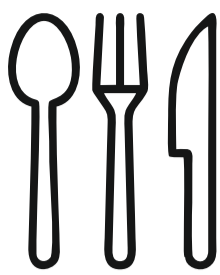


ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

МЕНЮ



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

420
290 гр

Ж-79.2, Б-27.4, У-18.5, К-896.8

Хмельницкий завтрак №2 с лососем

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

450
280 гр

Ж-41.8, Б-26.7, У-26.6, К-588.8

БОУЛЫ И САЛАТЫ

Боул Фитнес с тунцом

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

370
250 гр

Ж-16.3, Б-16, У-10.2, К-251.4

Боул Омега с лососем и авокадо

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

550
270 гр

Ж-42.8, Б-24.8, У-31.2, К-608.9

Боул с курицей и бурым рисом

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

370
250 гр

Ж-22.5, Б-47.5, У-42.5, К-565

Буррата с томатами и нашим песто

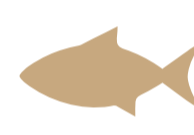
Сыр буррата под соусом песто собственного приготовления с желтыми томатами и томатами сорта «Чёрный принц», свежий базилик и маслины

620
220 гр

Ж-41.2, Б-14.1, У-6.3, К-452.8



блюдо без мяса



блюдо с рыбой

ГОРЯЧЕЕ №2

Хмельницкая бриошь с говядиной

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

430
320 гр

Б-7.3, Ж-16, У-6.4, К-227.3

Стрипсы с картофелем фри

Куриное филе в хрустящем кляре с картофелем фри и соусом спайси.

320
290 гр

Ж-47.7, Б-28.5, У-71.3, К-828.4

Картофель фри

с сырным соусом / кетчупом

160
140 гр

Б-1.9, Ж-6.1, У-16.9, К-183.4

БУТЕРБРОДЫ

Сэндвич-гриль с сыром

Сэндвич с сыром чеддер и салатом коул слоу

150
180 гр

Ж-36, Б-16.8, У-24.7, К-490.4

Бутерброд с куриным домашним паштетом

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

110
100 гр

Ж-25.3, Б-8.7, У-22.1, К-350.9

Бутерброд с красной икрой

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

550
100 гр

Ж-20.6, Б-13.5, У-20.1, К-319.1

В НАШЕМ МЕНЮ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ТРИ ВИДА НАШЕГО УНИКАЛЬНОГО ХЛЕБА

Булка Французская

Нежный пшеничный хлеб на закваске

Хлеб Сельский

Яркий бездрожжевой пшеничный хлеб на закваске

Сельский 100% ржаной

100% ржаной, бездрожжевой хлеб на закваске

10

1 ломоть

СУПЫ

Лапша с цыпленком и яйцом

Суп с пшеничной лапшой на бульоне из домашней курицы с перепелиным яйцом

190
300 гр

Б-5.5, Ж-4.7, У-1.1, К-81.9

Окрошечка

Окрошка на домашней курице со свекольной заправкой и домашним квасом

220
320 гр

Ж-6, Б-9.9, У-18.7, К-173

Морс смородина тархун.....110 250 мл

Морс облепиха, мед, имбирь.....110 250 мл

ВИНО



Анима Миллезимато.....310 / 1550

Брют, 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 полусухое. Чили

Вкус вина насыщен, фруктовый, с лёгкими 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 кислоткой в сбалансированном послевкусии.

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

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