

## ЗАВТРАК с 8:00 до 24:00

Подаем кофе-филтър или чай к любому завтраку до 11:00

Французский завтрак круассан или половина багета, подается с джемом и сливочным маслом	420	Овсяная каша с бри, голубикой и маком	600
Фирменный завтрак 23кафе яйцо пашот на хлебных тостах с голландским соусом, с беконом или лососем на выбор, свежие овощи	560/890	Рисовая каша с карамельным бананом, арахисовой пастой и манго	580
Английский завтрак омлет или яичница с колбасками, беконом, фасолью, овощами, грибами и тостами	730	Булгур с лососем, глазуньей, авокадо и овощами	1080
Глазунья с беконом и авокадо-тостами	600	Томатная овсянка с пармезаном, яйцом пашот и вялеными томатами	520
Глазунья с лососем и авокадо-тостами	920	Креп Сюзетт с апельсинами блинчики в апельсиновом соусе с ванильным мороженым	620
Скрамбл с пармской ветчиной и гренками	580	Блинчики с творогом, изюмом и лавандовым сиропом	400
Скрамбл с лососем, страчателлой и гренками	900	Блинчики с красной икрой и сметаной	1040
Яйца (глазунья, омлет, скрамбл)	300	Блинчики со слабосоленым лососем и сметаной	680
Сырники с вареньем и сметаной	540	Шакшука с томатами и страчателлой глазунья из 3-х яиц с томатами и пряными специями	630
Творожная запеканка с ванилью и соусом из черной смородины	450	Драники с лососем и яйцом пашот с соусом голландез и сметаной	800
Круассан с лососем и яйцом пашот с соусом голландез	870	Оладьи из кабачка с лососем, страчателлой и грибной икрой	910
Круассан с куриной грудкой и сыром бри с соусом песто	610		
Круассан с лососем и сыром бри	750		

## ТОППИНГИ

можно добавить к любому блюду

Яйцо пашот	150	Зелёный салат 30 г	120
Гренки с ароматным маслом	150	Черри 50 г	100
Лосось слабосоленый 50 г	500	Сгущёнка 50 г	120
Креветка тигровая 30 г	210	Мёд фермерский 50 г	200
Икра красная 20 г	440	Джем 50 г	120
Трюфель 1 г	250	Кленовый сироп 30 г	200
Пармезан 10 г	100	Сметана 50 г	100
Страчателла 50 г	220	Пекан 20 г	150
Бекон 50 г	150		
Охотничьи колбаски 50 г	150		
Авокадо 50 г	220		
Шампиньоны 50 г	120		
Свежие ягоды 50 г	350		

## ВЫПЕЧКА & ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан	590	Десерт «Анна Павлова»	590
Крем-брюле	390	Мороженое собственного производства за 50 г	120
Тирамису	590		

## 23 cafe Boulangerie

### ЗАКУСКИ

Тартар из сибаса с авокадо с томатной сальсой и зеленым маслом	780	Террин с фруктовым конфи и бриошью	420
Тартар из телятины на хлебных тостах с каперсами и перепелиным яйцом	720	Хумус с баклажаном, трюфелем и соусом чимичурри	500
Тартар из лосося на хлебных тостах с красной икрой и перепелиным яйцом	800	Креветки Пиль-Пиль со свежеспечённой лепёшкой	1200
Гёдза с креветкой	650	Филе слабосоленого лосося со свежим багетом и сливочным маслом	900
Мини-чебуреки с телятиной	420	К вину за 40 г парма - 330 пармезан - 330 каламата - 250 коппа - 270 бри - 300 оливки - 250 грэнки - 120 горгонзола - 300	

### САЛАТЫ

С креветкой, эдамаме и шпинатом с грейпфрутом, черри и устричным соусом	840	С креветкой и соусом манго-чили с жареным нутом и вялеными томатами	860
Нисуаз с тунцом, картофелем, цветным перцем, черри и спаржевой фасолью	710	С лососем и авокадо с лососем, авокадо и грейпфрутом с перепелиным яйцом, черри и пармезаном	1120
С хрустящим баклажаном страчателлой, черри и соусом свит чили	700	С пармской ветчиной и грушей с клубникой, горгонзоллой и медово-горчичным соусом	780
Салат с утиной грудкой, томлёным манго, грейпфрутом и пряным винным соусом	780	Теплый салат с телятиной с цветным перцем, спаржевой фасолью, брокколи и черри	890
Греческий в азиатском стиле с юзу	670	Теплый салат «Fruits de mer» с морепродуктами, кедровыми орехами с соусом песто и домашним майонезом	970
Цезарь с курицей и беконом с яйцом пашот, черри и соусом цезарь	670	Средиземноморский с курицей с оливками, сыром фета и овощами гриль	590
Цезарь с тигровыми креветками/лососем с перепелиным яйцом, черри и соусом цезарь	850/1050	Ле'Оливье де Пуассон со слабосоленым лососем, красной икрой и перепелиным яйцом	680
Теплый салат с печенью телёнка с кедровыми орехами, черри и ягодным соусом	550	Буррата с крымскими томатами и соусом песто	1060

## СУПЫ

Суп дня	550	Сырный крем-суп с трюфелем	680
Средиземноморский рыбный суп	800	Том Ям	870
Куриный бульон с домашней лапшой и перепелиным яйцом	400	Французский луковый суп с запечёнными гренками под румяной сырной корочкой	530

## МЯСО

Блюда готовятся на дровяном гриле

Рибай с коньячным демиглас, за 100 г * и перцем чили	1250	Каре ягнёнка, за 100 г* с облепиховым гелем и соусом Наполи	1100
Половина запечённой утки с соусом демиглас и карамелизированными сливами	1120	Медальоны из телятины с картофельными дольками	1300
Свинные рёбра гриль, за 100 г * с халапеньо и битыми огурцами	330	Антрекот, перечный соус, фри	1500
Куриные котлетки	450	Люля-кебаб из мраморной говядины	750
Куриная грудка с кукурузным соусом и шпинатом	810	Бедро цыплёнка с картофельными ньокками грибами и сливочным соусом	780
Бефстроганов с пюре или гречей из фермерской говядины с томатами конкассе	1350	Бургер с индейкой и соусом Джек Дэниэлс подаётся с картофелем фри	820
Стейк Шатобриан, за 100 г * с муссом из цветной капусты, печёной свеклой и облепиховым гелем	630	Фирменный бургер с трюфелем с котлетой из мраморной говядины и свежим итальянским трюфелем. Подается с картофелем фри	1200

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Блюда готовятся на дровяном гриле

Буйабес уха с морепродуктами, треской и томленными овощами	1250	Рапаны с томатами черри и чесночным бер блан	860
Лосось с пюре из батата и трюфельным дрессингом	1730	Соте из морепродуктов морепродукты с овощами в сливочном соусе	1350
Сибас с винным соусом и черри	1500	Дорадо с анчоусом, зелёным луком фри и азиатским соусом	1620

## ОВОЩИ И НЕ ТОЛЬКО

Картофель по-провански с травами, чесноком, оливковым маслом и пармезаном	250	Оладьи из кабачка с вялеными томатами и копчёной сметаной	620
Стейк из цветной капусты с тыквенным муссом, нутом и шпинатом	600	Пряная свекла с кремом из копчёной феты, фисташками и морковным маслом	350
Овощи гриль	380	Пюре из картофеля	250
Картофель фри с эспумой из пармезана и трюфелем	400	Фри	250

## ПАСТА & РАВИОЛИ & РИЗОТТО

Свежая паста собственного производства  
на отборных яичных желтках

Тальятелле с трюфелем в сливочном соусе	840	Спагетти квадрати с вялеными томатами и страчателлой в сливочно-томатном соусе	780
Спагетти Карбонара с беконом, соусом карбонара	720	Казаречче с ломтиками куриного филе в сливочном соусе с песто	550
Маккерончини с семгой в сливочно-томатном соусе с брокколи	950	Паппарделле Болоньезе с рубленным фаршем из говядины, в винно-томатном соусе с пряностями	650
Равиоли с креветками	750	Тальятелле с креветками и розовыми томатами в соусе биск	700
Равиоли с кроликом и шпинатом	680	Тальятелле Frutti di Mare с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе	860

## ПИЦЦА

Авторская пицца - из дровяной печи

Приготовлена из теста длительного брожения с использованием специальной муки  
Обладает особым хлебным вкусом и ароматом. Формуется исключительно руками

Маргарита	620	Курица, бекон	840
Коппа, груша, горгонзола	910	Курица, оливки каламата, шампиньоны	1020
Карбонара	820	Трюфель, скаморца, оливки каламата	690
Пепперони	800	Пицца-бургер с мраморной телятиной и сыром чеддер	850
Четыре сыра	970	Слабосоленый лосось, скаморца, песто	960
Дьявола	770	Креветка, треска, скаморца	1020
Ветчина, скаморца, шампиньоны	760	Мортаделла, страчателла и фисташки	890
Фокачча с розмарином и оливковым маслом	250		

Блю чиз	150	Цезарь	80	Соус	Чесночный	80
Песто	100	Наполи	60	можно добавить к любому блюду	Кунжутный айоли	80
Тартар	80				Медово-горчичный	60

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту

\* - указан вес сырых продуктов

## Игристые вина

	750 мл			
<b>Valdo Prosecco Extra Dry</b> <i>белое сухое Италия</i>	4 300			
<b>Crocizia Marc Aurelio</b> <i>красное сухое / Италия</i>	4 200			
<b>Crocizia "Znestra"</b> <i>белое сухое / Италия</i>	4 000			
<b>Bi Fri. Podere il Saliceto</b> <i>белое сухое / Италия</i>	3 500			
<b>Roger Goulart Cava Millesime Brut</b> <i>белое сухое / Испания</i>	4 500			
<b>Casa Belfi Naturalmente Frizzante</b> <i>белое сухое / Италия</i>	3 500			

## Белые вина

<b>Winzer von Erbach Riesling Kabinett</b> <i>Рислинг / Германия</i>	4 900			
<b>Remi Pujol Le Temps tait Tout</b> <i>Уни Блан, Вионье / Франция, Лангедок</i>	6 700			
<b>Sattlerhof "Sudsteiermark" Sauvignon Blanc</b> <i>Совиньон Блан / Австрия</i>	5 300			
<b>Georg Breuer "Charm" Riesling</b> <i>Рислинг / Германия</i>	5 100			
<b>Kuhling-Gillot Qvinterra Grauburgunder Trocken</b> <i>Пино Гри / Германия</i>	4 200			
<b>Zarate Albarino</b> <i>Альбариньо / Испания</i>	5 400			

"Acoustic" Blanc  
*Гарнача / Испания*

<b>Cantine Lunae Etichetta Grigia</b> <i>Верментино / Италия</i>	5 500			
<b>Nals Magreid Pinot Grigio</b> <i>Пино Гриджио / Италия</i>	4 300			
<b>Eduardo Torres Acosta "Versante Nord"</b> <i>Карриканте, Греканико / Италия</i>	4 900			
<b>Burlotto Langhe Dives</b> <i>Совиньон блан / Италия</i>	8 700			
<b>Aveleda Casal Carcia Branco</b> <i>Лоурейру, Аринту / Португалия</i>	3 800			
<b>Pfaffl Gruner Veltliner</b> <i>Грюнер Вельтлинер / Австрия</i>	4 500			

## Шампань

	750 мл			
<b>Louis Roederer Brut Premier</b> <i>Брют / Франция</i>	19 500			
<b>Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut</b> <i>Брют / Франция</i>	16 300			
<b>Delot Rose Brut</b> <i>Брют / Франция</i>	13 700			

## Красные вина

<b>Tenuta di Aglaea</b> <i>Нерелло Маскалезе / Италия</i>	7 800			
<b>Chateau Citran</b> <i>Каберне совиньон, Мерло / Франция, Бордо</i>	13 700			
<b>Vale da Capucha "Clima"</b> <i>Турига Насиональ, Турига Рориз / Португалия</i>	3 900			
<b>Martin Codax Mencia</b> <i>Менсия / Испания</i>	4 100			
<b>Macea Pinot Noir</b> <i>Пино Нуар / Италия</i>	9 200			
<b>Querciabella Mongrana</b> <i>Кварчабелла, санджовезе, мерло / Италия</i>	5 300			
<b>Ca'Del Baio Barbaresco ValleGrande</b> <i>Неббиоло / Италия</i>	13 900			
<b>Burg Ravensburg, Pinot Noir</b> <i>Пино Нуар / Германия</i>	5 600			
<b>Bodega Chacra "Barda"</b> <i>Пино Нуар / Аргентина</i>	8 900			

## Пиво

<b>W.C.B. (330 мл / 500 мл)</b>	250/360			
<b>Blanche de Crimea / W.C.B. 0,5</b>	400			
<b>Американ IPA / W.C.B. 0,5</b>	420			
<b>Oatmeal Stout / W.C.B. 0,5</b>	420			
<b>Blue Monkey / Gletcher 0,5</b>	420			
<b>Brainstorm 0% / Gletcher 0,5</b>	350			

## Авторские коктейли

<b>#1</b> 9,5%	<b>Лавандовый спритц</b> апероль / мартини фиеро / игристое / лаванда	190мл	...	710
<b>#2</b> 10%	<b>Клубничный спритц</b> джин / игристое / тоник / клубника	200мл	...	710
<b>#3</b> 11,5%	<b>Маракуйя джин</b> джин / игристое / маракуйя / чай жасмин / листья лайма	200мл	...	710
<b>#4</b> 14%	<b>Берри Марго</b> текила / клубника / бобы тонка / лайм	150мл	...	710
<b>#5</b> 16,5%	<b>Дойч тини</b> джин / рислинг / персик	140мл	...	710
<b>#6</b> 12,5%	<b>Руби бейзил</b> джин / сухой вермут / мёд алоэ/красный базилик	150мл	...	710
<b>#7</b> 13%	<b>Южанин</b> джин / жасмин / игристое / грейпфрут	160мл	...	710
<b>#8</b> 11%	<b>Персиковый сауэр</b> ром / персик / лимонграсс / лимон / пудра питахайя	140мл	...	710
<b>#9</b> 22%	<b>Негрони 23</b> джин / мартини биттер / роза / мартини росо / сливовое саке	100мл	...	710

## Классические коктейли

<b>#1</b> 15%	<b>Мартини порнстар</b> водка / маракуйя / ваниль / игристое	165мл	...	710
<b>#2</b> 24%	<b>Май-тай</b> ром пряный / трипл сек / миндаль / лайм	115мл	...	710
<b>#3</b> 13,5%	<b>Френч 75</b> джин / игристое / лимон	150мл	...	710
<b>#4</b> 13%	<b>Виски сауэр</b> виски / лимон	120мл	...	710
<b>#5</b> 9%	<b>Апероль спритц</b> апероль / игристое / содовая	180мл	...	710
<b>#6</b> 26%	<b>Маргарита</b> текила / лимон / трипл сек	90мл	...	710

## Согревающие коктейли

<b>#1</b> 8%	<b>Пряный какао</b> херес / кофейный ликёр / кокосовое молоко / какао / корица	200мл	...	580
<b>#2</b> 8%	<b>Сливочный грог</b> ром темный / яблочный сок / лимон / мёд / сливочное масло / специи	200мл	...	530
<b>#3</b> 8%	<b>Глнтвейн белый/красный</b> сухое вино / ликёр / мёд / специи	200мл	...	530

## Настойки

<b>#1</b> 25%	<b>Лимончелло</b>	40мл	...	250
<b>#2</b> 30%	<b>Вишнёвая</b>	40мл	...	250
<b>#3</b> 20%	<b>Малина-эстрагон</b>	40мл	...	250

## Крепкий алкоголь

<b>Виски</b>	40 мл
<b>Pogues / Ирландия</b>	500
<b>Highland Poacher / Шотландия</b>	400
<b>Chivas Regal / Шотландия</b>	750
<b>Singleton 12 / Шотландия</b>	850
<b>Ardbeg / Шотландия</b>	920
<b>Hatozaki / Япония</b>	760
<b>Jack Daniels / США</b>	650
<b>Коньяк</b>	
<b>Коктебель 7 / Крым</b>	480
<b>Арапат 3 / Армения</b>	390
<b>Merlet VS / Франция</b>	580
<b>Merlet VSOP / Франция</b>	680
<b>Merlet XO / Франция</b>	1140
<b>Граппа</b>	
<b>Mazzetti 3.0 Altogrado / Италия, Пьемонт</b>	540
<b>Кальвадос</b>	
<b>Marquis de Montdidier VS / Франция</b>	540
<b>Джин</b>	
<b>Beefeater / Англия</b>	460
<b>Berkshire ремень-малина / Россия</b>	390
<b>Citadelle / Франция</b>	490
<b>Ром</b>	
<b>Havana Club / Куба</b>	410
<b>Dead Man's Fingers Spiced / Великобритания</b>	420
<b>Diplomatico Reserva Exclusiv / Венесуэла</b>	800
<b>Текила</b>	
<b>Espolon Blanco 100% agava / Мексика</b>	590
<b>Espolon Reposado 100% agava / Мексика</b>	720
<b>Мескаль Koch El Artesanal Ensamble / Мексика</b>	900
<b>Вермут</b>	
<b>Cinzano / Италия</b>	240
<b>Водка</b>	
<b>Романов / Россия</b>	250
<b>Absolut / Швеция</b>	380
<b>Чистые росы / Россия</b>	420
<b>Дижестивы</b>	
<b>Aperol / Италия</b>	320
<b>Campari / Италия</b>	320
<b>Сунар / Италия</b>	380
<b>Jagermeister / Германия</b>	520
<b>J.J. Whitley Vanilla / Россия</b>	250



## Органические вина с нашей бутиковой винодельни Villa di Alma



Мы производим игристое вино по классической технологии Champenoise.

Так производятся вина в Шампани во Франции.

При этом способе вторичное брожение и выдержка на осадке происходят в бутылке не менее 12 месяцев.

После этого производится ремюаж и дегоржаж.

Также у нас есть игристые, произведенные по технологии Col Fondo.

Это первый способ производства Prosecco.

Этот метод тоже предполагает вторичное брожение в бутылке и выдержку на осадке не менее 6 месяцев. После этого производится частичный ремюаж и дегоржаж.

### Красные вина RED WINES 125 МЛ 750 МЛ

<b>Red blend</b>	<i>сухое</i>	.....	2 100
<b>Cabernet Franc</b>	<i>сухое</i>	.....	2 100
<b>Petit Verdot</b>	<i>сухое</i>	350	2 100
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<i>сухое выдержанное</i>	500	3 000
<b>Cabernet Franc</b>	<i>сухое выдержанное</i>	.....	3 000
<b>Petit Verdot</b>	<i>сухое выдержанное</i>	.....	3 000

### Игристые вина SPARKLING WINES 125 МЛ 750 МЛ

<b>Chardonnay</b>	<i>белое брют, коль фондо</i>	350	2 100
<b>Pinot Noir</b>	<i>розовое брют, классика</i>	.....	3 600
<b>Pino Gris</b>	<i>белое брют, классика</i>	.....	3 600
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<i>розовое брют, коль фондо</i>	350	2 100
<b>Riesling</b>	<i>белое брют, классика</i>	600	3 600

### Белые вина WHITE WINES 125 МЛ 750 МЛ

<b>Chardonnay</b>	<i>сухое выдержанное</i>	500	3 000
<b>Riesling</b>	<i>сухое выдержанное</i>	500	3 000

### Розовые вина ROSE WINES 125 МЛ 750 МЛ

<b>Rose blend</b>	<i>сухое</i>	350	2 100
-------------------	--------------	-----	-------

Органические вина — это вина, произведенные из винограда, выращенного в соответствии с нормами органики.

Использование химических синтетических веществ при производстве недопустимо. Весь процесс проходит строжайший контроль и подлежит обязательной сертификации. Только такие вина имеют на этикетке

зеленый значок →



Подобный подход позволяет снизить негативное воздействие на окружающую среду, уменьшить ущерб, который наносится почве и атмосфере. Благодаря этому вина получаются чистые, ароматные, без химии, близкие к натуральным. При их изготовлении виноделы придерживаются строжайших правил органического стандарта на винограднике и на винодельне. Вина максимально отражают характер местности. В бокале мы имеем только то, что нам дала природа. Такие вина называют Терруарными.

## BLACK

эспрессо / американо 150

фильтр 180

## MILK

капучино 250/350

латте 250

раф 320

флэт-уайт 300

+альтернативное молоко 60

+безлактозное free

## NOT COFFEE

горячий шоколад 350

маття латте 330

какао 250

## TEA

ассам / с бергамотом 400

сенча / жасмин / молочный улун 400

крымская яйла 450

ягодный с мандарином 450

облепиховый 450

клюквенный с апельсином 450

имбирно-медовый 450

малиновый сбитень 450

сибирский 450

## **COLD**

пряный какао	300
маття манго-кокос	350
фраппе	250
фраппучино тропик	390
латте-колада	390
банановый тай-кофе	350
бамбл	320
эспрессо-тоник	320

## **ICE TEA**

жасмин-ваниль	390
клюква-апельсин	390
яблоко-жасмин	390

## **MILKSHAKE**

ваниль / клубника / шоколад	390
-----------------------------	-----

## **NON ALCOHOL**

физ мятный леденец	390
томми-ди-сауэр	390
спритц россини	390
лимонад цитрусовый	390
лимонад маракуйя	390
лимонад киви-ананас	390
лимонад малина-бузина	390
лимонад классический	390

## **FRESH**

апельсин / грейпфрут / яблоко / морковь	390
сельдерей / лимон	420

## **SOFT DRINKS**

Байкал 450 мл	350
боржоми 500 мл	380
кола / тоник	320
сок 250 мл	210