТИЛЬЕ,
С ТОМАТАМИ, ОГУРЦОМ
И МИКСОМ САЛАТА /340 г **NEW**

ГЛАЗУНЬЯ С ВЕНСКОЙ
СОСИСКОЙ /390 г **ХИТ!** 
Яичница-глазунья, венские
сосиски, картофельные дольки,
лобио, томат и салат Латук

ОМЛЕТ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ,
ЛОМТИКАМИ БЕКОНА, ГРИБАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. ПОДАЕТСЯ
С БЕЛЬГИЙСКОЙ ВАФЛЕЙ /340 г

ХИТ!  

Завтраки

СЫРНИКИ ИЗ ДЕРЕВЕННОГО ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ
И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ **ХИТ!**

170/20/20 г 210 Р

СОУС МАЛИНОВЫЙ

50 г 60 Р

СОУС ВИШНЕВЫЙ

50 г 60 Р

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

50 г 60 Р

СМЕТАНА

50 г 60 Р

МЕД

50 г 60 Р

КАША РИСОВО-ПШЕННАЯ С ТОМЛЕННЫМИ ЯБЛОКАМИ
И ХРУСТЯЩИМИ ХЛОПЬЯМИ **NEW**

280 г 190 Р

КАША ОВСЯНАЯ С КОНФИТЮРОМ ИЗ ТЫКВЫ, ОБЛЕПИХИ
И АПЕЛЬСИНА **NEW**

280 г 190 Р

NEW КАША РИСОВО-КОКОСОВАЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ БАНАНОМ
И КОНФИТЮРОМ ИЗ ВИШНИ **NEW**

280 г 250 Р

NEW КАША ОВСЯНАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ
И ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ **NEW**

280 г 190 Р

NEW

ТОСТ С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО,
ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И
ОМЛЕТОМ СКРЭМБЛ
250 г / 275 Р

NEW

ТОСТ С КРЕМ-МУССОМ ИЗ
ЛОСОСЯ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И
ХРУСТЯЩИМИ ХЛОПЬЯМИ
210 г / 310 Р

NEW

ТОСТ С КРЕМ-ПАШТЕТОМ ИЗ
ТЫКВЫ С ШАМПИНЬОНАМИ
ТЕРИАКИ, ХРУСТЯЩИМИ
ХЛОПЬЯМИ И КУНЖУТОМ
215 г / 275 Р



КАША ОВСЯНАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ,
ЯЙЦОМ ПАШОТ И ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ

КАША РИСОВО-КОКОСОВАЯ
С КАРАМЕЛЬНЫМ БАНАНОМ
И КОНФИТЮРОМ ИЗ ВИШНИ

КАША РИСОВО-ПШЕННАЯ
С ТОМЛЕННЫМИ ЯБЛОКАМИ
И ХРУСТЯЩИМИ ХЛОПЬЯМИ

ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ
ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ
НАМ ОБ ЭТОМ.

КАША ОВСЯНАЯ С КОНФИТЮРОМ
ИЗ ТЫКВЫ, ОБЛЕПИХИ
И АПЕЛЬСИНА



КОФЕ

ЧЕРНЫЙ КОФЕ

ЭСПРЕССО

*АМЕРИКАНО

ФИЛЬТР-КОФЕ

Сорт недели Вы можете
уточнить у официанта

60 мл	90 Р
170/350 мл	110/160 Р
200 мл	110 Р

КОФЕ С МОЛОКОМ

*КАПУЧИНО

t° подачи капучино 60–70 °С

*КАПУЧИНО СЛИВОЧНЫЙ

*ЛАТТЕ

*ФЛЭТ УАЙТ

180/350 мл	170/220 Р
180/350 мл	190/250 Р
280/350 мл	180/230 Р
220 мл	190 Р

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО +100 Р

ДЕСЕРТНЫЙ КОФЕ

*РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ

*РАФ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

*РАФ АРАХИСОВЫЙ **NEW**

*РАФ ХВОЙНЫЙ **NEW**

*КОФЕ ПО-ВАРШАВСКИ

Авторская рецептура. Эспрессо под сливочно-ванильной шапочкой.

*КОФЕЙНЫЙ ЦИТРУС

Авторская рецептура капучино. Молоко заменили на свежавыжатый
апельсиновый сок.

*ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ 18+

220/350 мл	190/270 Р
220/350 мл	230/290 Р
220/350 мл	230/290 Р
220/350 мл	230/290 Р
180 мл	190 Р
200 мл	250 Р
220 мл	330 Р

*Напитки, отмеченные звездочкой, Вы можете заказать на зерне без кофеина



ХВОЙНЫЙ РАФ

НЕ КОФЕ

ГОРЯЧИЙ БЕЛЬГИЙСКИЙ ШОКОЛАД **NEW**

100 мл 290 Р

КАКАО БЕЛЬГИЙСКОЕ

280/350 мл 150/250 Р

 КАКАО С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ **NEW**

280/350 мл 190/260 Р

КАКАО ФИСТАШКОВОЕ **NEW**

280/350 мл 190/260 Р

КАКАО МАНДАРИНОВОЕ **NEW**

280/350 мл 190/260 Р

МАТЧА ЛАТТЕ

Японский премиальный зеленый чай. Классическое или альтернативное молоко на Ваш выбор

200 мл 190 Р

BLACK VANILLA

Напиток на основе натурального бамбукового угля с ванильным вкусом. Классическое или альтернативное молоко на Ваш выбор

200 мл 190 Р

 КУРКУМА-ЛАТТЕ **NEW**

220 мл 190 Р

МАЛИНОВО-СВЕКОЛЬНЫЙ ЛАТТЕ **NEW**

220 мл 190 Р

АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО +100 Р

КОФЕ В ЗЕРНАХ

БРАЗИЛИЯ

250 г 360 Р

ЭФИОПИЯ

250 г 740 Р

ПЕРУ

250 г 460 Р

 напиток содержит мед

 острый напиток

10 ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.



@esaraseko «...@coffeechoco.ru - вы прекрасны, кофе - как всегда, выше всяких похвал! Спасибо за безопасность!»



КАКАО С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

КАКАО МАНДАРИНОВЫЙ

Рецепт от Шеф-бариста

Делится секретами создания
напитка «Dalgona-coffee»

ГАЛИНА БУЦЫКОВА

Шеф-бариста сети кофеен
«Кофе и Шоколад»



Этот южно-корейский рецепт покорил соцсети весной этого года, когда люди во всем мире были вынуждены изменять своим привычкам и оставаться дома. Немудрено, ведь рецепт этого кофейного напитка так легко повторить в домашних условиях. Мы предлагаем Вам приготовить далгона-кофе по знаменитому рецепту.

Нам понадобятся:

Сахар – 2 ч.л.

Кофе растворимый черный – 2 ч.л.

Горячая вода – 2 ч.л.

Молоко или сливки – 1 стакан

Миксер ручной, венчик или
вспениватель молока.

Миска или любая другая
подходящая ёмкость.

Для начала положите в миску растворимый кофе и сахар (кстати, можно использовать рафинированный, ванильный или тростниковый сахар на Ваш вкус), добавьте горячую воду и сразу начните взбивать ингредиенты венчиком или миксером. Вы увидите, как кофе начинает густеть, а масса увеличиваться в размере. Взбивайте, пока кофе с сахаром не примут консистенцию воздушного мусса. В любимый бокал налейте молоко – коровье или альтернативное на Ваш выбор – сверху ложкой выложите получившийся кофейный мусс. Нежный кофейный десертный напиток готов!

Готовь
«Dalgona-coffee»
дома



Чай

ЧЕРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ	450 мл	190 Р
ЗЕЛЕНый КИТАЙСКИЙ	450 мл	190 Р
ЗЕЛЕНый С ЖАСМИНОМ	450 мл	190 Р
ЭРЛ ГРЕЙ	450 мл	190 Р
НАГЛЫЙ ФРУКТ	450 мл	190 Р
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	450 мл	200 Р
ИВАН-ЧАЙ	450 мл	200 Р

Рекомендуем добавить в чай:

Цедра апельсина / ромашка / чабрец / мята / шиповник	30 Р
Облепиха / малина / клюква / смородина / имбирь	60 Р
Мёд	60 Р

Чай без чая

🔑 ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ	500 мл	270 Р
🔑 СМОРОДИНА-РОЗМАРИН	500 мл	270 Р
КЛЮКВА-ГРЕЙПФРУТ	500 мл	270 Р
ПЕРСИК-АПЕЛЬСИН	500 мл	270 Р

ФРЕШИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	200 Р
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	200 Р
ЯБЛОЧНЫЙ	200 мл	200 Р
МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	200 мл	200 Р
СОК	200 мл	90 Р

ВОДА

ВОЛЖАНКА	330 мл	140 Р
БОРЖОМИ	330 мл	190 Р
ПЕПСИ	250 мл	140 Р



@irinka_smile_t «Люблю посидеть в уютном месте...А если в этом месте еще и вкусная еда и кофе великолепный, то это точно КиШ. Это уже наша семейная кофейня»



@olga.traize «Место, которое радует всегда. Любовь навсегда»

СМОРОДИНА-РОЗМАРИН

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ

КЛЮКВА-ГРЕЙПФРУТ

БАНАНОВЫЙ

ВИШНЕВЫЙ

МАНГО-МАРАКУЙЯ

«ГЛИНТВЕЙН»

Кисели

ВИШНЕВЫЙ	250 мл	160 Р
БАНАНОВЫЙ	250 мл	160 Р
МАНГО-МАРАКУЙЯ	250 мл	180 Р
«ГЛИНТВЕЙН»	250 мл	180 Р

• ДОПОЛНИТЕ КИСЕЛЬ ШАРИКОМ ПЛОМБИРА +50 Р

Глинтвейны

ВИШНЕВЫЙ	250 мл	190 Р
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250 мл	190 Р
КЛАССИЧЕСКИЙ 18+	250 мл	290 Р
ТРОПИЧЕСКИЙ 18+	250 мл	290 Р
ЯГОДНЫЙ 18+	250 мл	290 Р

АЛКОГОЛЬНАЯ КАРТА

БЕЛОЕ ВИНО		
АВТОРСКОЕ ВИНО «ФАНАГОРИЯ» <i>сухое</i>	125/750 мл	180/900 Р
РОККА РОТТА <i>полусладкое</i>	125/750 мл	180/900 Р
ПИНО ГРИДЖО <i>сухое</i>	750 мл	1500 Р

ИГРИСТОЕ ВИНО		
РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ <i>Ассортимент уточняйте у официанта</i>	110/750 мл	120/650 Р
ЛАМБРУСКО ДЭЛЬ ЭМИЛИЯ <i>полусладкое</i>	750 мл	1250 Р

КРАСНОЕ ВИНО		
АВТОРСКОЕ ВИНО «ФАНАГОРИЯ» <i>сухое</i>	125/750 мл	160/850 Р
РОККА РОТТА <i>полусладкое</i>	125/750 мл	160/850 Р
КЬЯНТИ <i>сухое</i>	750 мл	1500 Р

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АПЕРИТИВ АПЕРОЛЬ	40 мл	210 Р
ВОДКА БЕЛАЯ БЕРЕЗКА	40 мл	120 Р
ВОДКА ФИНЛЯНДИЯ РЕДБЕРРИ	40 мл	210 Р
РОМ БАКАРДИ БЛАНКА	40 мл	230 Р
РОМ ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ	40 мл	210 Р
КОНЬЯК АРАРАТ *****	40 мл	250 Р
КОНЬЯК МАРТЕЛЬ VS	40 мл	420 Р
ВИСКИ ДЖЕМЕСОН	40 мл	270 Р
ЛИКЕР ТРИПЛ СЕК	25 мл	150 Р
ЛИКЕР КРЕМ ДЕ КАССИС	25 мл	150 Р
ЛИКЕР КОФЕЙНЫЙ	25 мл	150 Р
ПИВО LEFFE <i>светлое/тёмное</i>	330 мл	330 Р

Коктейли 18+

ПУНШ «ПИНА КОЛАДА»

ПРЯНАЯ ВИШНЯ ХОТ

АПЕРОЛЬ ХОТ

АПЕРОЛЬ-ШПРИЦ	280 мл	350 Р
АПЕРОЛЬ ХОТ NEW	200 мл	330 Р
ПИНА КОЛАДА	400 мл	350 Р
ПУНШ «ПИНА КОЛАДА» NEW	200 мл	330 Р
БЕЛЫЙ РУССКИЙ	230 мл	230 Р
ЕВРОПЕЙСКИЙ СЛИНГ	330 мл	320 Р
ВИОЛАДО	240 мл	320 Р
ПРЯНАЯ ВИШНЯ	330 мл	330 Р
ПРЯНАЯ ВИШНЯ ХОТ NEW	200 мл	330 Р

Салаты



Блюда с этим значком
Вы можете заказать на бельгийской вафле +50 Р

ЦЕЗАРЬ КИШ С КУРИЦЕЙ / В меню с 2004 года / ХИТ

Сладкий перец, листья китайского салата, томат, салат латук, сыр «Пармезан», пряные крутоны

270 г

290 Р

С СЁМГОЙ

250 г

370 Р

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

250 г

400 Р

Соус на Ваш выбор: пикантный или салатный



САЛАТ В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ

Огурец, томаты, сладкий перец, оливки, маслины, сыр «Фета», микс салата. Заправляется греческим соусом

230 г

270 Р



САЛАТ С БРОККОЛИ, СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ, МИКСОМ САЛАТА, ШАМПИНЬОНАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КУНЖУТОМ И СЕМЕЧКАМИ ЛЬНА NEW

Заправляется соусом КиШ

260 г

280 Р



САЛАТ С КУРИЦЕЙ СУВИД, САЛАТОМ АЙСБЕРГ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ШАМПИНЬОНАМИ, ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ ФРИ, ПАРМЕЗАНОМ NEW

Заправляется соусом из тунца

200 г

280 Р



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ, ОБЖАРЕННЫМИ ДОЛЬКАМИ КАРТОФЕЛЯ, ЯЙЦОМ ПАШОТ, САЛАТОМ ЛАТУК И АЙСБЕРГОМ

Заправляется соусом из тунца

250 г

260 Р



БОУЛ С ОГУРЦОМ, НОРИ, СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ, МИКСОМ САЛАТА, МОРКОВЬЮ, БУЛГУРОМ

Заправляется соусом по-тайски

260 г

260 Р

Рекомендуем дополнить Ваш салат:

Куриное филе

70 г

130 Р

Сёмга пряного посола

50 г

160 Р

Тигровые креветки

50 г

220 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французский багет, ржано-пшеничный, пшенично-зерновой, гренки, зеленое масло

200 г

110 Р

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО, МОЖЕТ
СОДЕРЖАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



вегетарианское блюдо, может
содержать молочные продукты



острое блюдо



блюдо содержит лук

САЛАТ С БРОККОЛИ, СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ, МИКСОМ САЛАТА, ШАМПИНЬОНАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КУНЖУТОМ И СЕМЕЧКАМИ ЛЬНА

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ, ОБЖАРЕННЫМИ ДОЛЬКАМИ КАРТОФЕЛЯ, ЯЙЦОМ ПАШОТ, САЛАТОМ ЛАТУК И АЙСБЕРГОМ

САЛАТ С КУРИЦЕЙ СУВИД, САЛАТОМ АЙСБЕРГ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ШАМПИНЬОНАМИ, ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ ФРИ, ПАРМЕЗАНОМ

Супы

СЕН-ЖЕРМЕН

Сливочный грибной суп. Подается с крутонами

220/20 г 250 Р



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ

400 г 250 Р



АЗИАТСКИЙ СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ЛАПШОЙ УДОН

400 г 280 Р

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Подается с гренками

300/50 г 200 Р

СУП-ЛАПША

Курица/грибы

250 г 180 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Французский багет, ржано-пшеничный, пшенично-зерновой, гренки, зеленое масло

200 г 110 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ
И СМЕТАНОЙ

АЗИАТСКИЙ СУП НА КОКОСОВОМ
МОЛОКЕ С КРАСНОЙ РЫБОЙ
И ЛАПШОЙ УДОН



ПАСТА & ГОРЯЧЕЕ

СПАГЕТТИ	150 г	70 Р
ФЕТУЧИНИ	150 г	90 Р

НАПОЛНИТЕЛИ К ПАСТЕ

Подаются с сыром «Пармезан»

КАРБОНАРА С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ 	100 г	230 Р
С РОСТБИФОМ, ШАМПИНЬОНАМИ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 	100 г	270 Р
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ СОУСЕ	170 г	270 Р

 КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С ТОМЛЕННЫМИ ОВОЩАМИ, ОРЕГАНО И ЧЕСНОКОМ 	200 г	290 Р
ОВОЩНОЕ РАГУ С БУЛГУРОМ	270 г	220 Р
ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ ПО-АЗИАТСКИ 	320 г	230 Р

• Рекомендуем Ваше горячее блюдо:

• Куриное филе	70 г	130 Р
• Тигровые креветки	50 г	220 Р

 блюдо содержит чеснок



КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ
С ОВОЩАМИ ТОМЛЕННЫМ
С ОРЕГАНО И ЧЕСНОКОМ

КАРБОНАРА С БЕКОНОМ И
СЛИВКАМИ



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С
ОВОЩАМИ ПО-АЗИАТСКИ



КУРИНОЕ ФИЛЕ С ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ В СЛИВОЧНО-
СЫРНОМ СОУСЕ



ЕСЛИ У ВАС АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-НИБУДЬ ИНГРЕДИЕНТ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ.

Детское меню

*ДЕТЯМ ДО 14 ЛЕТ

СУП «АБВГДЕЙКА»
250 г / 110 Р



МАЛИНОВЫЙ
МОРС
110 Р



КАКАО
С ЗЕФИРКАМИ
110 Р

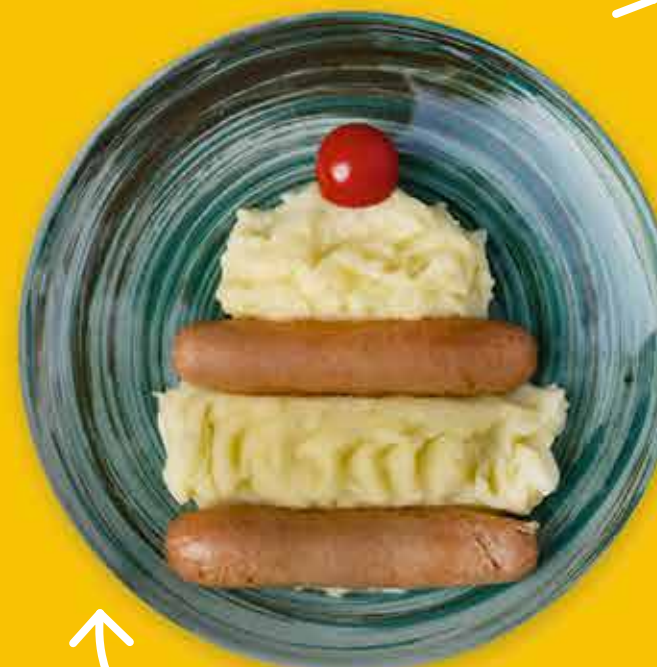
ПАНКЕЙК «ЗАЯЦ»
С НУТЕЛЛОЙ И БАНАНОМ
150 г / 180 Р NEW



«ПТИЧЬЕ ГНЕЗДЫШКО»
СПАГЕТТИ В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ
СОУСЕ С КУРИНЫМИ ТЕФТЕЛЬКАМИ
180 г / 220 Р



ЯИЧНИЦА «СВЕТОФОР»
80 г / 100 Р NEW



«ТОРТИК» NEW
СЛИВОЧНЫЕ СОСИСКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
260 г / 220 Р



«СОВЕНОК»
КУРИНАЯ КОТЛЕТА,
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, СВЕЖИЙ
ОГУРЕЦ NEW
250 г / 240 Р



ОМЛЕТИК «ЛИСИЧКА»
ОМЛЕТИК НА МОЛОКЕ
С ВЕТЧИНОЙ 220 г / 200 Р

Бельгийские вафли

С РОСТБИФОМ, МИКСОМ САЛАТА
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ



С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ
В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



Панкейки

С БАНАНОМ, КАРАМЕЛЬЮ,
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ
ОРЕШКАМИ



С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, ВИШНЕВЫМ
СОУСОМ И КОНФИТЮРОМ ИЗ ТЫКВЫ И
АПЕЛЬСИНА

	С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ОЛИВКАМИ И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ	240 г	270 Р
	С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ В ОРЕХОВО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	200 г	270 Р
	С ТУНЦОМ, ТОМЛЕННЫМ В СЛИВКАХ, ОВОЩНЫМ ТАРТАРОМ И ЛУКОВЫМИ ХЛОПЬЯМИ 	240 г	270 Р
	С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ NEW	230 г	270 Р
	С РОСТБИФОМ, МИКСОМ САЛАТА И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ NEW	200 г	290 Р

	С БАНАНОМ, КАРАМЕЛЬЮ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ОРЕШКАМИ 	250 г	250 Р
	С НУТЕЛЛОЙ	180 г	250 Р
	С МАТЧЕЙ, ЛИМОННЫМ КРЕМОМ И МОРОЖЕНЫМ ПИНА-КОЛАДА	230 г	250 Р
	С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	250 г	250 Р
	С ТОМЛЕННЫМИ ЯБЛОКАМИ, КАРАМЕЛЬЮ И МОРОЖЕНЫМ	230 г	250 Р
	С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, ВИШНЕВЫМ СОУСОМ И КОНФИТЮРОМ ИЗ ТЫКВЫ И АПЕЛЬСИНА NEW	260 г	250 Р
	С АРАХИСОВЫМ КРЕМОМ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И МОРОЖЕНЫМ NEW	250 г	250 Р
	С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛЫ NEW	250 г	250 Р



блюдо содержит лук



блюдо содержит чеснок



вегетарианское блюдо, может
содержать молочные продукты



блюдо содержит мед

Рецепт от Шефа

Мексиканская яичница с картофелем, кукурузой, вялеными томатами, соусом чили и гренками

ЕЛЕНА НИКУШИНА

Шеф-повар сети кофеен
«Кофе и Шоколад»



Ингредиенты:

1. Яйцо - 3 шт
2. Картофель отварной - 80 гр
3. Лук репчатый - 20 гр
4. Томаты вяленые - 30 гр
5. Кукуруза консервированная - 50 гр
6. Соус чили сладко-острый - 50 гр
7. Масло растительное - 15 гр
8. Соль, паприка, перец черный - по вкусу
9. Зелень - 2 гр
10. Тост из зернового хлеба - по вашему желанию

Репчатый лук нарезаем мелким кубиком, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета, затем добавляем отварной картофель, нарезанный средним кубиком, обжариваем 2-3 минуты, потом добавляем кукурузу консервированную и соус чили, прогреваем 1 минуту, затем добавляем вяленые томаты, разбиваем яйца так, чтобы желтки оставались целыми, солим, перчим, посыпаем паприкой. Доводим до готовности. Украшаем веточками зелени. Из зернового хлеба делаем тосты.

Приятного аппетита!



острое блюдо



блюдо содержит лук

МЕКСИКАНСКАЯ ЯИЧНИЦА
С КАРТОФЕЛЕМ, КУКУРУЗОЙ,
ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, СОУСОМ ЧИЛИ
И ГРЕНКАМИ 320/40 г/ 300 Р  



Десерты & Мороженое

«РУЖ Э НУАР» Шоколадный бисквит, пропитанный малиновым сиропом, с малиной и насыщенным муссом из темного шоколада	120 г	245 Р
«ТАРТАЛЕТКА БАНАНОВАЯ» Насыщенный вкус свежего банана в сочетании с темным шоколадом, карамелью и сливками	130 г	190 Р
«МЕДОВИК» Насыщенные медовые коржи на основе натурального цветочного меда соединены между собой легким, воздушным кремом из сливок. Торт декорирован хлопьями хрустящего французского бисквита	110 г	180 Р
«ЛАЙМ ЧИРОЛЛИ» Тарталетка из песочного теста с начинкой из свежего лимона в сочетании с легким муссом из сока лайма	140 г	220 Р
«КРАСНЫЙ БАРХАТ»  Мягкая текстура кремowego сыра в сочетании с нежным ярким бисквитом и малиновым джемом	130 г	210 Р
«ОРЕХОВЫЙ ТАРТ» Сочетание насыщенных вкусов меда и орехов на песочной основе	110 г	190 Р
«ШОКОЛАДНОЕ КУВЕ» Шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, мусс из темного шоколада, соус из лесных ягод и желе манго	100 г	195 Р
«ВЕНЕЦИЯ-ТИРАМИСУ» Сливочный крем из мягкого сыра «Маскарпоне» с воздушными слоями бисквита, пропитанного кофейным сиропом с ликером «Амаретто»	100 г	195 Р
ЭКСКЛЮЗИВ «КОФЕ И ШОКОЛАД» представлен на витрине		230 Р
ГОРЯЧАЯ ЧЕРЕШНЯ 	250 г	150 Р
ПЛОМБИР	50 г	50 Р
ПИНА КОЛАДА	50 г	70 Р
МАТЧА И МАЛИНА	50 г	70 Р
СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ	50 г	70 Р

Дополните Ваше мороженое:

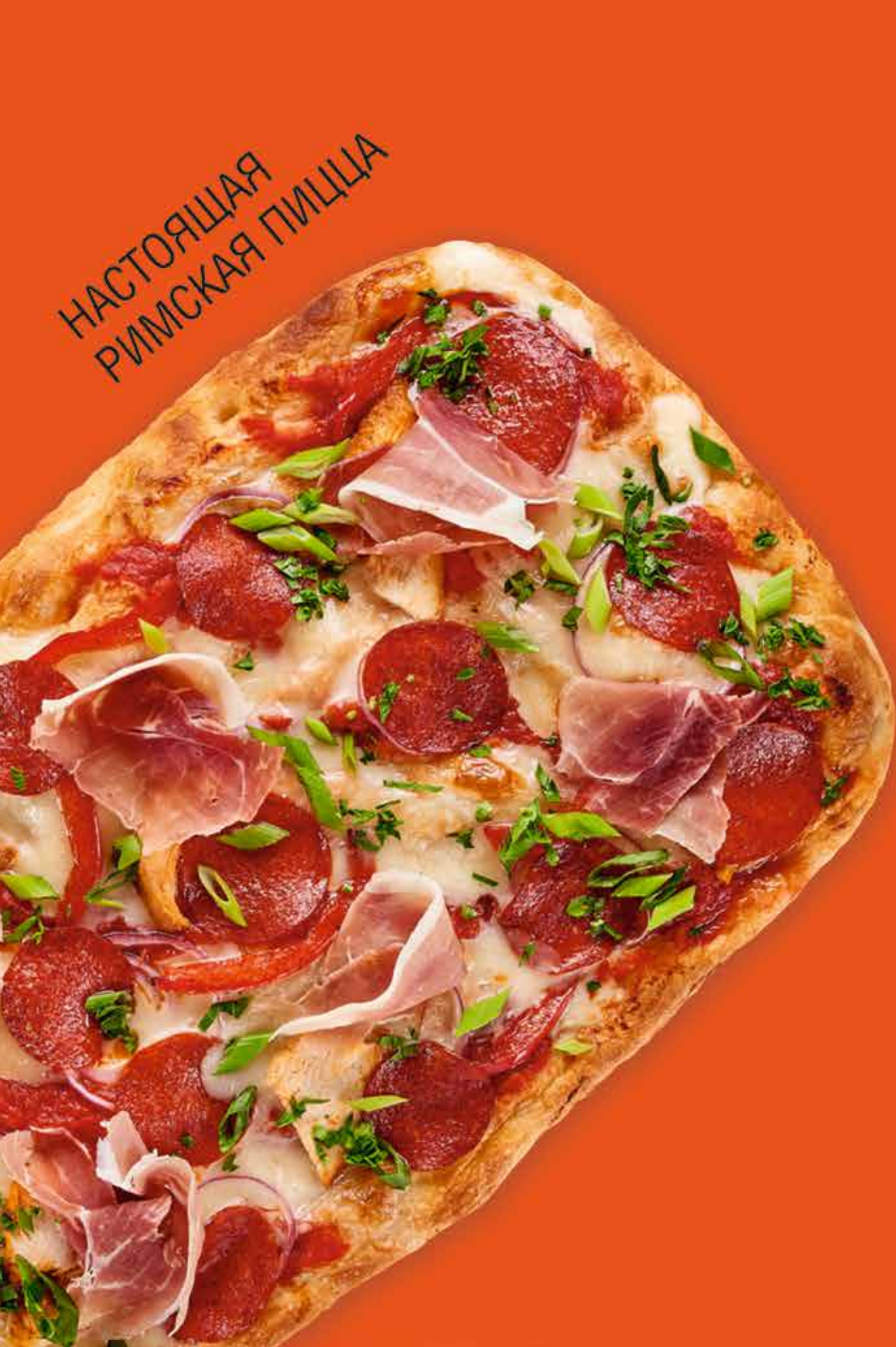
Сироп на выбор / тёртый шоколад

+30 Р

Кедровый орех / грецкий орех

+60 Р





НАСТОЯЩАЯ
РИМСКАЯ ПИЦЦА

#НАСТРОЕНИЕСТЬ

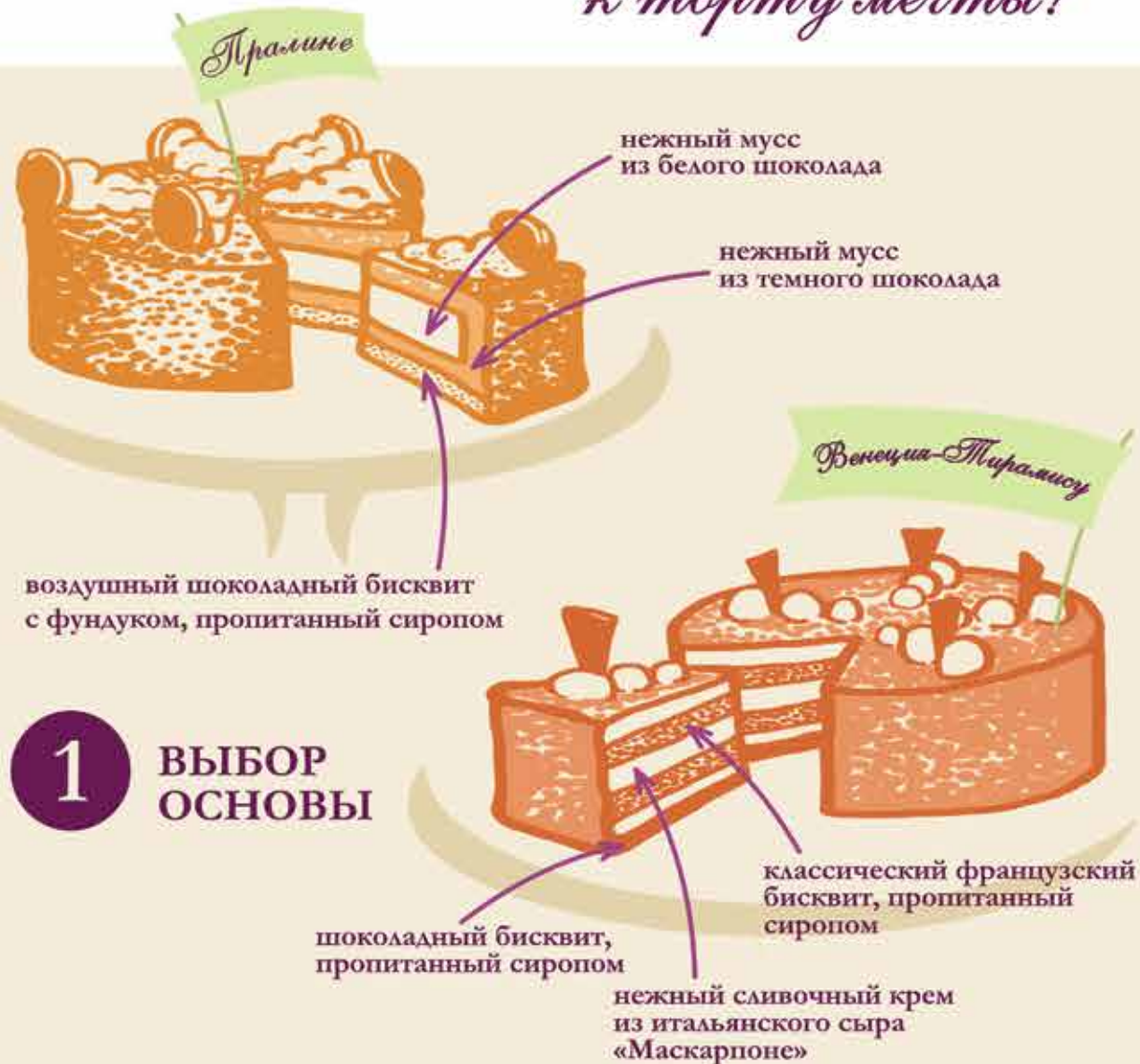
семейное кафе

- отличное место для семейных посиделок и дней рождения
- развлечения для малышей
- вкусное меню
- доставка

☎ 744-018 | ТЦ «Тау Галерея»
2 этаж

КОНСТРУКТОР ТОРТА

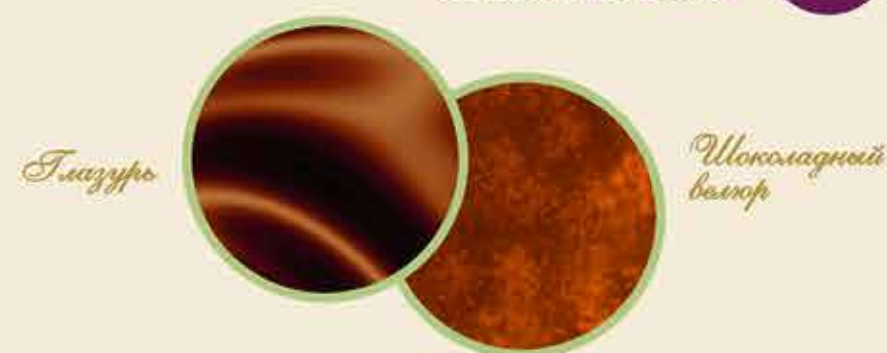
Три простых шага
к торту мечты!



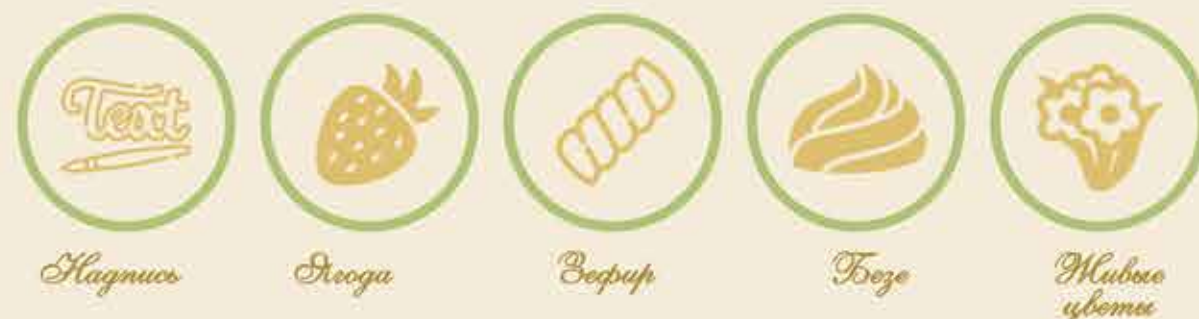
В Пеше Миньон в процессе приготовления используются исключительно натуральные продукты и лучшие ингредиенты: творожные сыры в составе кремов, фермерские яйца, свежие ягоды и бельгийский шоколад Callebaut. Все технологии производства основаны на опыте французских кондитеров и традиционных рецептурах. Изделия обладают изысканным вкусом и непревзойденным качеством. Благодаря сети кондитерских «Пеше Миньон» каждый из нас может позволить себе маленькую слабость - насладиться вкуснейшими десертами.

Французская кондитерская Pêche Mignon

УЗНАЙТЕ ПОДРОБНЕЕ по тел: 255-003



3 ВЫБОР УКРАШЕНИЙ от 180Р



BOSS
HUGO BOSS

Соборная пл., 11
Тел. 28 63 48

MaxMara

Соборная пл., 11
Тел. 28 62 88

NB
NICOLE BOUTIQUE

«Тау Галерея», 1 эт.
Тел. 75 99 75

MARELLA

Соборная пл., 11
Тел. 23 40 94





БЛЮМЪ

BEER SHOP

Самое вкусное
импортное и
русское пенное
в Beer Shop «Блюмъ»

Дегустируй – изучай!

@BLUMSARATOV
КИРОВА, 20



PAPA'S IRISH PUB

- ✓ Уютная атмосфера любого торжества: день рождения, банкет, корпоратив или встреча с друзьями!
- ✓ Футбольные трансляции в HD, традиционные Papa's Party, а также зажигательные тематические вечеринки!

#поводсобраться



@irishpapaspub

Московская, 9 Кирова, 20