

# 23 CAFÉ

## ЗАВТРАКИ

Весь день

Французский завтрак Круассан или половина багета, джем, сливочное масло	420
Английский завтрак Омлет или яичница с колбасками, беконом, фасолью, овощами, грибами и тостами	730
Фирменный завтрак 23 Cafe Яйцо пашот на хлебных тостах с голландским соусом, с беконом/лососем на выбор, свежие овощи	560/890
Драники с лососем и яйцом пашот, с соусом голландез и сметаной	780
Оладьи из кабачка с лососем, страчателлой и грибной икрой	890
Глазунья с лососем и авокадо-тостами	920
Глазунья с кремом из рикотты и томлёными черри	560
Скрамбл с лососем, страчателлой и гренками	900
Скрамбл с пармской ветчиной и гренками	580
Омлет с мортаделлой, соусом голландез и красной икрой	730
Круассан с лососем и яйцом пашот с соусом голландез	870
Круассан с авокадо, мортаделлой, страчателлой и яйцом	690
Рисовая каша с карамельным бананом, арахисовой пастой и манго	580
Гречка с грибами, пармезаном и яйцом пашот	560
Овсяная каша с бри, голубикой и маком	600
Сырники с клубничным соусом и сметаной	540
Творожная запеканка с ванилью и соусом из чёрной смородины	450



Меню

# 23 CAFÉ

## BLACK

Эспрессо/американо 150

## MILK

Капучино 250/350

Латте 250

Раф 320

Флэт-уайт 300

+ альтернативное молоко 60

+ безлактозное free

## NOT COFFEE

Маття латте 330

Какао 250

## COLD

Маття манго-кокос 350

Холодный латте 300

Бамбл 320

Эспрессо-тоник 320

## FRESH

Апельсин/грейпфрут 390

## TEA

Ассам/с бергамотом 400

Сенча/жасмин/молочный улун 400

Крымская яйла 450

Облепиховый 450

Имбирно-медовый 450

Малиновый сбитень 450

## NON ALCOHOL

Томми-ди-сауэр 390

Спритц россини 390

Лимонад малина-эстрагон 390

Лимонад маракуйя 390

Лимонад классический 390

Холодный чай с жасмином 390

## SOFT DRINKS

Байкал 500мл 300

Боржоми 500мл 350

Кола/тоник 300

Сок 250мл 200

## MILK SHAKE

Ваниль/клубника/шоколад 390



Меню

# 23 CAFÉ

## ЗАКУСКИ

с 13:00

Тартар из телятины на хлебных тостах с каперсами и перепелиным яйцом	720
Черри конфи с печёным чесноком и кремом из рикотты	650
Рапаны с черри и чесночным бёрблан	810
Филе слабосолёного лосося со свежим багетом и сливочным маслом	900

## К ВИНУ

Коппа/парма/мортаделла	270
Пармезан/камамбер	330
Каламата	250
Гренки	150

## САЛАТЫ

Цезарь с курицей и беконом, с яйцом пашот, черри и соусом цезарь	670
Цезарь с тигровыми креветками, с перепелиным яйцом, черри и соусом цезарь	850
Теплый салат с телятиной, с цветным перцем, спаржевой фасолью, брокколи и черри	890
С лососем, авокадо и грейпфрутом, с перепелиным яйцом, черри и пармезаном	1120
Ле'Оливье де Пуассон со слабосолёным лососем, красной икрой и перепелиным яйцом	680

## СУПЫ

Сырный крем-суп с трюфелем	680
Куриный бульон с домашней лапшой и перепелиным яйцом	400
Средиземноморский рыбный суп	780

## ЕДА

Медальоны из телятины с картофелем фри	1300
Рибай с перцем чили и зеленью, за 100 г *	1250
Бефстроганов с пюре или гречей из фермерской говядины с томатами конкассе	1350
Фирменный бургер с трюфелем подаётся с картофелем фри	1200
Филе трески с соусом ромеско, черри и фасолью	790
Дорадо с анчоусом, зелёным луком фри и азиатским соусом	1380
Фри	250
Фри с эспумой из пармезана и трюфелем	400

# 23 CAFÉ

## ПАСТА

с 13:00

Спагетти Карбонара с беконом, соусом карбонара	720
Тальятелле с трюфелем в сливочном соусе	840
Паппарделле Болоньезе с рубленным фаршем из говядины, в винно-томатном соусе с пряностями	650
Тальятелле Frutti di Mare с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе	860
Казаречче с ломтиками куриного филе в сливочном соусе с песто	550
Равиоли с креветками	750
Равиоли с кроликом и шпинатом	680
Казаречче с куриными котлетками	650

## ПИЦЦА

с 11:00

01 Маргарита	620
02 Коппа, груша, горгонзола	910
03 Карбонара	820
04 Пепперони	800
05 Четыре сыра	970
06 Дьявола	750
07 Ветчина, скаморца, шампиньоны	760
08 Курица, бекон	820
09 Курица, оливки каламата, шампиньоны	1020
10 Трюфель, скаморца, оливки каламата	690
11 Пицца-бургер с мраморной телятиной и сыром чеддер	850
12 Слабосоленый лосось, скаморца, песто	940
13 Креветка, печёная тыква, дор блю	920
14 Мортаделла, страчателла, фисташки	890
15 Фокачча с розмарином и оливковым маслом	250
16 Курица, песто, кедровые орехи	940
17 Камамбер, грецкий орех, фермерский мёд, розмарин	1040
18 Охотничьи колбаски, моцарелла fior di latte	790
19 Бастурма, страчателла	1060
20 Мидии, черри, руккола	1120
21 Черноморский анчоус, оливки, кунжутный айоли	960
22 Копчёные шпроты, корнишоны	720

## ДЕСЕРТЫ

Тирамису	590
Крем-брюле	390
Шоколадный фондан	590



Меню

## 23 CAFÉ

### КОКТЕЙЛИ

Лавандовый спритц 190мл	710
Клубничный спритц 200мл	710
Маракуйя джин 200мл	710
Негрони 23 100мл	710
Апероль спритц 180мл	710

### СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн белый/красный 200мл	530
-------------------------------	-----

### НАСТОЙКИ 40мл

Лимончелло	250
Вишнёвая	250
Малина-эстрагон	250

### ВИСКИ 40мл

Pogues/Ирландия	500
Singleton 12/Шотландия	850
Hatozaki/Япония	760
Jack Daniels/США	650

### КОНЬЯК 40мл

Коктебель 7/Крым	480
Merlet VSOP/Франция	680

### ДЖИН 40мл

Citadelle/Франция	490
-------------------	-----

### РОМ 40мл

Captain Morgan White/Англия	400
Captain Morgan Dark/Англия	420

### ТЕКИЛА 40мл

Espolon Blanco 100% agava /Мексика	590
Espolon Reposado 100% agava /Мексика	720

### ВЕРМУТ 40мл

Cinzano/Италия	240
----------------	-----

### ВОДКА 40мл

Absolut/Швеция	380
Чистые росы/Россия	420

### ПИВО

Blanche de Crimea/W.C.B. 0,5	400
American IPA/W.C.B. 0,5	420
Oatmeal Stout/W.C.B. 0,5	420
Blue Monke/Gletcher 0,5	420
Brainstorm 0%/Gletcher 0,5	350



Меню

# 23 CAFÉ

## 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.

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 имеем только то, что нам дала природа. Такие вина называют Терруарными.

### ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINES

	125мл	750мл
Pinot Gris белое брют, коль фондо	350	2100
Chardonnay белое брют, коль фондо	350	2100
Pinot Noir розовое брют, коль фондо	350	2100
Cabernet Sauvignon розовое брют, коль фондо	350	2100
Pinot Noir розовое брют, классика	–	3600
Pino Gris белое брют, классика	600	3600
Riesling белое брют, классика	–	3600

### БЕЛЫЕ ВИНА WHITE WINES

	125мл	750мл
Chardonnay сухое выдержанное	500	3000

### РОЗОВЫЕ ВИНА ROSE WINES

	125мл	750мл
Rose blend сухое	350	2100

### КРАСНЫЕ ВИНА RED WINES

	125мл	750мл
Red blend сухое	–	2100
Cabernet Franc сухое	350	2100
Petit Verdot сухое	–	2100
Cabernet Sauvignon сухое выдержанное	500	3000
Cabernet Franc сухое выдержанное	–	3000
Petit Verdot сухое выдержанное	–	3000

