



Нажмите на категорию меню для быстрого перехода к странице

МЕНЮ

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КОФЕ / КАКАО

ЧАЙ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ / КОКТЕЙЛИ

СМУЗИ / ФРЕШИ

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

СУПЫ

ПАСТЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ЦЕЛЫЕ ТОРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

СОБЕРИТЕ СВОЙ ЗАВТРАК. ДЕЙСТВУЕТ ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

2 ЯЙЦА С 2-МЯ ДОБАВКАМИ 270–

НА ВЫБОР*

выберите свой способ приготовления яйца

КАША НА ВЫБОР + 250–

1 ДОБАВКА* И СОУС

СОБЕРИТЕ СВОЙ ЗАВТРАК ПО ФИКСИРОВАННОЙ ЦЕНЕ
КОНСТРУКТОРА ИЛИ ПОДБЕРИТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ
СОГЛАСНО ЦЕНАМ, УКАЗАННЫМ НИЖЕ

1 ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ

ЯЙЦА

ЯИЧНИЦА ИЗ 2-Х ЯИЦ 100 г 110–

ОМЛЕТ ИЗ 2-Х ЯИЦ 80 г 110–

СКРЭМБЛ ИЗ 2-Х ЯИЦ 90 г 110–

ЯЙЦО ПАШОТ 2 ШТ 120 г 110–

МЯГКОЕ ЯЙЦО 2 ШТ 120 г 110–

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ 200 г 100–

РИСОВАЯ 250 г 100–

ОВСЯНАЯ 250 г 100–

ПШЕННАЯ 200 г 100–

ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ МОЛОКУ РАСТИТЕЛЬНУЮ
АЛЬТЕРНАТИВУ, МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ КАШУ НА
ОСНОВЕ МИНДАЛЬНОГО (+70 Р.) ИЛИ КОКОСОВОГО
МОЛОКА (+70 Р.), НО ЭТО ЗАЙМЕТ ЧУТЬ БОЛЬШЕ
ВРЕМЕНИ.

2 ВЫБЕРИТЕ ДОБАВКИ

ДОБАВКИ

ШАМПИНЬОНЫ / 25 г 60–

ПОМИДОРЫ

СЫР ЧЕДДЕР 25 г 70–

БЕКОН 25 г 70–

СОСИСКИ 2 ШТ. 50 г 100–

САЛАТНЫЙ МИКС 30 г 130–

СЫР ФЕТА 30 г 60–

КЛУБНИКА 15 г 90–

БАНАН 25 г 50–

КУРАГА, ИЗЮМ 25 г 50–

ПАНКЕЙКИ / ДРАНИКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ 1 шт / 45 г 50–

ДРАНИК

ТАБАНИ 2 шт / 50 г 80–

СОУСЫ

ГОЛЛАНДЕЗ / 30 г 50–

СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ /

КРЕМ ЧИЗ / СОЛЕНАЯ

КАРАМЕЛЬ / КЛУБНИЧНЫЙ

СОУС / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС /

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 30 г 50–

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 10 г 40–

КЕТЧУП 30 г 30–

СМЕТАНА 30 г 30–

ХЛЕБ

ЛЬНЯНОЙ 70 г 60–

ТОСТ С СЫРОМ 50 г 70–

НАПИТКИ К ЗАВТРАКУ ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

батч брю 180 мл 110–

чай черный / 500 мл 110–

зеленый

*напитки по выгодной цене доступны только при заказе блюд из меню



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ФИРМЕННЫЙ ОБЕД FRENISIS

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ. БУДНИ С 11:00 ДО 17:00

- NEW**  **ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА** 300 г 520–
СО СЛИВОЧНОЙ ПЕРЛОВКОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
говядина, перловая каша с пармезаном, шампиньоны, свежие помидоры, запеченная тыква и салат коул слоу
-  **СВИНИНА С** 360 г 510–
КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ
свинина в панировке под соусом терияки, хрустящие картофельные дольки со сливочно-горчичным соусом, битые огурцы, помидоры, салат коул слоу
- NEW**  **БИФШТЕКС** 350 г 450–
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
говядина, шампиньоны, дижонская горчица, картофельное пюре, битые огурцы, салат коул слоу, свежие помидоры
-  **КУРИНОЕ ФИЛЕ БЕДРА** 300 г 510–
С МИКСОМ ЗЕЛЕННОЙ И КЛАССИЧЕСКОЙ ГРЕЧКИ
куриное филе бедра под сливочным соусом, микс зеленой и классической гречки под сыром пармезан, печеная тыква, цукини, помидоры, салатный микс
-  **КУРИЦА ТЕРИЯКИ С РИСОМ** 300 г 380–
И ОВОЦАМИ
курица в соусе терияки, рис, битые огурцы, свежие помидоры, брокколи, салатный микс, соус сладкий чили
-  **КУПАТ ИЗ ПТИЦЫ** 310 г 390–
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
купат из индейки, картофельное пюре, шампиньоны, свежие помидоры и огурцы, салат коул слоу, салатный микс, сливочно-горчичный соус, дижонская горчица
-  **КУРИНОЕ ФИЛЕ** 280 г 370–
С ПТИТИМОМ
куриное филе, паста птитим в соусе из шпината, цукини, кукуруза, помидоры, соус сырный, салат микс, масло зеленое
- NEW**  **КАЛЬМАР В СОУСЕ ТОМ ЯМ** 250 г 460–
С РИСОМ И ОВОЦАМИ
кальмар с рисом жасмин, битые огурцы, кукуруза и салатный микс со свежими овощами
- NEW**  **ФАЛАФЕЛЬ** 360 г 460–
С ПАСТОЙ ИЗ ЦУКИНИ
фалафель под ореховым соусом, цукини в кокосовом молоке, морковь в горчичном соусе, брокколи, запеченная тыква, салатный микс и свежие овощи
-  **КРЕВЕТКИ** 270 г 540–
ТЕМПУРА С РИСОМ
тигровые креветки темпура под соусом терияки, японский рис с томатным соусом, печеная тыква, цукини с цветной капустой в сливках, креветочные чипсы, салатный микс, огурцы, помидоры



САЛАТЫ

-  **ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ** 160 г 220–
ПАШОТ

- NEW**  **САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО** 160 г 310–
И ПОМИДОРАМИ

СУПЫ / ГОРЯЧЕЕ

- ТОМ ЯМ** 300 г 400–
основа том ям, мидии бэби, кальмары, креветки тигровые, шампиньоны, помидоры черри, молоко кокосовое, масло растительное, рис, перец чили, кинза

- ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП** 180 г 240–

- СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП** 230 г 300–

- NEW**  **ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП** 180 г 270–

- СУП-ЛАПША** 300 г 200–

- БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ** 300 г 200–

- ПАСТА КАРБОНАРА** 210 г 300–

- СВЕЖИЙ ХЛЕБ** 50 / 70 г 50 / 60–
бриошь/серый зерновой

ФРЕШИ И СМУЗИ

- ФРЕШИ**
апельсин 200 мл 280–

- морковный со сливками 200 мл 240–

- СМУЗИ**
апельсин-ананас 300 мл* 250–

- личи-малина-кокос 300 мл* 270–

- морковь-облепиха-апельсин 300 мл* 250–

*Выход указан с учетом льда

НАПИТКИ К ОБЕДУ ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

- батч брю 180 мл 110–

- чай черный / 500 мл 110–
зеленый

*чай и кофе по выгодной цене доступны только при заказе блюда из меню

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

КОФЕ / КАКАО

КЛАССИЧЕСКИЙ

ЭСПРЕССО / 2x ЭСПРЕССО	25 / 50 мл	140 / 170–
АМЕРИКАНО	120 / 240 мл	160 / 190–
КАПУЧИНО	180 / 300 мл	200 / 270–
ЛАТТЕ	300 мл	270–
ФЛЭТ УАЙТ двойной эспрессо со вспененным молоком	200 мл	250–
РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ	300 мл	290–
БАТЧ БРЮ кофе, приготовленный методом капельного заваривания	180 мл	180–

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ НА ОСНОВЕ
МИНДАЛЬНОГО (+70 Р.) ИЛИ КОКОСОВОГО (+70 Р.) МОЛОКА



НАПИТКИ С СЫРНОЙ ПЕНКОЙ

КАПУЧИНО ГРУША	200 мл	300–
КАПУЧИНО ОРЕХОВЫЙ	200 мл	300–

— ФИРМЕННЫЙ КОФЕ / КАКАО —

ЛАВАНДОВЫЙ ТИ ЛАТТЕ ти латте на голубой матче с легкими нотками лаванды, нежной молочной пенкой, и пудрой из малины	300 мл	300–
РАФ ПЕЧЕНЬЕ-КОРИЦА воздушный раф со вспененным молоком, сливками и легкой ноткой шоколадного печенья. Украшается молотой корицей и маршмеллоу	300 мл	300–
ИМБИРНЫЙ РАФ бодрящий микс из имбиря, сливок, молока и эспрессо	300 мл	300–
КАПУЧИНО МАЛИНА-ШОКОЛАД нежный молочный кофе с нотками малины и шоколадным послевкусием	300 мл	300–
КАКАО классический напиток на основе молока и натурального какао-порошка	180 / 300 мл	200 / 270–



ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ ЗАМЕНИТЕЛЬ САХАРА,
ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОСИТЬ ЕГО У ОФИЦИАНТА

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

КЛАССИЧЕСКИЕ

КОФЕ ЭСПРЕССО-ТОНИК	400 мл*	270–
КОФЕ АЙС-ЛАТТЕ	400 мл*	270–
КОФЕ БАМБЛ	300 мл*	270–

* Выход указан с учетом льда



МАТЧА НАПИТКИ

 МАТЧА ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ классический зеленый чай матча	180 / 300 мл	290 / 330–
 АНЧАН-МАТЧА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ успокаивающий напиток из цветов анчана	180 / 300 мл	280 / 320–

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ЧАЙ

ФИРМЕННЫЙ

МЯТА-ЖАСМИН- ЛЕМОНГРАСС	500 мл	250—
^{NEW} ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН	500 мл	220—
^{NEW} КЛУБНИКА-КОКОС	500 мл	220—
ЛАВАНДОВЫЙ ЧАЙ С МЕДОМ	500 мл	230—
АНЧАН СО СПЕЦИЯМИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	500 мл	240—

МЫ СОБРАЛИ ФИРМЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ
ГОРЯЧИХ ЧАЕВ, КОТОРЫЕ ГОТОВИМ
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ
(БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЧАЙНОГО ЛИСТА)



ТИЗАНЫ

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ С ЯГОДАМИ	500 мл	190—
листья черной смородины, душица, брусника, смородина		
ДУШИСТЫЕ ТРАВЫ	500 мл	190—
листья черной смородины, листья малины, цветы иван-чая, шиповник, липа		

КИТАЙСКИЕ ЧАИ

ЗЕЛЕНЫЙ УЛУН	600 мл	250—
ТЕ ГУАНЬ ИНЬ улун средней ферментации, цветочный вкус с древесными и фруктовыми нотками		
ЗЕЛЕНЫЙ	600 мл	240—
ХЭЙ ЧУ ХАО травянисто-цветочный вкус с цветочно-ягодными нотами		
ТЕМНЫЙ УЛУН	600 мл	240—
ДА ХУН ПАО улун сильной ферментации, насыщенного янтарного цвета с пряными нотками		
ЧЕРНЫЙ (КРАСНЫЙ)	600 мл	240—
ДЯНЬ ХУН красный, пряно-древесный вкус с фруктовой ноткой		
ПУЭР	600 мл	240—
черный шу пуэр, бархатистый вкус с ореховой и шоколадной ноткой		

*Разновидность чая указана в соответствии с китайской классификацией

[👉](#) ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД
КЛУБНИКА-ЛИЧИ 400 / 1000 мл* 240 / 500–

NEW ЛИМОНАД
АНАНАС-БАЗИЛИК 400 / 1000 мл* 230 / 490–

ХИТ ЛИМОНАД
ГРЕЙПФРУТ-МАНГО 400 / 1000 мл* 230 / 480–

*Выход указан с учетом льда

ВСЕ НАШИ ЛИМОНАДЫ МЫ ГОТОВИМ
ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ, ЯГОД И ТРАВ,
ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ПЮРЕ
И СПЕЦИИ, ЧТОБЫ ПЕРЕДАТЬ УНИКАЛЬНЫЙ
ОСВЕЖАЮЩИЙ ВКУС НАПИТКОВ

EVERVESS 250 мл 190–
cola/cola без сахара/
апельсин

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА 330 мл 210–
газированная/негазированная

АКВА МИНЕРАЛЕ 250 мл 160–

СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200 мл 160–



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ *

КЛУБНИЧНЫЙ 300 мл 280–

ВАНИЛЬНЫЙ 300 мл 280–

ШОКОЛАДНЫЙ 300 мл 280–

[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

СМУЗИ

МОРКОВЬ-ОБЛЕПИХА- АПЕЛЬСИН	300 мл	250—
<small>NEW</small> ЛИЧИ-МАЛИНА- КОКОС	300 мл	270—
АПЕЛЬСИН-АНАНАС	300 мл	250—

ФРЕШИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 мл	280—
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	200 мл	290—
АПЕЛЬСИН-ГРЕЙПФРУТ	200 мл	290—
МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	200 мл	240—

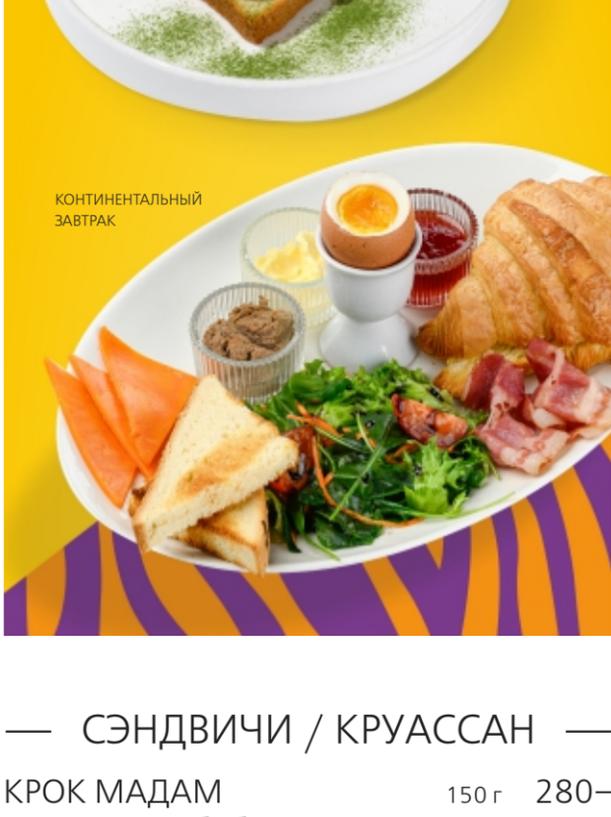


ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

— КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ —

- ХИТ** ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ, САЛАТОМ И БРУСКЕТТОЙ С ГУАКАМОЛЕ 260 г 420—
- ХИТ** ЗАВТРАК НА ДРАНИКЕ С ЯИЧНИЦЕЙ, КОЛБАСКАМИ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ 340 г 470—
- БРУСКЕТТЫ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ЯЙЦОМ И САЛАТНЫМ МИКСОМ 240 г 400—
- NEW** КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК 290 г 590—
сборный завтрак: яйцо, круассан, бриошь, микс салат, бекон, паштет, джем, сливочное масло



— СЭНДВИЧИ / КРУАССАН —

- КРОК МАДАМ 150 г 280—
сэндвич на хлебе бриошь с беконом, шампиньонами, сливочно-грибным соусом, яичницей, дижонской горчицей и луком фри
- ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ 120 г 250—
- СЭНДВИЧ С БИФСТЕКСОМ 180 г 320—
- БОЛЬШОЙ ТОСТ С АВОКАДО И ЯЙЦОМ НА ХЛЕБЕ ХОКАЙДО 160 г 380—
- КРУАССАН С ФОРЕЛЬЮ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ОГУРЦОМ 220 г 520—

— КАШИ / СЫРНИКИ —

- РИСОВАЯ КАША С ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 200 г 230—
- ХИТ** ГРЕЧНЕВАЯ КАША С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ 220 г 250—
- NEW** ОВСЯНАЯ КАША С ЧЕРНИЧНЫМ КРЕМОМ И БАНАНОМ 250 г 250—
овсяная каша на молоке с черничным кремом, свежим бананом, ягодами голубики и маком
- СЫРНИКИ С КРЕМОМ НА ОСНОВЕ СЫРА МАСКАРПОНЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И МАКОМ 150 г 320—
- ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ С АПЕЛЬСИНОВО-МАНГОВЫМ СОУСОМ 160 г 310—

Если вы предпочитаете молоку растительную альтернативу, мы можем приготовить кашу на основе миндального (+70 р.) или кокосового молока (+70 р.), но это займет чуть больше времени.



— ДРАНИКИ —

- КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК С ФОРЕЛЬЮ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ 120 г 480—
- ДВА КАРТОФЕЛЬНЫХ ДРАНИКА С ФОРЕЛЬЮ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ 340 г 580—
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КУРИЦЕЙ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И СЫРНЫМ СОУСОМ 340 г 410—
- ХИТ** КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 150 г 250—

— ВАФЛИ —

- NEW** ВАФЛИ С РВАННОЙ СВИНИНОЙ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ И МИКСОМ САЛАТА 190 г 490—
- NEW** ВАФЛИ С ФОРЕЛЬЮ, ШПИНАТОМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 180 г 550—
- NEW** ВАФЛИ С КРЕВЕТКАМИ И ОМЛЕТОМ СКРЕМБЛ В СОУСЕ ТОМ ЯМ 190 г 570—
- NEW** ВАФЛИ С ЧЕРНИЧНЫМ КРЕМОМ 120 г 390—

— БУЛОЧКИ С ЯЙЦОМ —

- NEW** БУЛОЧКА С ЯЙЦОМ, АВОКАДО И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КРЕМОМ ЧИЗ И МИКСОМ САЛАТА 160 г 400—
- NEW** БУЛОЧКА С ЯЙЦОМ, КУРИЦЕЙ, САЛАТОМ АЙСБЕРГ, СОУСОМ ЦЕЗАРЬ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН 150 г 410—
- NEW** БУЛОЧКА С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ, СОУСОМ ЦЕЗАРЬ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И МИКСОМ САЛАТА 160 г 440—

— ПАНКЕЙКИ —

- NEW** ПАНКЕЙКИ С КУРИЦЕЙ СТРОГАНОВ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 300 г 440—
- NEW** ПАНКЕЙКИ СО СВИНИНОЙ И ОВОЩАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ЯИЧНИЦЕЙ ИЗ 2-Х ЯИЦ 300 г 450—
- NEW** ПАНКЕЙКИ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ В ПРЯНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ И ОМЛЕТОМ СКРЕМБЛ 230 г 390—
- NEW** ПАНКЕЙКИ С КРЕМОМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА И СЛИВОК ПОДАЕМ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ 160 г 410—



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

ЦЕЗАРЬ 580 / 490 / 440–
С ФОРЕЛЬЮ / 200 / 200 / 220 г
КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ

классический салат с домашним соусом цезарь, сыром пармезан и хрустящими чесночными гренками

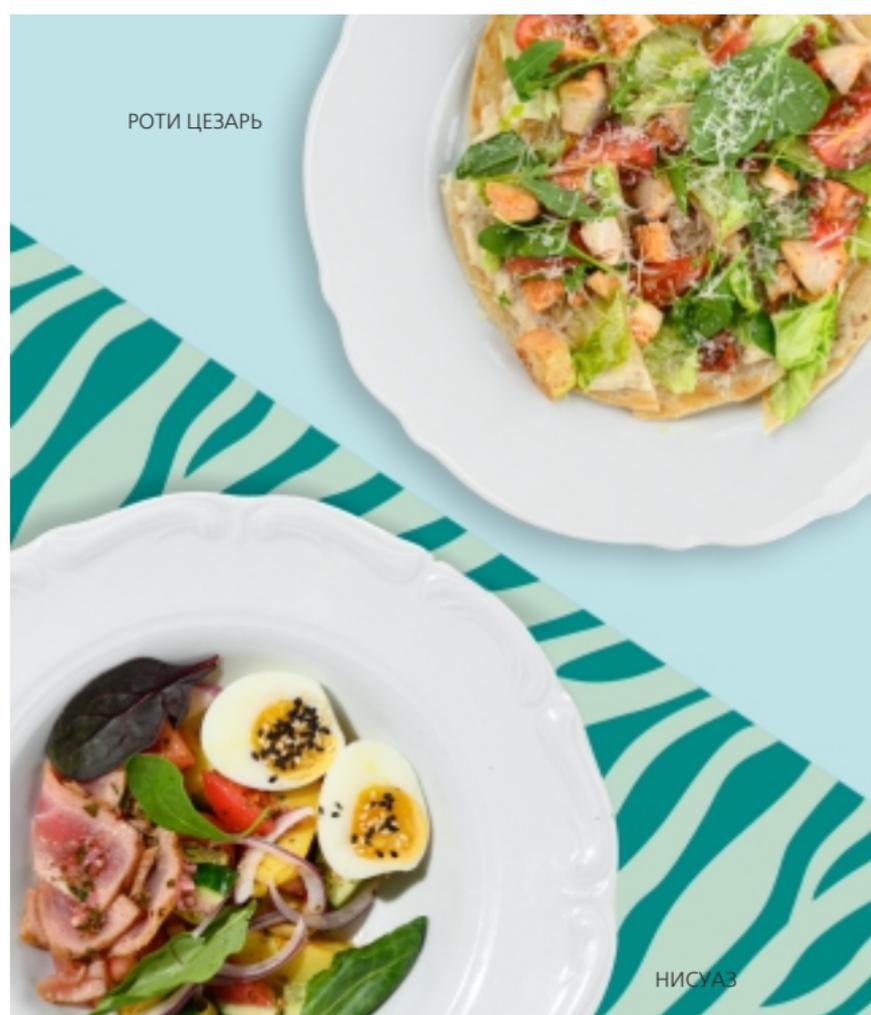
ОВОЩНОЙ 200 г 420–
БОУЛ С КИНОА

боул с брокколи, помидорами черри, авокадо, киноа, запеченной тыквой и кукурузой. Подается с ореховым соусом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ 230 г 410–
С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ,
БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

теплый салат с печеным картофелем, бужениной, беконом и яйцом пашот в сочетании с салатом коул слоу, салатным миксом, битыми огурцами и картофельной пудрой

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта



РОТИ ЦЕЗАРЬ 190 г 470–
хрустящая лепешка роти, соус Цезарь, курица, салат айсберг, помидоры черри, вяленые томаты и сыр пармезан

НИСУАЗ 200 г 500–
маринованный тунец с отварным картофелем, свежими огурцами и помидорами, салатным миксом, оливками и вареным яйцом



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

СУПЫ

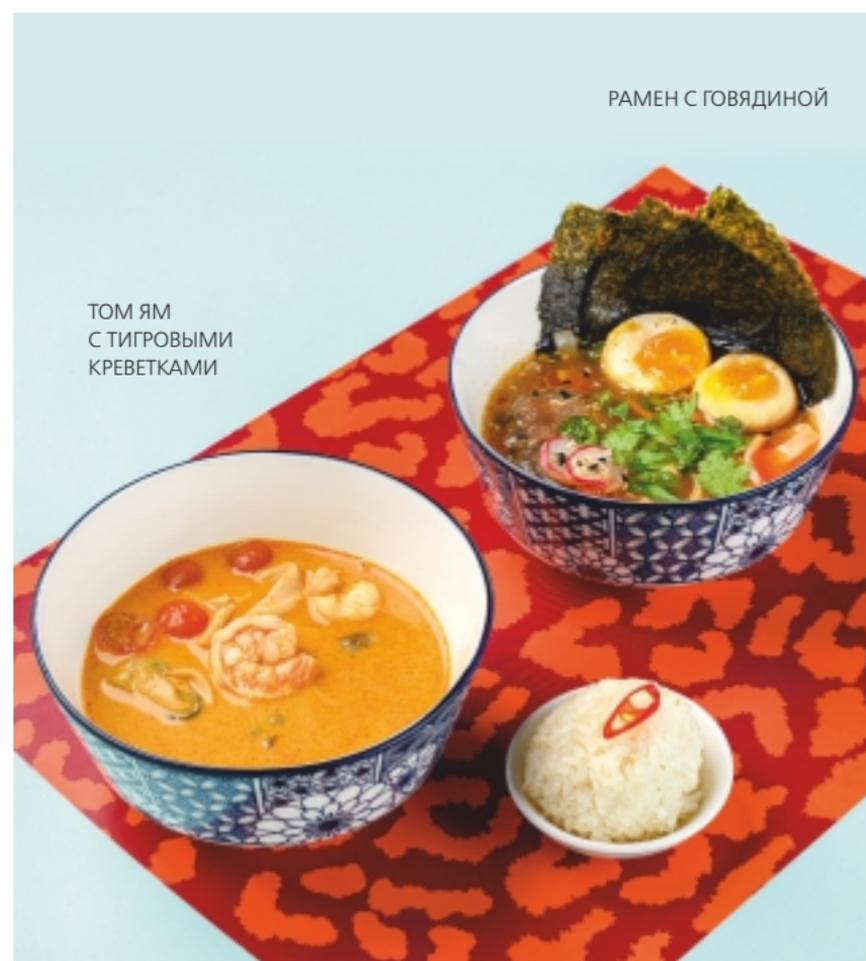
ОКРОШКА С ВЕТЧИНОЙ 260 / 20 г 300–
традиционный холодный суп на основе кваса, картофеля, огурцов, редиса с отварным яйцом и свежей зеленью. Подается с горчицей и сметаной

СУП-ЛАПША 300 г 230–
куриный суп с домашней лапшой, луком, морковью, сельдереем и тимьяном. Подается с чабаттой

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП 230 г 400–
нежный крем-суп на основе сливок и сыра чеддер. Украшается сыром чеддер и микрозеленью. Подается с гриссини

БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ 300 г 310–
классический борщ с курицей. Подается с подкопченной сметаной

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта



РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ

ТОМ ЯМ
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

ХИТ РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ 450 г 480–
японский суп на курином бульоне с лапшой удон, пастроми из говядины, овощами, кисло-сладким соусом, маринованным мягким яйцом, лаймом и перцем чили

ТОМ ЯМ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 450 г 650–
азиатский суп с тигровыми креветками, кальмарами, мидиями и шампиньонами. Подается с рисом и перцем чили

КРЕМ-СУП С ШАМПИНЬОНАМИ 210 / 30 г 270–

СВЕЖИЙ ХЛЕБ 50 / 70 г 50 / 60–
бриошь / серый зерновой



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ПАСТЫ

ЛАЗАНЬЯ 270 г 510–
классическое блюдо
итальянской кухни

NEW **НЬОККИ ПОД ТЫКВЕННЫМ
СОУСОМ С ЦУКИНИ И
ШАМПИНЬОНАМИ** 245 г 450–
картофельные ньокки,
с запеченной тыквой, цукини,
шампиньонами и морковным пюре.
Подается с сыром пармезан
и кресс салатом

ХИТ **НЬОККИ С КАЛЬМАРАМИ
ПОД СОУСОМ ТОМ ЯМ** 280 г 550–
картофельные ньокки с кальмарами,
вялеными томатами, сливками
и соусом том ям. Подаются
с морковным маслом
и пармезаном

**ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ
С КУРИЦЕЙ** 220 г 420–
паста из цукини с курицей
в сливочном соусе с помидорами
черри и шпинатом. Подается
с зеленым маслом и микрозеленью

**ПАСТА
В СОУСЕ КАРБОНАРА** 270 г 440–
нежная паста под классическим
соусом карбонара с беконом,
сливками и яичным желтком.
Подаем под тертым сыром пармезан

**УДОН СО СВИНИНОЙ
В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
И СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ** 250 г 430–
ароматная пшеничная лапша
с сочной свининой в кисло-сладком
соусе с болгарским перцем, красным
луком, морковью, пекинской капустой
и стручками фасоли

В случае предрасположенности к пищевой аллергии,
предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта

НЬОККИ
С КАЛЬМАРАМИ
ПОД СОУСОМ
ТОМ ЯМ

ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ
С КУРИЦЕЙ



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**СТЕЙК ЛОСОСЯ
С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ
И САЛАТОМ С КИНОА** 200 г 990–

филе лосося на подушке из запеченной тыквы. Подается с киноа и миксом салата. Лосось можно приготовить на гриле или на пару

**БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ** 220 г 530–

бифштекс из говядины с соусом демиглас, клюквой и зеленым маслом. Подается с овощами гриль - картофелем, помидорами черри, болгарским перцем и цукини

**ФАЛАФЕЛЬ С ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ И САЛАТНЫМ
МИКСОМ** 200 г 340–

фалафель с ореховым соусом, салатным миксом и свежими овощами. Подается с зеленым маслом, кунжутом и соево-медовой заправкой

**КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
И БУЛГУРОМ В СЛИВОЧНО-
ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ** 220 г 470–

нежное обжаренное куриное филе, цукини, шампиньоны в сочетании с булгуром под сливочно-горчичным соусом и попкорном из гречки

**СВИНИНА
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОУСОМ ДЕМИГЛАС** 220 г 660–

свиная вырезка с картофельным пюре, соусом демиглас и дижонской горчицей

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ДЕСЕРТЫ

- ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА** 100 г 330–
сочетание муссов из темного, молочного и белого шоколада на нежной бисвитной основе
- МИЛФЕЙ** 120 г 320–
хрустящие коржи на основе слоеного теста с кремом из сливок
- ХИТ** **МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ** 110 г 340–
воздушный десерт, на основе мягкой меренги с начинкой из сливочно-творожного крема, украшается свежей клубникой и миндальными лепестками

- NEW** **ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ** 160 г 490–
торт с муссом на основе темного шоколада, в основе насыщенный какао бисквит, пропитанный ликером амаретто с начинкой из кусочков вишни и вишневого конфи

- NEW** **ЧИЗКЕЙК ЛИМОН-БАЗИЛИК** 125 г 290–
чизкейк на основе песочного теста с начинкой из адыгейского сыра и творога, покрыт нежным лимонным кремом

- МУССОВЫЙ ТОРТ МАНГО-АПЕЛЬСИН** 100 г 270–
муссовый торт с ярким сочетанием вкуса манго и апельсина на сливочном бисквите

- ЧИА-ПУДИНГ МАНГО-БАНАН** 155 г 310–
čia-пудинг на кокосовом молоке с бананами, пюре манго и голубикой



МИЛФЕЙ

- МЕДОВИК** 125 г 250–
торт на песочных коржах с прослойками из сметанного крема

- НАПОЛЕОН** 175 г 300–
традиционный слоеный торт с прослойками из нежного заварного крема. Подается со свежей голубикой

- ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ** 110 г 250–
тарт на основе песочного теста со сливочно-творожным кремом, клубничным желе и свежей клубникой

- NEW** **МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ФИНИКАМИ** 215 г 420–
торт на основе морковного бисквита с добавлением грецкого ореха и корицы, с финиковым кремом на основе творожного сыра, украшается финиками

- ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ И ТОМЛЕННЫМ БАНАНОМ ПОД СОУСОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ** 205 г 370–
классический шоколадный десерт. Подается с томленным бананом и шариком сливочного мороженого под соусом соленая карамель

- ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ** 130 г 260–
легкий классический десерт с печеньем савоярди, пропитанным ликером Амаретто и кремом на основе сыра маскарпоне

- МОТИ КЛУБНИКА** 90 г 290–
нежное пирожное на основе рисовой муки с начинкой из творожного сыра и клубничного джема

- МОТИ МАНГО** 90 г 290–
нежное пирожное на основе рисовой муки с начинкой из творожного сыра и пюре манго

- ПИРОЖНОЕ ШУ С КЛУБНИКОЙ** 45 г 140–
легкое заварное пирожное с кремом из взбитых сливок, украшен свежей клубникой



ТОРТ ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

- ПАННА-КОТТА** 165 г 330–
легкий сливочный десерт со свежими ягодами

- NEW** **МУССОВЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ** 125 г 450–
мусс из черной смородины сливок и молочного шоколада, на шоколадном бисквите, покрыт смородиновым желе

- NEW** **ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН** 1 шт 120–
бисквитное печенье в форме морских гребешков начинки на выбор: клубника / кокос / шоколад

- NEW** **ЧЕРНИЧНЫЙ СЫРОК** 85 г 300–
нежный муссовый десерт с черничной начинкой и глазурью из белого шоколада

- NEW** **МАЛИНОВЫЙ КЕКС С МОРОЖЕНЫМ** 125 г 310–
десерт с начинкой из малины и лесного ореха, подается со сливочным соусом и шариком ванильного мороженого

- NEW** **КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ ТАРТ** 125 г 300–
тарт на основе песочного теста с добавлением дробленого миндаля, с творожно-сливочной и карамельно-ореховой начинками

- NEW** **ТОРТ ТИРАМИСУ** 130 г 340–
воздушный десерт на основе сыра маскарпоне с кофеино-сливочным вкусом

- NEW** **ТОРТ ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД** 135 г 470–
наша интерпретация популярного десерта, это сочетание мусса из молочного шоколада с бисквитом на основе темного шоколада, с начинкой из теста катаифи и фисташковой пастой

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ХИТ ПИНА КОЛАДА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	450 мл*	350—
КАМПАРИ ТОНИК	450 мл*	430—
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ	300 мл*	410—
КАМПАРИ НЕГРОНИ	200 мл*	430—
МАРТИНИ БЬЯНКО-ТОНИК	250 мл*	360—
МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК	250 мл*	400—
БЕЛЛИНИ	150 мл	240—
ДЖИН-ТОНИК	250 мл*	330—
СЛИВОЧНЫЙ МАРТИНИ	180 мл	380—
ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ	250 мл	350—
ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ	250 мл	350—

*Выход указан с учетом льда



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

БЕЛОЕ ВИНО

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН Чили, сухое	750 мл	2250–
РИВЕР РУТ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР Германия, полусладкое	750 мл	2550–
РИСЛИНГ БЕКШТАЙНЕР БАДЕН Германия, сухое	750 мл	2650–
БОЛЛА ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ Венеция, сухое	750 мл	2450–

КРАСНОЕ ВИНО

НУВОЛЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН Россия, сухое	750 мл	2050–
ПАЛАЦИО НОБИЛЕ КЪЯНТИ РЕЗЕРВА Италия, сухое	750 мл	2550–
КИНДЗМАРАУЛИ ТЕЛИАНИ ВЭЛИ Грузия, полусладкое	750 мл	2150–
ВИНПАРАИСО КАРМЕНЕР Чили, сухое	750 мл	1850–

РОЗОВОЕ ВИНО

ПАВАО РОЗЕ ВИНЬО ВЕРДЕ Португалия, полусухое	750 мл	2250–
КУРИКАНО РОЗЕ Чили, сухое	750 мл	2150–

[ВЫБРАТЬ ЗАКУСКИ](#)

ИГРИСТОЕ ВИНО

ФОНТЕ ГЛЕРА СПУМАНТЕ ЭКСТРА Италия, брют	750 мл	2350–
НУВОЛЕ Россия, брют	750 мл	1950–
КАВА ВИНАРТ Испания, брют	750 мл	2350–
МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C Италия, белое сухое	750 мл	2650–
МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G. Италия, белое сладкое	750 мл	2650–
ЛАМБРУСКО Италия, белое полусладкое	750 мл	1950–

ВИНО БОКАЛАМИ

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН Чили, белое сухое	125 мл	375–
КИНДЗМАРАУЛИ ТЕЛИАНИ ВЭЛИ Грузия, красное полусладкое	125 мл	350–
НУВОЛЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН Португалия, розовое полусухое	125 мл	340–
НУВОЛЕ Россия, брют игристое	125 мл	325–
КУРИКАНО РОЗЕ Чили, сухое	125 мл	360–



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

ХАСКИ	40 мл	180–
ЦАРСКАЯ Россия	40 мл	210–

ВЕРМУТ

 МАРТИНИ ФИЕРО	80 мл	280–
МАРТИНИ БЬЯНКО	80 мл	280–
МАРТИНИ РИЗЕРВА СПЕЦИАЛЕ БИТТЕР	40 мл	270–

КОНЬЯК

ROULLET V.S.	40 мл	430–
СТАРЕЙШИНА 7 ЛЕТ	40 мл	250–

РОМ

ОАКHEART ORIGINAL SPICED GOLD	40 мл	280–
----------------------------------	-------	------

ЛИКЕР

БИТТЕР КАМПАРИ	40 мл	250–
----------------	-------	------

ВИСКИ

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	40 мл	250–
ВИСКИ ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ	40 мл	280–

ПИВО

КРУШОВИЦЕ темное	450 мл	400–
КРОНЕНБУРГ БЛАН пшеничное нефильтованное	450 мл	450–
ШПАТЕН МЮНХЕН светлый лагер	450 мл	450–
ХУГАРДЕН Б/А пшеничное нефильтованное безалкогольное	450 мл	300–



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЗАКАЖИТЕ ТОРТ ОТ FRENISIS SAFE ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА

- | | | |
|---|---------|--------|
| ТРИ ШОКОЛАДА
сочетание муссов из темного, молочного и белого шоколада на нежной бисвитной основе | 1 кг | 3300— |
| НАПОЛЕОН
традиционный слоеный торт с прослойками из нежного заварного крема. Подается со свежей голубикой | 1.3 кг | 2400— |
| ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ
тарт на основе песочного теста со сливочно-творожным кремом, клубничным желе и свежей клубникой | 1.05 кг | 2600— |
| МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
нежный воздушный десерт, на основе мягкой меренги с начинкой из сливочно-творожного крема, украшается свежей клубникой и миндальными лепестками | 0.44 кг | 1 500— |
| ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ
торт с муссом на основе темного шоколада, в основе насыщенный какао бисквит, пропитанный ликером амаретто с начинкой из кусочков вишни и вишневого конфи | 1.65 кг | 5 100— |
| МУССОВЫЙ ТОРТ МАНГО-АПЕЛЬСИН
муссовый торт с ярким сочетанием манго и апельсина на сливочном бисквите | 1 кг | 2800— |
| МУССОВЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
мусс из черной смородины сливок и молочного шоколада, на шоколадном бисквите, покрыт смородиновым желе | 1.55 кг | 4600— |
| МЕДОВИК
торт на медовых песочных коржах с прослойками из сметанного крема | 1.25 кг | 2500— |
| МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ФИНИКАМИ
торт на основе морковного бисквита с добавлением грецкого ореха и корицы, с финиковым кремом на основе творожного сыра, украшается финиками | 2.1 кг | 4200— |
| ЧИЗКЕЙК ЛИМОН- БАЗИЛИК
чизкейк на основе песочного теста с начинкой из адыгейского сыра и творога, покрыт нежным лимонным кремом | 1.3 кг | 2300— |
| КАРАМЕЛЬНО-ОРЕХОВЫЙ ТАРТ
тарт на основе песочного теста с добавлением дробленого миндаля, с творожно-сливочной и карамельно-ореховой начинками | 1.2 кг | 2600— |



МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ФИНИКАМИ

В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Для маленьких гостей до 14 лет



**Оладушки с бананом,
шоколадным соусом
и сливочным
мороженым**

160 г **230₽**

**Куриный попкорн
с морковными
и огуречными
палочками**

200 г **270₽**



**Картофель фри
с томатным соусом**

90 г **160₽**

**Котлеты из индейки
с картофельным пюре
и свежими овощами**

200 г **290₽**



**Суп-лапша
с чиабаттой**

200 г **190₽**

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)