



Нажмите на категорию меню для быстрого перехода к странице

МЕНЮ

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КОФЕ / КАКАО

ЧАЙ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ /
КОКТЕЙЛИ

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

СУПЫ

ПАСТЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ /
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ / ПИВО

ЦЕЛЫЕ ТОРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

СОБЕРИТЕ СВОЙ ЗАВТРАК. ДЕЙСТВУЕТ ЕЖЕДНЕВНО ДО 12:00

2 ЯЙЦА С 2-МЯ ДОБАВКАМИ 310–
НА ВЫБОР*

выберите свой способ приготовления яйца

КАША НА ВЫБОР + 290–
1 ДОБАВКА* И СОУС

Соберите свой завтрак по фиксированной цене конструктора или подберите все ингредиенты согласно ценам, указанным ниже

1 ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ / 2ШТ

ЯИЧНИЦА	100 г	120–
ОМЛЕТ	80 г	120–
СКРЭМБЛ	90 г	120–
ЯЙЦО ПАШОТ	120 г	120–
МЯГКОЕ ЯЙЦО	120 г	120–

КАШИ

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

Если вы предпочитаете молоку растительную альтернативу, мы можем приготовить кашу на основе миндального (+80р.) или кокосового молока (+80р.), 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–

ДРАНИКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК	1 шт / 45 г	70–
---------------------	-------------	-----

СОУСЫ

ГОЛЛАНДЕЗ / СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ / КРЕМ ЧИЗ / СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ	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–

 [ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)




ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БУДНИ С 11:00 ДО 17:00


ФИРМЕННЫЙ ОБЕД FRENESIS

-  **КУРИЦА ТЕРИЯКИ С РИСОМ И ОВОЩАМИ** 420–300 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
- NEW**  **ИНДЕЙКА С НУТОМ И ТЫКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 490–310 г
филе индейки, тыквенно-картофельное пюре, нут, цветная капуста, соус сладкий чили, салатный микс с помидорами черри
- NEW**  **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
-  **КАЛЬМАР В СОУСЕ ТОМ ЯМ С РИСОМ И ОВОЩАМИ** 490–250 г
кальмар с японским рисом, битые огурцы, свежие помидоры, кукуруза, цукини и руккола



-  **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
- NEW**  **СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 540–300 г
свинина в кисло-сладком соусе, запеченный картофель под перечным соусом, салатный микс, свежие овощи

САЛАТЫ

-  **ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ ПАШОТ** 260–160 г

- NEW** **ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ** 260–160 г

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

- NEW** **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП** 300–220 г

- СУП-ЛАПША** 230–300 г

- БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ** 240–300 г

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

НАПИТКИ К ОБЕДУ

- Батч брю** 150–180 мл

- Чай черный / зеленый** 190–500 мл

ФРЕШИ

- Апельсиновый** 360–200 мл

- Морковный со сливками** 240–200 мл

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



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

КОФЕ КАКАО



КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ

2x ЭСПРЕССО	200– 50 мл
АМЕРИКАНО	200/240– 120 / 240 мл
КАПУЧИНО	250/310– 180 / 300 мл
ЛАТТЕ	310– 300 мл
ФЛЭТ УАЙТ двойной эспрессо со вспененным молоком	300– 200 мл
РАФ КЛАССИЧЕСКИЙ	350– 200 мл
БАТЧ БРЮ кофе, приготовленный методом капельного заваривания	210– 180 мл
NEW КОРТАДО кофе, приготовленный в равном соотношении эспрессо и молока, с балансом насыщенности кофейного вкуса и молочной мягкости	250– 110 мл



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

ФИРМЕННЫЙ КОФЕ

ВИШНЕВЫЙ РАФ кофейный напиток с нотами вишни и шоколада	350– 200 мл
РАФ ПЕЧЕНЬЕ-КОРИЦА воздушный раф со вспененным молоком, сливками и легкой ноткой шоколадного печенья. Украшается молотой корицей и маршмеллоу	350– 200 мл

МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ НА ОСНОВЕ
МИНДАЛЬНОГО (+80 Р.) ИЛИ КОКОСОВОГО
(+80 Р.) МОЛОКА

КАКАО

КАКАО КЛАССИЧЕСКОЕ классический напиток на основе молока и натурального какао-порошка	250/310– 180 / 300 мл
NEW КАКАО СПЕШЕЛТИ используем какао-бобы по методу bean to bar, чтобы каждая чашка раскрыла свой тонкий аромат и натуральный вкус шоколада	350– 200 мл

НАПИТКИ С СЫРНОЙ ПЕНКОЙ

КАПУЧИНО ОРЕХОВЫЙ кофейный напиток со вкусом лесного ореха, украшенный сырной пенкой и фундуком	350– 200 мл
КАПУЧИНО ФИСТАШКА-ПЛОМБИР нежный кофейный напиток со вкусом фисташки и пломбира, украшенный сырной пенкой	350– 200 мл
ЛАТТЕ КАРАМЕЛЬНЫЙ КРУАССАН кофе со вкусом карамели, украшенный воздушной сырной пеной и хрустящим круассаном	390– 300 мл

МАТЧА НАПИТКИ

VEG МАТЧА ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ классический зеленый чай матча	320 / 360– 180 / 300 мл
VEG АНЧАН-МАТЧА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ успокаивающий напиток из цветов анчана	320 / 360– 180 / 300 мл
ХИТ САКУРА МАТЧА напиток на основе японской матчи под шапкой из розовой сырной пены	380– 300 мл



МИНДАЛЬНАЯ АЙС-МАТЧА

БАМБЛ КОФЕ

САКУРА МАТЧА

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

КОФЕ ЭСПРЕССО – ТОНИК	300– 400 мл*
КОФЕ АЙС-ЛАТТЕ	300– 400 мл*
МИНДАЛЬНАЯ АЙС-МАТЧА освежающее сочетание японского чая матча и миндального молока	360– 400 мл*
БАМБЛ КОФЕ готовим по классическому рецепту на апельсиновом соке, но вы можете выбрать любой сок из ассортимента	310– 300 мл*

*Выход указан с учетом льда



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЧАЙ

ЯГОДНЫЙ СБИТЕНЬ



МЯТА-ЛАЙМ-ИМБИРЬ

ОБЛЕПИХА-ПЕРСИК

ФИРМЕННЫЙ

ЯГОДНЫЙ СБИТЕНЬ	330 – 600 мл
ОБЛЕПИХА-ПЕРСИК	330 – 600 мл
МЯТА-ЛАЙМ-ИМБИРЬ	330 – 600 мл
АНЧАН СО СПЕЦИЯМИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	330 – 600 мл

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

ТИЗАНЫ

ОБЛЕПИХОВЫЙ ТИЗАН легкий и нежный чай на основе облепихи и сенчи	250 – 600 мл
УДМУРТСКИЙ СБОР зверобой, крапива, иван-чай, листья смородины, малина, рябина, ромашка, мята. Без ароматизаторов	250 – 600 мл
УСПОКАИВАЮЩИЙ НА ТРАВАХ мелисса, мята, зверобой, мать и мачеха, липа, тысячелистник, душица, хмель, валерьяна. Эффективный сбор для борьбы с тревожностью, расстройством нервной системы. Помогает при нарушении сна	250 – 600 мл

КИТАЙСКИЕ ЧАИ

ЗЕЛЕНЬ УЛУН ТЕ ГУАНЬ ИНЬ улун средней ферментации, цветочный вкус с древесными и фруктовыми нотками	260 – 600 мл
ЗЕЛЕНЬ ХЭЙ ЧУ ХАО травянисто-цветочный вкус с цветочно- ягодными нотами	250 – 600 мл
ЧЕРНЫЙ (КРАСНЫЙ) ДЯНЬ ХУН красный, пряно-древесный вкус с фруктовой ноткой	250 – 600 мл
ПУЭР черный шу пуэр, бархатистый вкус с ореховой и шоколадной ноткой	250 – 600 мл

* Разновидность чая указана в соответствии с китайской классификацией



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЛИМОНАД
АНАНАС-БАЗИЛИК

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
ШОКОЛАДНЫЙ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
КЛУБНИЧНЫЙ



МОЛОЧНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ ВАНИЛЬНЫЙ

ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАД
АНАНАС-БАЗИЛИК

300 / 550–
400 / 1000 мл*

ХИТ ЛИМОНАД
ГРЕЙПФРУТ-МАНГО

300 / 550–
400 / 1000 мл*

МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ

390–
400 мл*

EVERVSS EVERVSS
cola / cola без сахара

250–
250 мл

ADRENALINE RUSH

300–
250 мл

АКВА МИНЕРАЛЕ
газированная / негазированная

250–
250 мл

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА
негазированная

280–
330 мл

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

210–
200 мл

* Выход указан с учетом льда

СМУЗИ

ХИТ ЯБЛОКО-МЯТА

320–
300 мл

АПЕЛЬСИН-АНАНАС

340–
300 мл

КЛУБНИКА-МАЛИНА-БАНАН

340–
300 мл

ФРЕШИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

360–
200 мл

МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ

240–
200 мл

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

КЛУБНИЧНЫЙ

310–
250 мл

ВАНИЛЬНЫЙ

310–
250 мл

ШОКОЛАДНЫЙ

310–
250 мл



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

ЗАВТРАКИ

ВЕСЬ ДЕНЬ

КОМПЛЕКСНЫЕ ЗАВТРАКИ

NEW РУССКИЙ ЗАВТРАК	750– 300 г
гречневая каша с грибами и маринованной по традиционному русскому рецепту редькой, подаем с бутербродом со сливочным маслом и икрой и блинчиками с копченой сметаной и малиновым вареньем	
ХИТ ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК	560– 270 г
пряная шакшука с хрустящими лепешками, творожный сыр с вялеными томатами, нежнейший хумус, сочный рийет из индейки и микс оливок и маслин	
НОРВЕЖСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЗАВТРАК	890– 270 г
ЗАВТРАК НА ДРАНИКЕ С ЯИЧНИЦЕЙ, КОЛБАСКАМИ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ	510– 340 г
ХИТ БРУСКЕТТЫ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, ЯЙЦОМ И САЛАТНЫМ МИКСОМ	440– 240 г
выберите свой рецепт приготовления яйца	
КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК	600– 290 г
сборный завтрак: яйцо, круассан, бриошь, микс салат, бекон, паштет, джем, сливочное масло	

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК



СЭНДВИЧИ / КРУАССАН

КРОК МАДАМ	290– 150 г
сэндвич на хлебе бриошь с беконом, шампиньонами, яичницей, сливочно-грибным соусом, дижонской горчицей и луком фри	
ОТКРЫТЫЙ СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ	280– 120 г
КРУАССАН С ФОРЕЛЬЮ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ОГУРЦОМ	540– 220 г
СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ, АВОКАДО И АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ	590– 200 г

ВАФЛИ

ВАФЛИ С КУРИЦЕЙ ЦЕЗАРЬ И ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ	460– 220 г
ВАФЛИ С ФОРЕЛЬЮ, ШПИНАТОМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	580– 180 г



ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ ПОД СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

ДРАНИКИ

ХИТ ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ ПОД СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА	460– 160 г
драники из цукини и брокколи под сыром страчателла с миксом семян	
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ФОРЕЛЬЮ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ	660– 2 шт (240 г)
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КУРИЦЕЙ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И СЫРНЫМ СОУСОМ	480– 340 г
ХИТ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ	320– 150 г

КАШИ / СЫРНИКИ

РИСОВАЯ КАША С ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	300– 200 г
ХИТ ГРЕЧНЕВАЯ КАША С РИЙЕТОМ ИЗ ИНДЕЙКИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И БИТЫМИ ОГУРЦАМИ	310– 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

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.

БЛИНЫ

NEW БЛИНЫ С ИКРОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ	540– 160 г
румяные блинчики с красной икрой и копченой сметаной	

NEW БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	460– 240 г
румяные блинчики с курицей, грибами и соусом бешамель	

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



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ЦЕЗАРЬ С ФОРЕЛЬЮ / КРЕВЕТКАМИ / КУРИЦЕЙ

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

600 / 520 / 470–
200 / 200 / 220 г

ОВОЩНОЙ БОУЛ С РИСОМ

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

460–
200 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

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

450–
230 г

РОТИ ЦЕЗАРЬ

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

550–
190 г

РОТИ С ПАСТРАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

лепешка роти под пряным томатным соусом,
пастрами из говядины, сыром пармезан
и миксом салата и айсберга

610–
200 г

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

РОТИ С ПАСТРАМИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ



ОВОЩНОЙ БОУЛ С РИСОМ

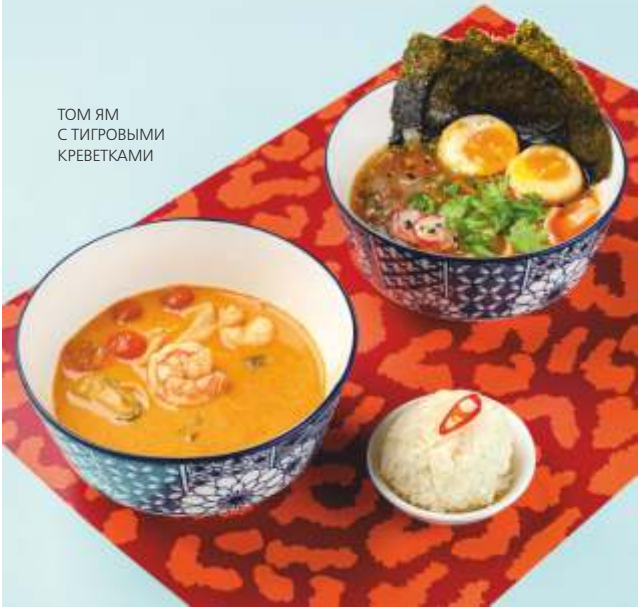


[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

СУПЫ

РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ

ТОМ ЯМ
С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ



СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ СУП

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

420–
230 г

ХИТ РАМЕН С ГОВЯДИНОЙ

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

500–
450 г

БОРЩ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

классический борщ с курицей.
Подается с подкопченной сметаной

330–
300 г

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

нежный крем-суп из спелой тыквы, дополненный тигровыми креветками и страчателлой, с пикантными нотами имбиря

490–
280 г

СУП-ЛАПША

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

270–
300 г

ТОМ ЯМ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

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

670–
450 г

СВЕЖИЙ ХЛЕБ

бриошь / серый зерновой

50 / 60–
40 / 70 г

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



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ПАСТЫ

ЛАЗАНЬЯ

паста лазанья с томатно-мясным соусом, соусом бешамель и сыром моцарелла

550–
270 г

ХИТ НЬОККИ С КАЛЬМАРАМИ ПОД СОУСОМ ТОМ ЯМ

картофельные ньокки с кальмарами, вялеными томатами, сливками и соусом том ям. Подаются с морковным маслом и пармезаном

590–
260 г

ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ С КУРИЦЕЙ

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

470–
220 г

ПАСТА КАРБОНАРА

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

520–
270 г

ЛАЗАНЬЯ ГРИБНАЯ

паста лазанья, пропитанная традиционным соусом бешамель, в сочетании с ароматными грибами и сыром моцарелла

510–
250 г

НЬОККИ С КАЛЬМАРАМИ
ПОД СОУСОМ ТОМ ЯМ

ПАСТА ИЗ ЦУКИНИ
С КУРИЦЕЙ



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



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ЛОСОСЯ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И САЛАТОМ С КИНОА

990–
200 г

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

ХИТ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

550–
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

510–
220 г

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

СВИНИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

700–
220 г

свиная вырезка с картофельным пюре, соусом демиглас и дижонской горчицей

БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ



СТЕЙК ЛОСОСЯ
С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ



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



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ ТРИ ШОКОЛАДА 370–
сочетание муссов из темного, молочного и белого
шоколада на нежной бисвитной основе 100 г

МИЛФЕЙ 360–
хрустящие коржи на основе слоеного теста
с кремом из сливок 120 г

ХИТ **МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ** 390–
СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 110 г

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

ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК 330–

ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА 125 г

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

МЕДОВЫЙ ТОРТ 270–

торт на песочных коржах с прослойками
из сметанного крема 80 г

НАПОЛЕОН 330–

традиционный слоеный торт с прослойками
из нежного заварного крема. Подается
со свежей голубикой 135 г

ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ 310–

легкий классический десерт с печеньем
Савоярди, пропитанным ликером Амаретто
и кремом на основе сыра маскарпоне 130 г

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ФИНИКАМИ 460–

торт на основе морковного бисквита с добавлением
грецкого ореха и корицы, с финиковым кремом
на основе творожного сыра, украшается финиками 215 г



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
СО СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ



МИЛФЕЙ



ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК
ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ 370–

десерт из тонкого теста с ароматными пряными
яблоками сорта Голден и заварным кремом 140 г

NEW **ПРАГА** 390–

десерт, сочетающий в себе насыщенный вкус
тёмного шоколада, нежную текстуру масляного
крема и конфы из абрикоса 130 г

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ 390–

С МОРОЖЕНЫМ И ТОМЛЕННЫМ 205 г

БАНАНОМ ПОД СОУСОМ

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

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

NEW **ЭСТЕРХАЗИ** 410–

фирменное сочетание тонких хрустящих
ореховых коржечек, нежно перемешивающихся
с богатыми прослойками заварного крема
на сливочном масле 140 г

ПИРОЖНОЕ ШУ С КЛУБНИКОЙ 290–

легкое заварное пирожное с кремом
из взбитых сливок, украшен свежей клубникой 100 г

ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ 390–

тарт на основе песочного теста
со сливочно-творожным кремом,
клубничным желе и свежей клубникой 125 г

ХИТ **ТОРТ ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД** 490–

новая классика, сочетание мусса из молочного
шоколада с бисквитом на основе темного
шоколада и начинки из теста катаифи
и фисташковой пасты 135 г



ТВОРОЖНО-
КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ



МОРКОВНЫЙ
ТОРТ С ФИНИКАМИ



ТОРТ ДУБАЙСКИЙ
ШОКОЛАД

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



ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ

СЛИВОЧНЫЙ
МАРТИНИ

ПИНА КОЛАДА НА
КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

ХИТ ПИНА КОЛАДА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	450– 450 мл*
КАМПАРИ ТОНИК	470– 450 мл*
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ	470– 300 мл*
САРТИ СПРИТЦ	460– 300 мл*
КАМПАРИ НЕГРОНИ	470– 200 мл*



APEROL Spritz
CAMPARI Spritz
SARTI Spritz

3 ЛЮБЫХ
ПО СПЕЦ
ЦЕНЕ*
1200Р

*При одновременном заказе трех коктейлей любой категории. Подробности у официанта.

СЛИВОЧНЫЙ МАРТИНИ	420– 180 мл*
МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ	470– 400 мл*
МАРТИНИ БЬЯНКО-ТОНИК	420– 250 мл*
МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК	420– 250 мл*
БЕЛЛИНИ	320– 150 мл
ДЖИН-ТОНИК	400– 250 мл*
ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ	370– 250 мл
ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ	370– 250 мл

* Выход указан с учетом льда



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

БЕЛОЕ ВИНО

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН Чили, сухое. Элегантный аромат с нотами цитрусовых, белых цветов и трав	2350– 750 мл
СОННЕНТАЛ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР ПФАЛЬЦ Германия, полусладкое. Вино привлекает мягким, чистым вкусом с гладкой текстурой, цитрусово-цветочными оттенками и приятной сладостью в послевкусии	2550– 750 мл
РИСЛИНГ БЕКШТАЙНЕР БАДЕН Германия, сухое. Яркий рислинг с ароматами цитрусовых фруктов, белых цветов с приятной освежающей кислотностью	2750– 750 мл
ГАЭТАНО ПИНО ГРИДЖИО Италия, сухое. Вкус вина мягкий, чистый, элегантный, с цитрусово-фруктовыми оттенками и приятной кислоткой в сбалансированном послевкусии	2450– 750 мл

КРАСНОЕ ВИНО

НУВОЛЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН Россия, сухое. Выразительный, гармоничный аромат с оттенками вишни, смородины, черники, тимьяна, трав и черного перца	2150– 750 мл
КУРИКАНО КАРМЕНЕР Чили, сухое. Фруктовый аромат с преобладающими нотками сочной вишни, ягод черной смородины и спелой сливы	1950– 750 мл
КИНДЗМАРАУЛИ ТЕЛИАНИ ВЭЛИ Грузия, полусладкое. Аромат с нотками розовых лепестков, лесных ягод и сливы	2300– 750 мл

РОЗОВОЕ ВИНО

КУРИКАНО РОЗЕ Чили, сухое. Освежающий вкус с нотами красных фруктов, клубники и ежевики	2250– 750 мл
---	-----------------

[ВЫБРАТЬ ЗАКУСКИ](#)

ИГРИСТОЕ ВИНО

ФОНТЕ ГЛЕРА СПУМАНТЕ ЭКСТРА Италия, брют. Аромат спелых яблок, груш и цитрусов, с фруктово-цветочным вкусом	2450– 750 мл
НУВОЛЕ Россия, брют	2150– 750 мл
КАВА ВИНАРТ	2450– 750 мл
МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C Италия, белое сухое	2650– 750 мл
МАРТИНИ АСТИ D.O.C.G. Италия, белое сладкое	2650– 750 мл

ВИНО БОКАЛАМИ

КУРИКАНО СОВИНЬОН БЛАН Чили, белое сухое	390– 125 мл
НУВОЛЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН Россия, красное сухое	360– 125 мл
КИНДЗМАРАУЛИ ТЕЛИАНИ ВЭЛИ Грузия, красное полусладкое	380– 125 мл
НУВОЛЕ Россия, брют игристое	350– 125 мл
КУРИКАНО РОЗЕ Чили, сухое	370– 125 мл

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

ХАСКИ	200 / 2500– 40 мл / 500 мл
ЦАРСКАЯ Россия	230 / 2900– 40 мл / 500 мл

ВЕРМУТ

МАРТИНИ ФИЕРО	300– 80 мл
МАРТИНИ БЬЯНКО	300– 80 мл

КОНЬЯК

ROULLET V.S.	470– 40 мл
---------------------	---------------

СТАРЕЙШИНА 7 ЛЕТ

280–
40 мл

РОМ

OAKHEART ORIGINAL SPICED GOLD	290– 40 мл
--------------------------------------	---------------

ЛИКЕР

БИТТЕР КАМПАРИ	270– 40 мл
-----------------------	---------------

ВИСКИ

ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	270– 40 мл
-----------------------	---------------

ВИСКИ ДЮАРС УАЙТ ЛЕЙБЛ

290–
40 мл

ПИВО

КРУШОВИЦЕ темное	400– 450 мл
----------------------------	----------------

КРОНЕНБУРГ БЛАН пшеничное нефильтованное	450– 450 мл
--	----------------

ШПАТЕН МЮНХЕН светлый лагер	470– 450 мл
---------------------------------------	----------------

ХУГАРДЕН Б/А пшеничное нефильтованное безалкогольное	320– 450 мл
--	----------------



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)

ЗАКАЖИТЕ ТОРТ ОТ FRENISIS CAFE ДЛЯ ВАШЕГО ПРАЗДНИКА

ЭСТЕРХАЗИ фирменное сочетание тонких хрустящих ореховых коржей, нежно перемешивающихся с богатыми прослойками заварного крема на сливочном масле	4000– 1,4 кг
ПРАГА десерт, сочетающий в себе насыщенный вкус тёмного шоколада, нежную текстуру масляного крема и конфи из абрикоса	3800– 1,5 кг
ТРИ ШОКОЛАДА сочетание муссов из темного, молочного и белого шоколада на нежной бисквитной основе	3600– 1 кг
НАПОЛЕОН традиционный слоенный торт с прослойками из нежного заварного крема. Украшен свежей голубикой	2800– 1,3 кг
ТВОРОЖНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ тарт на основе песочного теста со сливочно-творожным кремом, клубничным желе и свежей клубникой	3000– 1,1 кг
МЕДОВЫЙ ТОРТ торт на медовых песочных коржах с прослойками из сметанного крема	2700 – 1.25 кг
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ нежный воздушный десерт, на основе мягкой меренги с начинкой из сливочно-творожного крема, украшается свежей клубникой и миндальными лепестками	2000 – 0.44 кг
МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ФИНИКАМИ торт на основе морковного бисквита с добавлением грецкого ореха и корицы, с финиковым кремом на основе творожного сыра, украшается финиками	4500 – 2.1 кг
ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА чизкейк на основе песочного теста с начинкой из адыгейского сыра и творога, покрыт нежным лимонным кремом	2700– 1.3 кг
ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД новая классика, сочетание мусса из молочного шоколада с бисквитом на основе темного шоколада и начинки из теста катаифи	4600– 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

Куриный
попкорн
с морковными
и огуречными
палочками

200 г **300₽**



Картофель фри
с томатным соусом

90 г **180₽**

Котлеты из курицы
с картофельным пюре
и свежими овощами

200 г **340₽**



Суп-лапша
с чиабаттой

200 г **220₽**

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



[ВЕРНУТЬСЯ К СОДЕРЖАНИЮ](#)