ЗАВТРАК Лейтмотив

Вкусный гид по Азии

АЗИАТСКИЙ ХЛЕБ С ПАШТЕТОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ *

ASIAN BREAD WITH PASTE AND CREAM CHEESE

Аппетитная булочка с творожным сыром, нежным куриным паштетом, песто по-азиатски и семенами льна. Хорошая компания для неспешного завтрака

170

ТВОРОЖНО-БАНАНОВЫЕ ПОНЧИКИ

COTTAGE CHEESE AND BANANA DONUTS

Пончики с творогом и хрустящей золотистой корочкой. Посыпаем сахарной пудрой и подаём со сгущёнкой – сладкоежки, ваш ход!

350

Подача блюд, может отличаться от фотографий

ЯЙЦА ПАШОТ С СОУСОМ МАНГО-КАРРИ*

POACHED EGGS WITH MANGO CURRY SAUCE

Те самые правильные яйца пашот с бланшированным шпинатом, соусом манго-карри и жареным луком. Подаём с румяной булочкой, чтобы было ещё вкуснее

250

РИСОВАЯ КАША С БАНАНОМ

RICE PORRIDGE WITH BANANA

Наша зарисовка на тему любимой всеми молочно-рисовой каши. Со свежими бананами, банановым сиропом, голубым маком, семенами чиа и зёрнами граната для приятной кислинки

220

СМУЗИ-БОУЛ ЯГОДЫ-КИВИ

SMOOTHIE BOWL BERRIES - KIWI

Ярко, сочно, беззаботно. Кукурузные хлопья, ягодный смузи, гранола, дольки киви, финики, чернослив, гранат, грецкие орехи и кокосовая стружка

460

АЗИАТСКИЙ ОМЛЕТ

ASIAN OMELET

Неклассическая версия омлета с моцареллой.Плюс соус манго-карри, унаги, шрирача, семена льна, редис, кинза – и день определённо удался

280

СМУЗИ-БОУЛ БАНАН-МАРАКУЙЯ

SMOOTHIE BOWL BANANA -PASSION FRUIT

Когда хочется начать утро красиво. Задорный микс смузи из персика и банана, кукурузных хлопьев, гранолы, чернослива, орехов, винограда, пюре маракуйи, граната и яблочных долек

460

СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ *

SANDWICH WITH EGG, CHEESE AND PASTE

Две поджаренные булочки, внутри которых творожный сыр, яйцо, свежий шпинат, песто по-азиатски и соус манго-карри

220

КАША ИЗ ПОЛБЫ С ФИНИКАМИ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

SPELT PORRIDGE WITH DATES AND COCONUT MILK

Каша из полбы на кокосовом молоке с кокосовым кремом, финиками и зёрнышками граната с кокосовой стружкой – и вы уже словно в тысяче километров отсюда

290

*МЫ САМИ ВЫПЕКАЕМ НАСТОЯЩИЙ АЗИАТСКИЙ ХЛЕБ.

ГОТОВИТСЯ ОН НА МОЛОКЕ ПО ОСОБОЙ ДРЕВНЕКИТАЙСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ. МЫ НАГРЕВАЕМ ЧАСТЬ МУКИ И ВОДУ ДО 65°, А ПОТОМ ДОБАВЛЯЕМ ИХ В ТЕСТО. ОНО ПОЛУЧАЕТСЯ МЯГКИМ, ВОЗДУШНЫМ И ОЧЕНЬ НЕЖНЫМ

Подача блюд, может отличаться от фотографий

ЧАЙ МАРАКУЙЯ И ОБЛЕПИХА — 430
PASSION FRUIT & SEA BUCKTHORN TEA

Классический чёрный Ассам с добавлением пюре маракуйи и ягод облепихи

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ — 430
GINGER TEA

Имбирь, мёд, апельсин, лимон, сауэр микс и сироп глинтвейн

МАНДАРИНОВЫЙ ЧАЙ — 430
TANGERINE TEA

Зелёный жасминовый чай с добавлением пюре маракуйи, мандаринового сиропа, свежих мандаринов, сауэр микса и мяты

МАНГО-БАЗИЛИК — 430
MANGO & BASIL

Зелёный чай жемчуг дракона Жасмин, сок и пюре манго, базилик, апельсин

МАСАЛА — 430
MASALA

Чёрный чай, молоко, анис, мёд, корица, гвоздика, имбирь и сироп глинтвейн

ВЬЕТНАМСКИЙ КОФЕ — 250
VIETNAMESE COFFEE

ЛАТТЕ МАТТЯ — 245
MATCHA LATTE

РАФ ПРЯНЫЙ — 320
SPICY RAF

ФИСТАШКОВЫЙ РАФ С КУНЖУТОМ — 320
PISTACHIO RAF WITH SESAME SEEDS

ЛАТТЕ КАФФИР-ЛЕМОНГРАСС — 230
KAFFIR & LEMONGRASS LATTE

Подача блюд, может отличаться от фотографий