

ДЕСЕРТЫ



КАТАЛОНСКИЙ
КРЕМ

160 гр 170 Р



ШОКОЛАДНЫЙ
ФЛАН

170 гр 160 Р



ВИШНЕВЫЙ
ПИРОГ

155 гр 140 Р



МАКОВЫЙ
ТОРТ

165 гр 130 Р

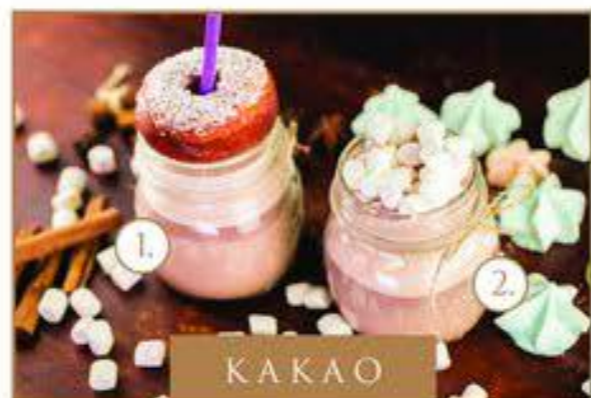


НАПИТКИ



КОФЕ

1. ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ... 260 мл 170 Р
КАПУЧИНО
2. ЛАТТЕ ХАЛВА 270 мл 170 Р
3. ЛАТТЕ СИНГАПУР 280 мл 160 Р
4. ЛАВАНДОВЫЙ РАФ 200 мл 170 Р



КАКАО

1. КОКОСОВЫЙ КАКАО ... 280 мл 160 Р
С ПОНЧИКОМ
2. КАКАО С ЗЕФИРОМ ... 220 мл 160 Р



ЧАЙ

1. МАРОКАНСКИЙ 220 мл 120 Р
АПЕЛЬСИН
2. ГРЕЙПФРУТОВЫЙ 220 мл 120 Р
С РОЗМАРИНОМ
3. КЛЮКВЕННЫЙ 220 мл 120 Р

Зимнее меню
8 cups.ru

Зимнее меню



САЛАТЫ



САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ И ФЕТОЙ

Микс из запеченной тыквы, вяленых томатов, сыра фета, свекольного мусса, салата и лимонно-медовой заправки

200 гр 230 Р



НИСУАЗ С КОПЧЕНОЙ МАКРЕЛЬЮ

Кусочки копченой рыбы с яйцом, картофелем, стручковой фасолью, оливками, томатами, миксом салатов и горчицей заправкой

235 гр 250 Р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Микс салатов с обжаренными кусочками цыпленка, морковью, сельдереем, цуккини, томатами черри, арахисом и кунжутом в соусе терияки

280 гр 270 Р



САЛАТ С ФУНЧОЗОЙ

Ломтики свинины с хрустальной лапшой, морковью, огурцом, перцем и азиатской заправкой

220 гр 270 Р

ЗАКУСКИ



МИДИИ БУШЕ

Тарелка мидий приготовленных с добавлением белого вина и ароматных трав

380 гр 580 Р



БУРГЕР С ЛУКОМ КОНФИ

Черная булочка с котлетой из 100% говядины, сыром моцарелла, луком конфи, рукколой и оригинальным соусом

330 гр 370 Р



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ КАРРИ

Подается с пштой и салатом коул слоу

250 гр 260 Р



ВЬЕТНАМСКИЕ НЕМЫ

Блинчики из рисового теста обжаренные до хрустящей корочки с начинкой из свинины, овощей и фунгозы

190 гр 210 Р

СУПЫ



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Приготовленный из сливок и тыквы запеченной с ароматными травами и специями. Подается с тыквенными семечками и хлебными чипсами

310 мл 140 Р

ГОРЯЧЕЕ



УТИНАЯ НОЖКА

Приготовленная методом сувид в течение 16 часов. Подается с тыквенным пюре и ягодным фламбе

390 Р
260 ГР



ТРЕСКА С ОВОЩНЫМ СОТЕ

Филе рыбы на подушке из овощей обжаренных в соевом соусе. Подается с сельдереевым кремом

290 Р
200 ГР



ГОВЯДИНА С БУРГУНДСКИМ СОУСОМ

Обжаренный а потом запеченный до розового цвета внутри кусок говядины. Подается с гарниром из обжаренного картофеля, фасоли и томатов черри и соусом из красного вина

570 Р
240 ГР



КАРРИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Микс из 8 овощей, арахиса и цыпленка приготовленный в остром соусе карри на основе кокосового молока. Подается с рисом

320 Р
360 ГР