

ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

ЗАВТРАКИ

Хмельницкий завтрак №1 с колбаской и беконом

Свино-говяжья колбаска гриль с хрустящим беконом. Глазунья, салат коул-слоу, соус тартар и картофельные чипсы с солью и ломоть хлеба на закваске

Ж-79.2, Б-27.4, У-18.5, К-896.8

420

290 гр

Хмельницкий завтрак №2 с лососем

Ломоть французской булки на закваске, авокадо, лосось собственного посола, микс салата, сырный крем, яйцо пашот и соус Голландез

Ж-41.8, Б-26.7, У-26.6, К-588.8

450

280 гр

БОУЛЫ И САЛАТЫ

Боул Фитнес с тунцом

Микс салата, тунец, маслины, йогуртовая заправка с кунжутным маслом, сельдерей, белая фасоль и сладкий перец

Ж-16.3, Б-16, У-10.2, К-251.4

370

250 гр

Боул Омега с лососем и авокадо

Микс салата, филе лосося, помидоры черри, зеленые бобы эдамамэ, огурец, яйцо, спелый авокадо с фирменной заправкой «Винегрет»

Ж-42.8, Б-24.8, У-31.2, К-608.9

550

270 гр

Боул с курицей и бурым рисом

Микс салата, куриное филе, яйцо, сладкая кукуруза, бурый рис, красная капуста, морковь, болгарский перец с йогуртовой заправкой

Ж-22.5, Б-47.5, У-42.5, К-565

370

250 гр

КАШИ И СЛАДКОЕ

Панкейки с бананом и шоколадным соусом

Пышные блинчики, запеченные со свежим бананом и шоколадной пастой с фундуком, украшены сезонными фруктами и сахарной пудрой.

Ж-12.8, Б-8.6, У-52.3, К-358.7

250

160 гр

Бутерброд с арахисовой пастой и джемом

Ломоть пшеничного хлеба на закваске с арахисовой пастой и вишневым джемом.

Ж-15.3, Б-9.9, У-31.5, К-303.3

99

100 гр

Хмельницкая овсянка

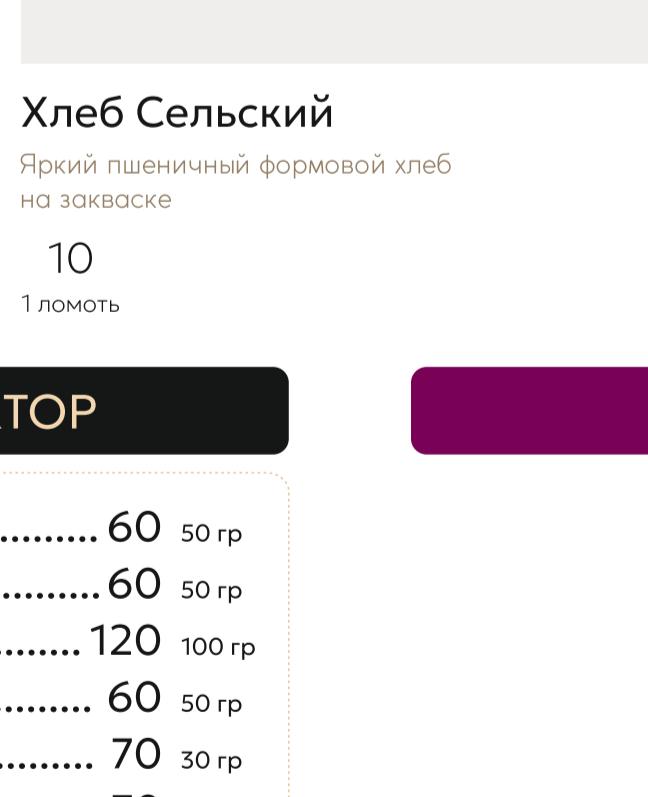
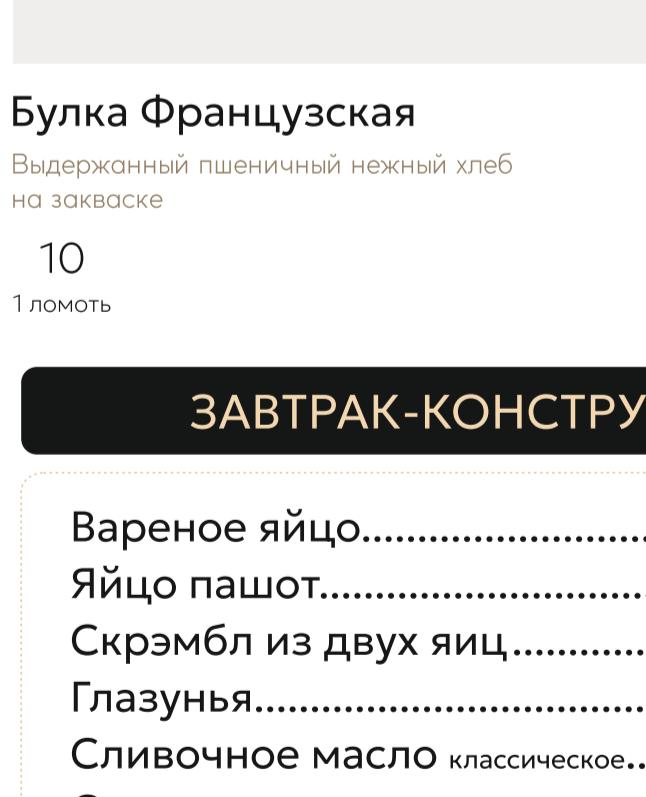
Овсянка из цельного зерна с арахисовой пастой, глазированным сырком, ягодным джемом и свежими сезонными фруктами.

Ж-16.9, Б-9.9, У-48.9, К-383.3

200

270 гр

**В НАШЕМ МЕНЮ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ
ТРИ ВИДА НАШЕГО УНИКАЛЬНОГО ХЛЕБА**



Булка Французская

Выдержаный пшеничный нежный хлеб на закваске

10

1 ломоть

Хлеб Сельский

Яркий пшеничный формовой хлеб на закваске

10

1 ломоть

Сельский 100% ржаной

Ржаной хлеб на закваске с большим количеством семян подсолнечника. Бездрожжевой

10

1 ломоть

ЗАВТРАК-КОНСТРУКТОР

Вареное яйцо.....	60	50 гр
Яйцо пашот.....	60	50 гр
Скрэмбл из двух яиц.....	120	100 гр
Глазунья.....	60	50 гр
Сливочное масло классическое.....	70	30 гр
Сливочное масло копченое.....	70	30 гр
Томаты.....	50	50 гр
Огурцы свежие.....	50	50 гр
Соус Голландез.....	70	30 гр
Сыр Пармиджано Риджано.....	90	10 гр
Авокадо (половинка).....	130	50 гр
Бекон.....	150	20 гр
Семга слабосоленая.....	350	50 гр
Микс салатов.....	80	30 гр

ВИНО



150 / 750 мл

Аниме Миллезимато.....310 / 1550

Брюют, розовое. Россия

Вкус сбалансированный, с живой кислотностью, с нотами лесных ягод, дикой вишни, брусники в сахаре, лимонного крема и лёгкими леденцовыми нюансами в послевкусии.

Арести Истейт Селекшн.....380 / 1900

Красное полусладкое. Чили

Вкус вина насыщенный, фруктовый, с легкими пряными штрихами, прекрасными танинами, хорошим балансом и приятным, округлым послевкусием.

Арко Бэй Мальборо.....420 / 2100

Белое сухое. Новая Зеландия

Вино демонстрирует мягкий, чистый вкус с гладкой текстурой, фруктово-минеральными оттенками и живой кислинкой в сбалансированном послевкусии.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлета куриная.....165

140 гр

Лапша куриная.....135

210 гр

Макарошки с сыром.....145

170 гр

Наггетсы.....155

140 гр

Сосиски (вареные/жареные).....120

150 гр

Пюрешка картофельная.....70

150 гр

Гречка.....50

150 гр

МЕНЮ



ГОРЯЧЕЕ

Индейка гриль с салатом и хумусом

Филе индейки, запечённое в травах и специях, хумус собственного производства, ломоть французской булки с овощным салатом и сербской брынзой

Ж-41.8, Б-24.8, У-16.2, К-540.4

290

290 гр

Паста Карбонара с Пармиджано

Спагетти под нежным соусом из желтков и сыра Пармиджано с зажаренным беконом

Ж-37.6, Б-42.7, У-89.4, К-866.9

390

270 гр

Хмельницкая бриошь с говядиной

Булочка бриошь, 100% говяжья котлета, томатный и горчичный соус с луком, маринованный лук, сыр чеддер, картофель фри с кетчупом

Б-7.3, Ж-16, У-6.4, К-227.3

430

320 гр

Картофель фри

с сырным соусом / кетчупом

Б-1.9, Ж-6.1, У-16.9, К-183.4

160

140 гр

БУТЕРБРОДЫ

Сэндвич-гриль с сыром

Сэндвич с сыром чеддер и салатом коул слоу

150

180 гр

Бутерброд с куриным домашним паштетом

Ломоть французской булки, пропитанный домашним сливочным маслом и паштетом из куриной печени на кокосовых сливках

Ж-25.3, Б-8.7, У-22.1, К-350.9

110

100 гр

Бутерброд с красной икрой

Ломоть пшеничного хлеба на закваске с ароматным сливочным маслом и отборной красной икрой

550

100 гр

СУПЫ

Окрошечка

Окрошка на домашней курице со свекольной заправкой и домашним квасом

Ж-6, Б-9.9, У-18.7, К-173

220

320 гр