

Нажмите на категорию меню для быстрого перехода к странице

МЕНЮ

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР
ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КОФЕ / КАКАО

ЧАЙ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ / КОКТЕЙЛИ

СМУЗИ / ФРЕШИ

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

СУПЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И ПАСТЫ

ДЕСЕРТЫ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВИНО, ШАМПАНСКОЕ, ПИВО

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ЦЕЛЫЕ ТОРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Осеннее меню

САЛАТ С ТЫКВОЙ И АВОКАДО

160 г 480₽

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ВЕШЕНКАМИ И КУРИЦЕЙ

160 г 290₽



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

220 г 550₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	300 г	650–
ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ОГУРЦОМ	80 г	460–
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ЛОСОСЕМ ПОД СОУСОМ ШРИРАЧА И ЯЙЦОМ ПАШОТ	210 г	580–
САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ И ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	170 г	490–
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И СЛАДКИМ ЧИЛИ	200 г	430–
ПАСТА ЛИНГВИНИ С ВЕШЕНКАМИ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ	280 г	460–
ЖАРЕХА СО СВИНИНОЙ, БЕКОНОМ И ГРИБАМИ Подается на горячей сковородке	300 г	570–

ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕР ЯБЛОЧНЫЙ	85 г	250–
ТОРТ ГРУША-ДОРБЛЮ	115 г	370–
ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА	100 г	220–
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ	130 г	280–

НАПИТКИ

ЧАЙ ПРЯНЫЙ МАССАЛА	600 мл	360–
ЧАЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	600 мл	360–
ЛАТТЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ-БАНАН	300 мл	380–
РАФ КАРДАМОН-ИМБИРЬ	200 мл	360–
КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ И ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 мл	350–
ПРЯНЫЙ ГЛИНТВЕЙН НА ОСНОВЕ ЧАЯ ШУ-ПУЭР	250 мл	390–
ПУНШ КОФЕЙНЫЙ	250 мл	410–



ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

СОБЕРИТЕ СВОЙ ЗАВТРАК. ДЕЙСТВУЕТ ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

2 ЯЙЦА С 2-МЯ ДОБАВКАМИ НА ВЫБОР*		310–
выберите свой способ приготовления яйца		
КАША НА ВЫБОР + 1 ДОБАВКА* И СОУС		290–

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	120–
ОМЛЕТ ИЗ 2-Х ЯИЦ	80 г	120–
СКРЭМБЛ ИЗ 2-Х ЯИЦ	90 г	120–
ЯЙЦО ПАШОТ 2 шт	120 г	120–
МЯГКОЕ ЯЙЦО 2 шт	120 г	120–

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ	200 г	110–
РИСОВАЯ	250 г	110–
ОВСЯНАЯ	250 г	110–
ПШЕННАЯ	200 г	110–

ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ МОЛОКУ РАСТИТЕЛЬНУЮ АЛЬТЕРНАТИВУ, МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ КАШУ НА ОСНОВЕ МИНДАЛЬНОГО (+80 Р.) ИЛИ КОКОСОВОГО МОЛОКА (+80 Р.), НО ЭТО ЗАЙМЕТ ЧУТЬ БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ.

2 ВЫБЕРИТЕ ДОБАВКИ

ДОБАВКИ

ШАМПИНЬОНЫ / ПОМИДОРЫ	25 г	70–
СЫР ЧЕДДЕР	25 г	90–
БЕКОН	25 г	90–
СОСИСКИ 2 ШТ.	50 г	120–
САЛАТНЫЙ МИКС	30 г	140–
СЫР ФЕТА	30 г	70–
КЛУБНИКА	15 г	110–
БАНАН	25 г	60–
КУРАГА, ИЗЮМ	25 г	60–

ДРАНИК

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК	1 шт / 45 г	70–

СОУСЫ

ГОЛЛАНДЕЗ / СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ / КРЕМ ЧИЗ / СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ / КЛУБНИЧНЫЙ СОУС / ШОКОЛАДНЫЙ СОУС /	30 г	70–
СГУЩЕННОЕ МОЛОКО	30 г	60–
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10 г	60–
КЕТЧУП	30 г	40–
СМЕТАНА	30 г	40–

ХЛЕБ

ЛЬНЯНОЙ	70 г	60–
ТОСТ С СЫРОМ	50 г	90–

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

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ФИРМЕННЫЙ ОБЕД FRENSIS

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

КУРИНОЕ ФИЛЕ С БУЛГУРОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ
560– / 320 г

сочное куриное филе на гриле, булгур, нежный сырный соус, свежие овощи и микс салат

ГРЕЧЕСКИЙ ОБЕД С ИНДЕЙКОЙ, КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ЛАВАШОМ
570– / 340 г

маринованное филе индейки на гриле, хрустящий картофель фри со специями, свежие помидоры, салат айсберг, маринованный красный лук, зелёный соус с огурцом, пшеничная тортилья

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ СТРАЧЕТЕЛЛА И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ
590– / 400 г

бургер на нежной булочке бриошь с котлетой из говядины с сыром страчетелла, хрустящие картофельные дольки под трюфельным маслом и сыром пармезан, свежие помидоры, битые огурцы

КУРИЦА ТЕРИЯКИ С РИСОМ И ОВОЩАМИ
440– / 290 г

курица в соусе терияки, рис, битые огурцы, свежие помидоры, брокколи, салатный микс, соус сладкий чили

КОЛБАСКА ГРИЛЬ ИЗ ПТИЦЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
440– / 310 г

колбаска гриль из птицы, картофельное пюре, шампиньоны, свежие помидоры и огурцы, салат коул слоу, салатный микс, сливочно-горчичный соус, дижонская горчица

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С РИСОМ
560– / 270 г

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

БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
470– / 350 г

говядина, шампиньоны, дижонская горчица, картофельное пюре, битые огурцы, салат коул слоу, свежие помидоры

ВОСТОЧНЫЙ ОБЕД С ПЛОВОМ ИЗ КУРИЦЫ, САЛАТОМ АЧУЧУК И УЗБЕКСКИМИ ЛЕПЕШКАМИ
470– / 360 г

узбекский плов с курицей и сухофруктами, салат ачучук, свежая зелень, узбекская лепешка



САЛАТЫ

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ
260– / 160 г

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ
230– / 80 г

поджаренные баклажаны с сочными томатами, хрустящими огурцами и творожным сыром под соусом свит-чили

СУПЫ

ТОМ ЯМ
430– / 300 г

основа том ям, мидии бэби, кальмары, креветки тигровые, шампиньоны, помидоры черри, молоко кокосовое, масло растительное, рис, перец чили, кинза

СУП-ЛАПША
230– / 300 г

БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ
240– / 300 г

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

НАПИТКИ К ОБЕДУ

Чай черный / зеленый
190– / 500 мл

Американо
150– / 120 мл

ФРЕШИ

Апельсиновый
360– / 200 мл

Морковный со сливками
240– / 200 мл

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

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

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

КОФЕ / КАКАО

КЛАССИЧЕСКИЙ

ЭСПРЕССО / 2x ЭСПРЕССО	50 мл	200–
АМЕРИКАНО	120 / 240 мл	200 / 240–
КАПУЧИНО	180 / 300 мл	250 / 310–
ЛАТТЕ	300 мл	310–
ФЛЭТ УАЙТ двойной эспрессо со вспененным молоком	200 мл	300–
РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ	300 мл	350–
ГЛЯСЕ	300 мл	270–
КОФЕ ПО-ВЬЕТНАМСКИ	300 мл	250–
КАКАО КЛАССИЧЕСКОЕ	200 мл	250–

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



ФИРМЕННЫЙ КОФЕ

БАНАНОВЫЙ РАФ — 350– / 200 мл
нежный и сладкий кофейный напиток с ярким вкусом спелого банана

АРАХИСОВЫЙ ЛАТТЕ — 370– / 300 мл
кофейный напиток с нотами жареного арахиса и мягкой сладостью

МОККО С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ — 350– / 200 мл
кофейный напиток с нотами белого шоколада и легкой сладостью

хит **ЯГОДНО-КОКОСОВЫЙ РАФ** — 350– / 200 мл
сливочный кофейный напиток с ягодным вкусом и нежными кокосовыми нотами

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

МАТЧА НАПИТКИ

МАТЧА ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ (ВЕГ) — 320 / 360– / 180 / 300 мл
классический зеленый чай матча

АЙС-МАТЧА ЛАТТЕ (ВЕГ) — 360– / 400 мл*
холодный вариант матча-латте, готовим на миндальном и кокосовом молоке

МАТЧА КЛУБНИКА-БАНАН — 370– / 300 / 400 мл*
зеленый чай матча в сочетании с банановым молоком и ярким клубничным вкусом. Готовим в двух вариантах: холодный и горячий

МАТЧА-БАМБЛ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ — 380– / 400 мл*
освежающее сочетание зеленого чая матча и грейпфрутового сока

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

КОФЕ ЭСПРЕССО – ТОНИК — 300– / 400 мл*
освежающий кофейный напиток на основе эспрессо и тоника

КОФЕ АЙС-ЛАТТЕ — 300– / 400 мл*
холодная вариация классического латте

БАМБЛ КОФЕ — 310– / 300 мл*
готовим по классическому рецепту на апельсиновом соке, но вы можете выбрать любой сок из ассортимента

*Выход указан с учетом льда

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЧАЙ

ФИРМЕННЫЙ

хит МАЛИНА-МЯТА-БАЗИЛИК 360 – 600 мл

АПЕЛЬСИН-АНАНАС 360 – 600 мл

хит ОБЛЕПИХА-ПЕРСИК 360 – 600 мл

МЯТА-ЛАЙМ-ИМБИРЬ 360 – 600 мл



ТИЗАНЫ

УДМУРТСКИЙ СБОР 260 – 600 мл

зверобой, крапива, иван-чай, листья смородины, малина, рябина, ромашка, мята

УСПОКАИВАЮЩИЙ НА ТРАВАХ 260 – 600 мл

мелисса, мята, зверобой, мать и мачеха, липа, тысячелистник, душица, хмель, валерьяна

ХВОЙНЫЙ 300 – 600 мл

согревающий тизан с глубоким ароматом хвойного леса

КИТАЙСКИЕ ЧАИ

ЗЕЛЕНЫЙ УЛУН 260 – 600 мл

ТЕ ГУАНЬ ИНЬ

улун средней ферментации, цветочный вкус с древесными и фруктовыми нотками

ЗЕЛЕНЫЙ 250 – 600 мл

ХЭЙ ЧУ ХАО

травянисто-цветочный вкус с цветочно-ягодными нотами

*Разновидность чая указана в соответствии с китайской классификацией

ЯПОНСКИЕ ЧАИ

ГЕММАЙТЯ 260 – 600 мл

зеленый чай с сочетанием слегка терпких нот и сладковатого орехового вкуса

СЕЧА 260 – 600 мл

зеленый чай со свежим травянистым ароматом, сладостью и легкой, приятной терпкостью во вкусе

ИНДИЙСКИЕ ЧАИ

АССАМ 260 – 600 мл

черный, бархатистый вкус с фруктовыми нотами и сладковатым послевкусием

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ	300 / 650 – 400 / 1000 мл*
хит ЛИМОНАД ЯГОДНЫЙ	300 – 400 мл*
ЛИМОНАД АНАНАС-БАЗИЛИК	300 – 400 мл*
хит ЛИМОНАД ГРЕЙПФРУТ-МАНГО	300 – 400 мл*
МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ	400 / 750 – 400 / 1000 мл*
EVERVESS cola / cola без сахара	280 – 250 мл
АКВА МИНЕРАЛЕ газированная / негазированная	250 – 250 мл
ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА негазированная	280 – 330 мл
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	230 – 200 мл

*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



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ *

КЛУБНИЧНЫЙ	310 – 250 мл
ВАНИЛЬНЫЙ	310 – 250 мл
ШОКОЛАДНЫЙ	310 – 250 мл
КОФЕЙНЫЙ	310 – 250 мл

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

СМУЗИ

хит	ЯБЛОКО-МЯТА	330 – 300 мл
	АПЕЛЬСИН-АНАНАС	350 – 300 мл
	КЛУБНИКА-МАЛИНА-БАНАН	350 – 300 мл

ФРЕШИ

	АПЕЛЬСИНОВЫЙ	360 – 200 мл
	МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ	240 – 200 мл

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

— КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ —

хит ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК — 580–
панини с курицей и соусом цезарь на хрустящей чиабатте, воздушный омлет со страчателлой, микс салата и томаты черри — 280 г

хит ЗАВТРАК НА БУЛОЧКЕ БРИОШЬ — 530–
нежная булочка бриошь с беконом, скрэмблом, сливочным маслом и сыром чеддер, подаем с миксом салата и томатами черри — 240 г

ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК — 590–
пряная шакшука с хрустящими лепешками, творожный сыр с вялеными томатами, нежнейший хумус, сочный рийет из индейки и микс оливок и маслин — 270 г

НОРВЕЖСКИЙ ЗАВТРАК — 890–
омлет из двух яиц, лосось, авокадо, бриошь и творожный сыр с миксом зелени — 270 г

ЗАВТРАК НА ДРАНИКЕ С ЯИЧНИЦЕЙ, КОЛБАСКАМИ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ — 520–
340 г

хит БРУСКЕТТЫ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ЯЙЦОМ И САЛАТНЫМ МИКСОМ — 450–
240 г
выберите свой рецепт приготовления яйца



— СЭНДВИЧИ, ПАНИНИ, БУЛОЧКА БРИОШЬ —

КРОК МАДАМ — 300–
сэндвич на хлебе бриошь с беконом, шампиньонами, яичницей, сливочно-грибным соусом, дижонской горчицей и луком фри — 150 г

ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ — 290–
120 г

хит СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ — 590–
200 г

хит ПАНИНИ С КУРИЦЕЙ, МОЦАРЕЛЛОЙ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ — 430–
170 г
итальянские сэндвичи на основе воздушной и хрустящей чиабатты с начинкой

новинка КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ ШРИРАЧА — 580–
210 г

новинка КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С КУРИЦЕЙ И ВЕШЕНКАМИ — 450–
160 г

БУЛОЧКА БРИОШЬ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И ЯИЧНИЦЕЙ — 530–
230 г

ДРАНИКИ

ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ ПОД СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА — 470–
160 г
драники из цукини и брокколи под сыром страчателла с миксом семян

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ — 680–
240 г

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КУРИЦЕЙ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И СЫРНЫМ СОУСОМ — 490–
340 г

КАШИ / ТВОРОГ

РИСОВАЯ КАША С ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ — 300–
200 г

хит ГРЕЧНЕВАЯ КАША С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ — 320–
220 г

ОВСЯНАЯ КАША С ЧЕРНИЧНЫМ КРЕМОМ И БАНАНОМ — 300–
250 г
овсяная каша на молоке с черничным кремом, свежим бананом, ягодами голубики и маком

хит СЫРНИКИ С КРЕМОМ НА ОСНОВЕ СЫРА МАСКАРПОНЕ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И МАКОМ — 350–
150 г

хит ТВОРОЖНЫЙ БОУЛ С КЛУБНИКОЙ И ФИСТАШКОЙ — 380–
180 г
зерненый творог, ароматное варенье из клубники и брусники, воздушный сливочный крем, свежая клубника и фисташка

БЕЙГЛЫ

легкие и воздушные бейглы из творожного теста с сочными начинками

С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО — 650–
180 г

хит С ТУНЦОМ — 470–
210 г

Если вы предпочитаете молоку растительную альтернативу, мы можем приготовить кашу на основе миндального (+80 р.) или кокосового молока (+80 р.), но это займет чуть больше времени.

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

ЦЕЗАРЬ СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ / КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ

600 / 520 / 470–
190 / 200 / 220 г

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

ОВОЩНОЙ БОУЛ С РИСОМ

470–
190 г

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

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

450–
230 г

теплый салат с печеным картофелем, 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

550–
190 г

хрустящая лепешка роти, соус Цезарь, курица, салат айсберг, помидоры черри, вяленые томаты и сыр пармезан

РОТИ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ТОМ ЯМ

610–
220 г

хрустящая лепешка роти с тигровыми креветками, пикантными битыми огурцами и пряным соусом Том ям с творожным сыром

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

470–
190 г

поджаренные баклажаны с сочными томатами, хрустящими огурцами и творожным сыром под соусом свит-чили

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

СУПЫ

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП
430–
230 г

нежный крем-суп на основе сливок
и сыра чеддер.Украшается сыром чеддер
и микрозеленью. Подается с гриссини

хит
РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ
530–
450 г

японский суп на курином бульоне
с лапшой удон, пастрами из говядины,
овощами, кисло-сладким соусом,
маринованным мягким яйцом и перцем чили

БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ
340–
300 г

классический борщ с курицей.
Подается с подкопченной сметаной

хит
МЯСНАЯ СОЛЯНКА
480–
300 г

густой наваристый суп на основе
трех видов мяса: копченой грудинки,
охотничьих колбасок и сервелата.
Подаем с лимоном и сметаной

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



СУП-ЛАПША
290–
300 г

куриный суп с домашней лапшой, луком,
морковью, сельдереем и тимьяном.
Подается с чиабаттой

ТОМ ЯМ
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
690–
450 г

азиатский суп с тигровыми креветками,
кальмарами, мидиями и шампиньонами.
Подается с рисом и перцем чили

СВЕЖИЙ ХЛЕБ
50 / 60–
40 / 50 г

бриошь / тартин

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ЛОСОСЯ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И САЛАТОМ С БУЛГУРОМ

1000–
220 г

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

ХИТ

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

570–
220 г

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

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ И БУЛГУРОМ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

530–
220 г

куриное филе на гриле с булгуром, цукини и шампиньонами в сливочно-горчичном соусе

ПАСТЫ

ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ С КУРИЦЕЙ

490–
220 г

паста из цукини с курицей в сливочном соусе с помидорами черри и шпинатом.
Подается с зеленым маслом и микрозеленью

ПАСТА КАРБОНАРА

530–
270 г

нежная паста под классическим соусом карбонара с беконом, сливками и яичным желтком.
Подаем под тертым сыром пармезан

ЛИНГВИНИ С ИНДЕЙКОЙ И ШПИНАТОМ

550–
320 г

паста лингвини в кокосовом соусе с нежным филе индейки, шпинатом, цукини и сыром пармезан

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



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ДЕСЕРТЫ

хит МИЛФЕЙ — 370 – 120 г

хрустящие коржи на основе слоеного теста с кремом из сливок

хит МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ — 390 – 110 г

воздушный десерт, на основе мягкой меренги с начинкой из сливочно-творожного крема, украшается свежей клубникой и миндальными лепестками

ЧИЗКЕЙК ЛИМОН-БАЗИЛИК — 340 – 125 г

чизкейк на основе песочного теста с начинкой из адыгейского сыра и творога, покрыт нежным лимонным кремю

НАПОЛЕОН — 340 – 135 г

традиционный слоеный торт с прослойками из нежного заварного крема. Подается со свежей голубикой

ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ — 320 – 130 г

легкий классический десерт с печеньем Савоярди, пропитанным ликером Амаретто и кремом на основе сыра маскарпоне



МИЛФЕЙ

МЕДОВЫЙ ТОРТ — 280 – 80 г

торт на песочных коржах с прослойками из сметанного крема

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ И ТОМЛЕНЫМ БАНАНОМ ПОД СОУСОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ — 400 – 205 г

классический шоколадный десерт. Подается с томленым бананом и шариком сливочного мороженого под соусом соленая карамель

ПИРОЖНОЕ ШУ С КЛУБНИКОЙ — 300 – 100 г

легкое заварное пирожное с кремом из взбитых сливок, украшен свежей клубникой

ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ — 390 – 125 г

тарт на основе песочного теста со сливочно-творожным кремом, клубничным желе и свежей клубникой

хит ТОРТ ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД — 510 – 135 г

новая классика, сочетание мусса из молочного шоколада с бисквитом на основе темного шоколада и начинки из теста катаифи и фисташковой пасты



ТОРТ ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

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

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЛОНГ-ДРИНК

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ — 490 –
апероль, игристое вино, содовая, апельсин — 300 мл*

хит **ПИНА КОЛАДА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ** — 470 –
ром, кокосовое молоко, ананасовое пюре, ананасовый сок, кокосовый сироп — 450 мл*

ДЖИН-ТОНИК — 420 –
джин, тоник, лимон — 250 мл*

КАМПАРИ ТОНИК — 490 –
биттер Кампари, тоник, апельсин — 450 мл*

РОСИНИ СПРИТЦ — 450 –
игристое вино, клубничное пюре — 400 мл*

САРТИ СПРИТЦ — 480 –
сарти Роза, игристое вино, содовая — 300 мл*

МАРТИНИ БЬЯНКО-ТОНИК — 440 –
мартини Бьянко, тоник — 250 мл*

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК — 440 –
мартини Фиеро, тоник, апельсин — 250 мл*

МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ — 490 –
ром, содовая, сахарный сироп, лайм, мята — 400 мл*

ШОРТ-ДРИНК

КАМПАРИ НЕГРОНИ — 490 –
биттер Кампари, мартини Россо, джин, апельсин — 200 мл*

БЕЛЫЙ РУССКИЙ — 390 –
водка, сливки, эспрессо, сахарный сироп — 300 мл*

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ДАЙКИРИ — 440 –
ром, грейпфрутовый сок, кордиал лайм — 180 мл*



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

БЕЛОЕ ВИНО

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН — 2350– / 750 мл

Чили, сухое. Освежающий вкус с цветочно-минеральными оттенками и пикантной кислинкой в мягком послевкусии

СОННЕНТАЛ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ПФАЛЬЦ — 2550– / 750 мл

Германия, полусладкое. Мягкий, чистый вкус с гладкой текстурой, цитрусово-цветочными оттенками и приятной сладостью в послевкусии

РИСЛИНГ БЕКШТАЙНЕР БАДЕН — 2750– / 750 мл

Германия, сухое. Яркий вкус цитрусов, белых цветов с приятной освежающей кислотностью

САН РЕМИНО ПИНО ГРИДЖИО — 2450– / 750 мл

Италия, полусухое. Вкус с освежающей, но мягкой кислотностью, с нотами белых фруктов, зеленого яблока, груши и белых цветов

НУВОЛЕ БЬЯНКО — 1590– / 750 мл

Россия, сухое. Вкус питкий, мягкий, сбалансированный, легкий, с минерально-цветочными штрихами и сдержанным послевкусием

КРАСНОЕ ВИНО

БАДАГОНИ КИНДЗМАРАУЛИ — 2300– / 750 мл

Грузия, полусладкое. Яркий фруктово-цветочный вкус с нотами сливы и темной вишни

КУРИКАНО КАРМЕНЕР — 1950– / 750 мл

Чили, сухое. Приятный вкус с фруктово-ягодными тонами, нотками выпечки и специй, гармоничной кислотностью и деликатными танинами

НУВОЛЕ РОССО — 1590– / 750 мл

Россия, сухое. Вкус мягкий, хорошо сбалансированный, с бархатистой текстурой и долгим, фруктовым, танинным послевкусием

РОЗОВОЕ ВИНО

КУРИКАНО РОЗЕ — 2250– / 750 мл

Чили, сухое. Свежий, гармоничный вкус с нотками спелых ягод и леденцов со вкусом клубники, умеренной кислотностью и приятным послевкусием

ВЫБРАТЬ ЗАКУСКИ

ИГРИСТОЕ ВИНО

БУРЖУА — 1950– / 750 мл

Россия, сухое. Фруктовый, бархатистый вкус с цветочными акцентами и приятным послевкусием

КАВА ВИНАРТ — 2450– / 750 мл

Испания, брют. Мягкий, чистый вкус с фруктово-цитрусовыми оттенками и приятной кислинкой в долгом послевкусии

МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C — 2650– / 750 мл

Италия, сухое. Вкус вина свежий, суховатый, с фруктовыми нотами грейпфрута, зеленого яблока, персика и пряным послевкусием

МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G. — 2650– / 750 мл

Италия, сладкое. Сладкий вкус с оттенками яблока, персика, апельсина и меда

ВИНО БОКАЛАМИ

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН — 390– / 125 мл

Чили, белое сухое. Освежающий вкус с цветочно-минеральными оттенками и пикантной кислинкой в мягком послевкусии

НУВОЛЕ БЬЯНКО — 270– / 125 мл

Россия, белое сухое. Вкус питкий, мягкий, сбалансированный, легкий, с минерально-цветочными штрихами и сдержанным послевкусием

БАДАГОНИ КИНДЗМАРАУЛИ — 380– / 125 мл

Грузия, красное полусладкое. Яркий фруктово-цветочный вкус с нотами сливы и темной вишни

НУВОЛЕ РОССО — 270– / 125 мл

Россия, красное сухое. Вкус мягкий, хорошо сбалансированный, с бархатистой текстурой и долгим, фруктовым, танинным послевкусием

БУРЖУА — 320– / 125 мл

Россия, игристое белое сухое. Фруктовый, бархатистый вкус с цветочными акцентами и приятным послевкусием

КУРИКАНО РОЗЕ — 370– / 125 мл

Чили, розовое сухое. Свежий, гармоничный вкус с нотками спелых ягод и леденцов со вкусом клубники, умеренной кислотностью и приятным послевкусием

ПИВО

КРУШОВИЦЕ — 440– / 450 мл

темное

КРОНЕНБУРГ БЛАН — 500– / 450 мл

пшеничное нефильтрованное

ШПАТЕН МЮНХЕН — 520– / 450 мл

светлый лагер

ХУГАРДЕН Б/А — 350– / 450 мл

пшеничное нефильтрованное безалкогольное

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

ХАСКИ	220 / 2750– 40 мл/500 мл
ЦАРСКАЯ Россия	250 / 3150– 40 мл/ 500 мл

ВЕРМУТ

МАРТИНИ ФИЕРО	320– 80 мл
МАРТИНИ БЬЯНКО	320– 80 мл

КОНЬЯК

ROULLET V.S.	490– 40 мл
СТАРЕЙШИНА 7 ЛЕТ	300– 40 мл

РОМ

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ СПАЙСД ГОЛД	310– 40 мл

ЛИКЕР

БИТТЕР КАМПАРИ	290– 40 мл

ВИСКИ

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	290– 40 мл
ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ	300– 40 мл

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЗАКАЖИТЕ ТОРТ ОТ FRENSIS CAFE ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА

НАПОЛЕОН — 2800–

традиционный слоенный торт
с прослойками из нежного
заварного крема. Украшен свежей голубикой

1,3 кг

ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ — 3000–

тарт на основе песочного тесте со
сливочно-творожным кремом,
клубничным желе и свежей клубникой

1,1 кг

МЕДОВЫЙ ТОРТ — 2700 –

торт на медовых песочных коржах
с прослойками из сметанного крема

1.25 кг

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ — 2000 –

нежный воздушный десерт,
на основе мягкой меренги с начинкой
из сливочно-творожного крема,
украшается свежей клубникой
и миндальными лепестками

0.44 кг

ЧИЗКЕЙК ЛИМОН-БАЗИЛИК — 2700–

чизкейк на основе песочного теста
с начинкой из адыгейского сыра
и творога, покрыт нежным лимонным кремю

1.3 кг

ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД — 4600–

новая классика, сочетание мусса
из молочного шоколада с бисквитом
на основе темного шоколада
и начинки из теста катаифи

1.35 кг



ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

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 310₽



Картофель фри с томатным соусом

90 г 190₽



Котлеты из индейки с картофельным пюре и свежими овощами

200 г 360₽



Суп-лапша с чиабаттой

200 г 230₽

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

ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ