ЗАВТРАКИ

с 7:00 до 11:00

BREAKFASTS

7:00 - 11:00

FAR EASTERN BREAKFAST
Two sunny side up eggs, chicken and beef sausages, fried Hungarian bacon, marinated sweet beans and roasted with fresh herbs tomatoes

CONTINENTAL BREAKFAST
Sunny side up eggs with slightly salted salmon and avocado.
At option:
Oatmeal with fresh berries / hummus with the mix of fresh herbs

AMERICAN BREAKFAST
Salad with kelp, poached egg and red caviar.
Omelet with duck meat, signature cream cheese and avocado

CLASSIC JAPANESE BREAKFAST
Spicy rolls with salmon, steamed rice and miso soup, banchan with shiitake mushrooms and soy sprouts.
Okonomiyaki - is a Japanese savoury pancake with seafood and tonkatsu sauce

ALL BREAKFASTS:

Water	*sparkling/still*
Coffee	*americano /cappuccino/latte*
Bottled juice	*orange/apple/cherry*
Yogurt	*natural, portioned*
Classic croissant with jam and butter	
Fresh fruits	*apple, pear, banana*

BREAKFAST COST
1800 RUB

АНГЛИЙСКИЙ

Классический английский завтрак:
Глазунья из двух яиц, куриные и говяжьи колбаски, обжаренный венгерский бекон, маринованная сладкая фасоль
и обжаренные томаты с зеленью.

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ

Глазунья со слабосоленой неркой
и авокадо. На выбор: овсяная каша
со свежей ягодой /
хумус с миксом зелени

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ

Салат с морской капустой и яйцом
пашот, с красной икрой. Омлет с уткой
с добавлением авторского сыра каймак
и авокадо

АЗИАТСКИЙ

Классический японский завтрак:
спайси роллы с семгой, рис на пару
и суп мисо, панчханы из грибов шиитаке
и ростков сои.
Окономияки - японская вафля
с морепродуктами под соусом тонкацу.

ДЛЯ ВСЕХ ЗАВТРАКОВ:

Вода питьевая	*газированная/не газированная*
Зерновой Кофе	*американо/капучино/латте*
Сок	*апельсин/яблоко/вишня*
Йогурт	*натуральный, порционный*
Круассан классический с джемом и воздушным маслом	
Фрукты	*яблоко, груша, банан*

СТОИМОСТЬ ЗАВТРАКА
1800 RUB

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 300 г 650

Классический английский завтрак: Глазунья из двух яиц, куриные и говяжьи колбаски, обжаренный венгерский бекон, маринованная сладкая фасоль и обжаренные томаты с зеленью

ГЛАЗУНЬЯ С НЕРКОЙ И АВОКАДО 250 г 720

Глазунья со слабосоленой неркой, авокадо, шпинатом. Подается со свежими томатами и сыром моцарелла под бальзамическим крем-соусом

ОМЛЕТ С УТКОЙ 200 г 420

Омлет с добавлением обжаренной утки в азиатском маринаде, сливочного сыра каймак, свежего авокадо и руколы

БРИОШЬ С КРАБОМ 155 г 950

Хрустящая бриошь с фалангой камчатского краба, яйцом пашот под соусом голандез в сочетании с нежным сливочно-чесночным соусом. Украшается красной икрой и зеленым маслом

БРИОШЬ С НЕРКОЙ 160 г 650

Бриошь со слабосоленой неркой и яйцом пашот под соусом голандез в сочетании со сливочным сыром каймак. Украшается зеленым луком и перечным маслом

БРИОШЬ ВИТЕЛО-ТОНАТО 150 г 650

Бриошь с Вителло тоннато, яйцом пашот и вялеными томатами под соусом голандез в сочетании с пряным горчичным соусом. Украшается свежей рукколой

ТОСТ С ЯЙЦОМ 90 г — 350
Тост с яйцом пашот и обжаренным шпинатом с чесноком и вялеными томатами

ТОСТ С НЕРКОЙ 90 г — 400
Тост со слабосоленой неркой, сыром каймак и каперсами. Украшается свежей рукколой

ТОСТ С ИМБИРНОЙ ГРУШЕЙ 120 г — 350
Сладкий тост с обоженной имбирной грушей, сыром камамбер и клюквенным соусом

ОКОНОМИЯКИ 220 г — 550
Мягкая японская вафля с добавлением пекинской капусты, подается с обжаренными приморским гребешком, кальмаром и тигровой креветкой. Под сочетанием соуса тонкацу и домашнего майонеза

ХУМУС 250 г — 450
Нежный пряный хумус подается с миксом зелени, свежей морковью, кедровым орехом и зернами граната

ОВСЯНАЯ КАША СО СВЕЖЕЙ ЯГОДОЙ 300 г — 300
На молоке \ на воде

КЛАССИЧЕСКИЕ СЫРНИКИ 180 г — 350
Сырники с клубничным соусом или сгущеным молоком

CLASSIC ENGLISH BREAKFAST 300 g 650

Two sunny side up eggs, chicken and beef sausages, fried Hungarian bacon, marinated sweet beans and roasted with fresh herbs tomatoes

FRIED EGG WITH SLIGHTLY SALTED SALMON AND AVOCADO 250 g 720

Sunny side up eggs with slightly salted salmon, avocado and spinage. Served with fresh tomatoes, mozzarella and balsamic glaze.

OMELET WITH DUCK MEAT 200 g 420

Omelet, duck meat fried in asian-style marinade sauce, signature cream cheese, fresh avocado and arugula

CRISPY BRIOCHE WITH KING CRAB 155 g 950

Crispy brioche with King crab phalanges, poached egg, hollandaise sauce combined with creamy-garlic sauce. Decorated with red caviar and green butter

BRIOCHE WITH SLIGHTLY SALTED SALMON 160 g 650

Brioche with slightly salted salmon, poached egg, hollandaise sauce combined with signature cream cheese. Garnished with green onions and pepper oil

BRIOCHE WITH VITELLO TONNATO 150 g 650

Brioche with Vitello tonnato, poached egg, semi dried tomatoes, hollandaise sauce combined with savoury mustard sauce. Garnished with fresh arugula

TOAST WITH POACHED EGG 90 g — 350
Toast with poached egg and fried spinage with garlic and semi dried tomatoes

TOAST WITH SLIGHTLY SALTED SALMON 90 g — 400
Toast with slightly salted salmon, signature cream cheese and caperberries. Garnished with fresh arugula.

SWEET TOAST WITH CHARRED GINGER PEAR 120 g — 350
Sweet toast with charred ginger pear, camembert cheese and cranberry sauce

OKKONOMIYAKI 220 g — 550
Soft Japanese waffle topped with Chinese cabbage, served with fried Japanese scallop, squid and tiger shrimp. And also added tonkatsu sauce and homemade mayonnaise sauce

HUMMUS 250 g — 450
Hummus served with mix of fresh herbs, fresh carrot, pignolia nut and pomegranate arils

OATMEAL WITH FRESH BERRIES 300 g — 300
Cooked with milk/water

CLASSIC COTTAGE-CHEESE PANCAKE 180 g — 350
Topping for option: Strawberry sauce, condensed milk, sour cream