

Кофе	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Американо 250/400 мл	Кофе на основе эспрессо и воды.	89/129	1,28	1,47	0,7	2		
Американо с молоком 250/400 мл	Кофе на основе эспрессо, воды и молока.	89/129	1	1	0,8	105		
Капучино 250/400 мл	Кофе на основе эспрессо и взбитого молока.	89/129	2,09	2,64	3,8	75		
Латте 300/400 мл	Кофе на основе взбитого молока и эспрессо, с преобладанием молока.	89/129	2,9	3,1	3,7	180		
Эспрессо 50 мл	Классический кофейный напиток, приготовленный с помощью кофемашины: Через молотый кофе под высоким давлением пропускается горячая вода. В чашку "выжимается" предельно насыщенный вкус и аромат.	89	0,2	0,5	0,2	4		
Капучино на кокосовом/миндальном молоке 250 мл	Кофе на основе эспрессо и взбитого кокосового или миндального молока.	169	2,6	2,5	4,3	49,1		
Латте на кокосовом/миндальном молоке 300мл	Кофе на основе взбитого кокосового или миндального молока и эспрессо, с преобладанием молока.	169	2,8	3,1	6	121,3		
Моккачино 300 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо, взбитого молока и какао.	149	2,9	2,8	11	155		
Аффогато кокос-карамель 300 мл	Холодный кофейный напиток на основе эспрессо, мороженого и молока, с добавлением сиропа.	159	9,4	14,1	13,9	220		
Айс-латте 350мл	Холодный кофейный напиток на основе эспрессо и молока, с добавлением сиропа.	119	3,1	3,3	4,9	125		
Айс-крим кофе шоколад/ваниль 350 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо и молочного коктейля	199	3,5	17,8	45,8	360		
Раф арахисовый 300 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и молока, с добавлением натуральной арахисовой пасты.	139	14	25,6	36,5	268		
Раф банановый 300 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и молока, с добавлением бананового сиропа.	139	3,4	10,4	14,7	236		
Раф фисташковый 300 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и молока, с добавлением фисташкового сиропа.	139	3,1	10,3	13,9	236		
Раф соленая карамель 300 мл	Кофейный напиток на основе эспрессо, сливок и молока, с добавлением соленой карамели	139	3,9	12,6	11,3	245		
Горячие напитки	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Какао 300 мл	Какао, приготовлен на взбитом молоке с добавлением сахара	129	24,3	15	10,2	384		
Детский капучино 250 мл	Взбитое молоко и сироп.	89	3,2	3,6	4,8	91		
Чай Юлиус Майнл	Премиальный пакетированный чай в ассортименте	69	20	5,1	4	1		
Чай в чайниках	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Чай "Имбирный с медом" 600 мл	Зеленый листовый чай, свежий имбирь, гвоздика, лимон и мёд.	119	0,1	0	3,6	50		
Чай "Облепиховый с яблоком" 600 мл	Чёрный листовый чай, свежая облепиха и зеленое яблоко.	119	0,7	0,3	21,6	80		
Чай "Пряная клюква" 600 мл	Свежая клюква, лимон, апельсин, корица и сироп апельсиновый	119	2	0,1	5,7	75		
Медовый лимонный 600 мл	Свежий имбирь, гвоздика, лимон, мед и концентрат смородины.	149	0,7	0,3	48,1	51,5		
Иван-чай листовой 450 мл	Листья классического Иван-чая, собранные вручную, скрученные. Прошедшие ферментацию и высушенные.	109	4,6	1,8	31,6	1,5		
Чай черный "Таежный сбор" 450 мл	Черный цейлонский чай с ягодами и листьями брусники, черноплодной рябины и ежевики, ягодами черники, лепестками календулы и василька. С приятным свежим вкусом и ароматом таежных ягод.	109	0,5	0,1	3	14		
Чай "Свежая смородина" 450 мл	Черный цейлонский чай с листьями и ягодами черной смородины.	109	1	0,4	7,3	4,5		
Чай "Виноградный улун" 450 мл	Китайский улун, собранный на плантациях провинции Фуцзянь, с добавлением изюма. Настой с прекрасно свежим вкусом и ароматом с нотками зрелого винограда и сладковатым медовым послевкусием.	109	0,5	0,5	0,5	4		
Чай "Молочный улун" 450 мл	Китайский бирюзовый чай с долгим послевкусием, приятным молочным вкусом и ароматом.	109	0,3	0,3	0,2	2		
Чай красный "Сибирская ягода" 450мл	Смесь индийского чёрного чая и каркаде с добавлением клюквы, ежевики, клубники, черной смородины, листьев брусники, кусочков ананаса, киви и груши, моркови и лепестков календулы.	109	0,4	0,4	7,6	8		
Напитки холодные	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Вода бутылированная 500мл		69	0	0	0	0		
Лимонад ягодный 350 мл	Лимонад на основе газированной воды и клубничного сиропа.	119	0	0	15,2	16		
Лимонад цитрусовый 350 мл	Лимонад на основе газированной воды и апельсинового сиропа.	119	0	0	15,2	19		
Айс-какао 350 мл	Холодный напиток на основе молока какао порошка и сахара. Подается со льдом.	139	24,3	15	10,2	384		
Молочный коктейль 350 мл	Густой молочный коктейль на основе мороженого и молока.	159	2,7	3,2	12,28	135		
Холодный капучино карамельный/банановый 330 мл	Холодный кофейный напиток на основе эспрессо, молока и сиропа банан или карамель.	99	4	3,8	5,2	97	72 часа	При t не выше 6 С
Мохито	Концентрат Мохито, вода, сахар, лимонная кислота	99	0,11	0,02	5,1	45,31	72 часа	При t не выше 6 С
Морс облепиха 330 мл	Холодный напиток на основе ягод облепихи, сахара и лимонной кислоты.	99	0,11	0,06	1,68	46,31	72 часа	При t не выше 6 С
Морс смородина 330 мл	Холодный напиток из ягод черной смородины, сахара и лимонной кислоты.	99	0,11	0,06	1,68	46,31	72 часа	При t не выше 6 С
Завтраки	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Каша овсяная на молоке	Овсяная каша. Приготовлена на молоке со сливочным маслом.	89	10	6	66	102		
Сырники с добавками на выбор 140/20 г	Творожные сырники с добавкой на выбор (сгущенное молоко, шоколад, мёд, клубника, сметана.	109	18,6	3,6	18,2	183		
Омлет-скрэмбл с ветчиной и сыром, тостом и зеленью	Омлет-скрэмбл из двух яиц с ветчиной, сыром и молоком. Подается с хрустящим тостовым хлебом и зеленью.	149	21,3	18,9	53,4	280		
Закуски и салаты	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Сендвич с ветчиной и сыром 120 г	Тостовый хлеб, начинка из ветчины, сыра свежих помидор, пекинской капусты с пикантным соусом на основе майонеза.	119	3,14	6,03	7,9	98,8	36 часов	При t не выше 6 С
Сендвич с курицей и омлетом 120 г	Тостовый хлеб, начинка из куриного филе, омлета, свежего огурца с сырным соусом на основе майонеза.	119	3,56	5,05	8,17	140,2	36 часов	При t не выше 6 С
Чиабатта с курицей 130 г	Пшеничная булочка, курица копченая, капуста краснокочанная, соус медово-горчичный, соус тысяча островов, лист салата	119	13,7	22	22,7	347,3	36 часов	При t не выше 6 С
Твистер с курицей	Пшеничная лепешка, стрипсы куриные, соус на основе кетчупа, майонеза, маринованных огурцов, лука и дижонской горчицы, лист салата и огурец свежий.	189	11,4	8,2	22,5	201	36 часов	При t не выше 6 С
Шаурма 260 г	Пшеничная лепешка, курица гриль, салат "коул слот", сырный соус и кетчуп.	159	9,4	26,4	7,88	306,7	36 часов	При t не выше 6 С
Круассан с шампиньонами 150 г	Классический круассан с начинкой из обжаренных шампиньонов, листом салата и соусом цезарь.	139	14	23,2	24,8	356	36 часов	При t не выше 6 С
Круассан с форелью 150 г	Классический круассан с нежным филе слабосоленой форели, творожным сыром, листом салата и огурцом.	219	12,71	15,28	19,95	268	36 часов	При t не выше 6 С
Салат крабовый 100 г	Крабовые палочки, яйцо, свежий огурец, кукуруза консервированная, майонез	99	3,6	23,6	9,3	264,7	36 часов	При t не выше 6 С
Салат "Цезарь" 100 г	Классический салат "Цезарь" из куриного филе, свежих овощей, соусом на основе майонеза с каперсами, сыром и сухариками.	99	16,1	24,2	28,8	345,9	36 часов	При t не выше 6 С
Горячие блюда	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Кесадия с ветчиной и сыром 180 г	Пшеничная лепешка с начинкой из ветчины и сыра.	159	2,07	32,2	5,04	306,6	24 часа	При t не выше 6 С
Хот дог 140 г	Булочка для хот-дога, сосиска и соус на основе кетчупа, майонеза, маринованных огурцов, лука и дижонской горчицы.	179	8,6	11,8	17,8	215		
Стрипсы куриные 115 г	Куриное филе в панировке, обжаренное во фритюре	219	21,1	10	11,3	219		
Картофель фри 100 г	Картофель обжаренный во фритюре.	149	3,8	15,5	30,1	276		
Сырные палочки с соусом маринара 130/30 г	Сырные палочки из сыра моцарелла в панировке с соусом маринара.	219	18,5	16,2	22,5	309		
Чебурек с ветчиной и сыром 180 г	Чебурек с ветчиной и сыром моцарелла.	139	8,5	19,8	31	230		

Замороженные п/ф	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Вареники с картофелем 800 г	Пельменное тесто на основе яиц, картофель и жареный лук.	189	4,26	6,82	30,6	200,82	3 месяца	При t не выше -18 С
Вареники с творогом 800 г	Пельменное тесто на основе яиц, творог, яйцо и сахар.	249	13,7	14,9	15,9	248	3 месяца	При t не выше -18 С
Блинчики с ветчиной и сыром 6 шт 420 г	Блинчики с начинкой из ветчины и сыра.	329	8,4	11,8	26,1	244	3 месяца	При t не выше -18 С
Блинчики с творогом 6 шт 420 г	Блинчики с творожной начинкой	299	8	10	38	274	3 месяца	При t не выше -18 С
Манты 800 г	Пельменное тесто на основе яиц, говядина, свинина, лук репчатый, соль и перец черный.	399	12,2	9	27,6	230	3 месяца	При t не выше -18 С
Сырники 8 шт 560 г		299	18,6	3,6	18,2	183	3 месяца	При t не выше -18 С
Пельмени XXL 800 г	Пельменное тесто на основе яиц, говядина, свинина, лук репчатый, соль и перец черный.	469	11,9	21,4	29	275	3 месяца	При t не выше -18 С
Пицца	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Пеперони	Основа для римской пиццы, томатный соус, сыр твердый, пеперони.	499/279	23	15	25,3	494		
Мясная барбекю	Основа для римской пиццы, томатный соус, соус барбекю, охотничьи колбаски, копченое и вареное куриное филе, твердый сыр	499/279	12,5	14,2	27,2	296,6		
Гавайская	Основа для римской пиццы, томатный соус, филе куриное, ананас, сыр твердый	499/279	7,8	18,6	21,4	275,4		
Маргарита	Основа для римской пиццы, томатный соус, соус песто, сыр моцарелла, базилик сушеный.	499/279	6,6	3,3	36,7	203		
4 сыра	Основа для римской пиццы, сыр твердый, моцарелла, чеддер, дор блю.	499/279	10,4	13,5	29,7	282		
Блины	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Блинчик с ветчиной и сыром 130 г	Блинчик с начинкой из ветчины и сыра	119	15,3	14,7	16,4	332		
Блинчик с курицей и сыром 130 г	Блинчик с начинкой из куриного филе, зелени и сыра.	119	19,6	13,8	22	335		
Блинчик с моцареллой и зеленью 130 г	Блинчик с начинкой из сыра моцарелла и свежей зелени.	119	9,9	6,1	7,3	378		
Блинчик с маслом 2 шт 140 г	Блинчики со сливочным маслом.	119	8	15,2	40,6	332		
Клубника 15 г		25	4,4	2,2	59,4	241,4		
Мёд 15 г		25	0,8	0	83	304		
Сгущеное молоко 15 г		25	7,2	8,5	56	321		
Шоколад 15 г		25	8,2	30,6	56,6	541		
Выпечка	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Наполеон 90 г	Слоеное пирожное, пропитанное сливочным кремом	79	7,7	13,5	28,8	297	120 часов	При t не выше 6 С
Десерт "Павловой" 70 г	Белковый десерт с начинкой из свежих ягод смородины и брусники и сырным кремом.	99	13	10	35	342	120 часов	При t не выше 6 С
Пончик с шоколадом 50 г	Обжареный дрожжевой пончик, украшен шоколадной глазурью и посыпкой	69	6,95	20	51,78	415	120 часов	При t не выше 6 С
Синемен сливочный 140 г	Булочка с корицей, пропитана сахарным сиропом. Украшена сырно-сливочным кремом	89	7,2	8,1	66,54	373	120 часов	При t не выше 6 С
Сочень с творогом 75 г	Сдобное песочное тесто с творожной начинкой. Украшен сахарной пудрой	79	11,68	15,05	47,9	372,3	120 часов	При t не выше 6 С
Сочень творожно-ягодный 75 г	Сдобное песочное тесто с творожно-ягодной начинкой (смородина, малина). Украшен сахарной пудрой	79	11,68	15,05	47,9	372,3	120 часов	При t не выше 6 С
Круассан крем-брюле 110 г	Классический слоеный круассан с кремом из вареной сгущенки и сливок. Украшен сахарной пудрой	99	10,2	19,3	48	391	120 часов	При t не выше 6 С
Круассан с манго-крем чиз 110 г	Классический слоеный круассан с начинкой крем-чиз и джемом из манго. Украшен шоколадом.	99	12,1	20,2	34	356	120 часов	При t не выше 6 С
Брауни с орехом 100 г	Пирожное на основе шоколадного бисквита с грецким орехом.	89	8,5	26,4	55,9	495,4	120 часов	При t не выше 6 С
Грэхем 100 г	Ванильное песочное тесто, стружка кокоса, темная шоколадная глазурь, обжареный арахис. Запечен под нежным слоем сгущенного молока.	89	35,5	9,2	80	640	120 часов	При t не выше 6 С
Печенье макарон 30 г	Классическое миндальное печенье со сливочно-миндальным кремом.	89	9,7	10,4	73,4	427	120 часов	При t не выше 6 С
Кейк-попс 35 г	Шоколадное бисквитное пирожное в шоколадной глазури с сахарной посыпкой на палочке.	69	4,2	34,6	38,7	340	120 часов	При t не выше 6 С
Корзинка #Типасникерс 70 г	Песочная корзинка с соленой карамелью и дробленым арахисом. Украшена шоколадом.	79	5,7	19,5	41,5	468	120 часов	При t не выше 6 С
Муравейник 90 г	Песочное пирожное со сгущенным молоком и сливочным кремом.	79	7,3	29,1	56,6	517,1	120 часов	При t не выше 6 С
Тарт лимонный 90 г	Песочная корзинка с лимонным джемом, белковым кремом и мармеладом из натуральных ягод.	79	4,7	13	40,1	293	120 часов	При t не выше 6 С
Тарт ягодный 80 г	Песочная корзинка с кремом "сливочный пломбир", ягодами брусники и смородины. Украшен белым шоколадом.	89	2,8	12,3	35,1	443	120 часов	При t не выше 6 С
Трубочка с белковым кремом 70 г	Классическое слоеное пирожное с белковым кремом.	79	4,6	3,5	15,2	252	120 часов	При t не выше 6 С
Трюфель с кокосовой стружкой 70 г 2 шт	Шоколадное бисквитное пирожное в кокосовой стружке	69	4,6	11,7	52,8	335,4	120 часов	При t не выше 6 С
Трюфель творожный 65 г	Творог с кокосовой стружкой и сгущенным молоком в молочной шоколадной глазури с орехами.	89	16	15,6	23,8	302	120 часов	При t не выше 6 С
Черри пай 100 г	Песочная корзинка с цельной вишней и вишневым конфитюром.	89	6,8	24,8	47,6	425	120 часов	При t не выше 6 С
Кольцо заварное 65 г	Заварное кольцо с начинкой "Шоколадный пломбир". Украшен белым шоколадом и лепестками арахиса.	79	6,4	24	27,5	380	120 часов	При t не выше 6 С
Эклер крем-брюле 65 г	Заварной эклер с начинкой "Крем брюле", украшен шоколадной глазурью.	69	3,7	35,1	27,5	440,7	120 часов	При t не выше 6 С
Кэррот	Пирожное на основе ванильного бисквита с морковью, корицей, изюмом и грецкому ореха	79	6,2	20,8	54,9		120 часов	При t не выше 6 С
Чизкейк 100 г	Классический чизкейк на основе творожного сыра, яйца, сахара и песочного теста.	129	4,6	3,5	15,2	252	120 часов	При t не выше 6 С
Тирамису 110 г	Ванильный бисквит, пропитанный кофейным сиропом, сметанный крем. Украшен какао.	99	4,6	17,6	37,5	328	120 часов	При t не выше 6 С
Десерт "Дамские пальчики" 100 г	Профитроли с начинкой "Крем-брюле", сметанный крем и белый шоколад. Украшен воздушным рисом в глазури.	99	2,7	15,7	41,2	312,4	120 часов	При t не выше 6 С
Десерт "Красный бархат" 110 г	Красный бархатный бисквит, пропитанный малиновым пюре. Оформлен кремом из творожного сыра и сливок.	119	4,6	18,6	37,5	322	120 часов	При t не выше 6 С
Торты	Описание	цена	Белки	Жиры	Угл.	Ккал	Срок год.	Усл.хранения
Торт "Прага" 400 г	Шоколадный бисквит с шоколадным кремом и абрикосовым конфитюром. Украшен шоколадной глазурью и крошкой шоколада.	449	4,3	22	35,4	356	120 часов	При t не выше 6 С
Торт "Карамель" 400 г	Шоколадный бисквит, крем-чиз, соленая карамель и арахис.	419	5	15	64	320	120 часов	При t не выше 6 С