

## 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	380	Круассан с лососем и яйцом пашот с соусом голландез	620
Фирменный завтрак 23кафе яйцо пашот на хлебных тостах с голландским соусом, с беконом или лососем на выбор, свежие овощи	500/720	Круассан с лососем и сыром бри	580
Английский завтрак омлет или яичница с колбасками, беконом, фасолью, овощами, грибами и тостами	660	Креп Сюзетт с апельсинами блинчики в апельсиновом соусе с ванильным мороженым	500
Глазунья с беконом и авокадо-тостами	520	Блинчики с творогом, изюмом и лавандовым сиропом	400
Глазунья с лососем и авокадо-тостами	820	Блинчики с красной икрой и сметаной	850
Скрамбл с пармской ветчиной и гренками	520	Блинчики со слабосоленым лососем и сметаной	620
Скрамбл с лососем, страчателлой и гренками	720	Шакшука с томатами и страчателлой глазунья из 3-х яиц с томатами и пряными специями	560
Каша овсяная, гречневая с тостами и медом, на молоке, воде или альтернативном молоке	300/400	Драники с лососем и яйцом пашот с соусом голландез и сметаной	710
Яйца (глазунья, омлет, скрамбл)	300	Оладьи из кабачка с лососем, страчателлой и грибной икрой	750
Сырники с вареньем и сметаной	520		
Творожная запеканка с ванилью и соусом из черной смородины	450		

## 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	420	Сгущенка 50 г	120
Креветка тигровая 30 г	210	Мёд фермерский 50 г	200
Икра красная 20 г	400	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	200		
Шампиньоны 50 г	120		
Свежие ягоды 50 г	350		

## 23 cafe Boulangerie

### ЗАКУСКИ

Террин с фруктовым конфи и бриошью	420	Хумус с баклажаном, трюфелем и соусом чимичурри	480
Тартар из телятины на хлебных тостах с каперсами и перепелиным яйцом	680	Креветки Пиль-Пиль со свежеспеченной лепешкой	1200
Тартар из лосося на хлебных тостах с красной икрой и перепелиным яйцом	700	Филе слабосоленого лосося со свежим багетом и сливочным маслом	800
Гедза с креветкой	650	К вину за 40 г	
Мини-чебуреки с телятиной	420	парма - 330 пармезан - 330 каламата - 250 копла - 270 бри - 300 оливки - 250 грэнки - 120 горгонзола - 300	

### САЛАТЫ

С креветкой, эдамаме и шпинатом с грейпфрутом, черри и устричным соусом	670	С лососем и авокадо с лососем, авокадо и грейпфрутом с перепелиным яйцом, черри и пармезаном	880
Нисуаз с тунцом, картофелем, цветным перцем, черри и спаржевой фасолью	610	Теплый салат с печенью теленка с кедровыми орехами, черри и ягодным соусом	500
С хрустящим баклажаном страчателлой, черри и соусом свит чили	550	Теплый салат с телятиной с цветным перцем, спаржевой фасолью, брокколи и черри	840
Салат с утиной грудкой, томленым манго, грейпфрутом и пряным винным соусом	680	Теплый салат «Fruits de mer» с морепродуктами, кедровыми орехами с соусом песто и домашним майонезом	700
Греческий в азиатском стиле с юзу	600	Средиземноморский с курицей с оливками каламата, сыром фета и овощами гриль	540
Цезарь с курицей и беконом с яйцом пашот, черри и соусом цезарь	570	Ле'Оливье де Пуассон со слабосоленым лососем, красной икрой и перепелиным яйцом	550
Цезарь с тигровыми креветками/лососем с перепелиным яйцом, черри и соусом цезарь	800	Буррата с крымскими томатами и соусом песто	850

## СУПЫ

Окрошка с копчёной сметаной и мацони	580	Гаспачо с тигровой креветкой и страчателлой	620
Свекольник с ростбифом, редисом, огурцом и йогуртом	580	Сырный крем-суп с трюфелем	620
Средиземноморский рыбный суп	650	Том Ям	700
Куриный бульон <small>с домашней лапшой и перепелиным яйцом</small>	370	Французский луковый суп <small>с запечёнными гренками под румяной сырной корочкой</small>	470

## МЯСО

Фирменный бургер с трюфелем <small>с котлетой из мраморной говядины и свежим итальянским трюфелем. Подается с картофелем фри</small>	1200	Медальоны из телятины <small>с картофельными дольками</small>	1150
Куриная грудка с кукурузным соусом и шпинатом	700	Люля-кебаб из мраморной говядины	750
Бефстроганов с пюре или гречей <small>из фермерской говядины с томатами конкассе</small>	1050	Куриные котлетки	450

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Буйабес <small>уха с морепродуктами, треской и томленными овощами</small>	1100	Дорадо <small>с анчоусом, зелёным луком фри и азиатским соусом</small>	1050
Соте из морепродуктов <small>морепродукты с овощами в сливочном соусе</small>	1100		

## ОВОЩИ И НЕ ТОЛЬКО

Картофель по-провански <small>с травами, чесноком, оливковым маслом и пармезаном</small>	250	Фри	250
Стейк из цветной капусты <small>с тыквенным муссом, нутом и шпинатом</small>	500	Пюре из картофеля	250
Оладьи из кабачка с вялеными томатами <small>и копчёной сметаной</small>	520	Овощи гриль	380

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

## ПАСТА & РАВИОЛИ & РИЗОТТО

Свежая паста собственного производства на отборных яичных желтках

Тальятелле с трюфелем <small>в сливочном соусе</small>	620	Казаречче с ломтиками куриного филе <small>в сливочном соусе с песто</small>	500
Спагетти Карбонара <small>с беконом, соусом карбонара</small>	550	Паппарделле Болоньезе <small>с рубленым фаршем из говядины, в вино-томатном соусе с пряностями</small>	600
Равиоли с креветками	690	Тальятелле Frutti di Mare <small>с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе</small>	750
Равиоли с кроликом и шпинатом	550	Ризотто с креветками и шпинатным соусом	880

## ПИЦЦА

Авторская пицца

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

Маргарита	550	Курица, бекон	730
Коппа, груша, горгонзола	800	Курица, оливки каламата, шампиньоны	830
Карбонара	650	Трюфель, скаморца, оливки каламата	650
Пепперони	710	Пицца-бургер с мраморной телятиной и сыром чеддер	800
Четыре сыра	850	Слабосолёный лосось, скаморца, песто	800
Дьявола	690	Креветка, треска, скаморца	800
Ветчина, скаморца, шампиньоны	700	Мортаделла, страчателла и фисташки	810
Фокачча с розмарином и оливковым маслом	250		

## ВЫПЕЧКА & ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан	460	Десерт «Анна Павлова»	430
Крем-брюле	280	Мороженое собственного производства за 50 г	100
Тирамису	420		

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

\* - указан вес сырых продуктов