

Завтраки целый день

ГРАНД ЗАВТРАК № 1 270г 1190.-
слабосолёный лосось, яйца пашот, гуакомоле, свежие листья салата, французский круассан

ГРАНД ЗАВТРАК № 2 270г 990.-
мортаделла, скрэмбл, авокадо, трюфельный бри и французский круассан

Яйца **ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ**
ИЛИ ДВОЙНОЙ СКРЭМБЛ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА 160г 450.-
с сыром грюйер 190г 650.-
с лососем 210г 870.-
с мортаделлой 210г 650.-
с сезонными грибами 200г 650.-

ОМЛЕТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 250г 1350.-
и соусом голландез

СКРЭМБЛ С ВЕНСКОЙ КОЛБАСКОЙ 200г 570.-

ШАКШУКА С ХРУСТЯЩЕЙ
ЧИАБАТТОЙ 250/70г 610.-

ГЛАЗУНЬЯ 200г 520.-
с беконом и томатами

БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕНОЙ
ГОВЯДИНЫ 180г 950.-
с жареным яйцом, мясным соусом и листьями салата

Сэндвичи и тосты **ТОСТ С ТУНЦОМ КОНФИ** 200г 650.-
авокадо и соусом вьерж

СЭНДВИЧ НА КРУАССАНЕ 150г 820.-
с лососем

Каши **ГРЕЧНЕВАЯ КАША С УТКОЙ КОНФИ** 220г 540.-
яйцом пашот и грибами

ОВСЯНАЯ КАША НА ФУНДУЧНОМ МОЛОКЕ 290г 450.-
с карамелизированным бананом и семенами тыквы

РИСОВАЯ КАША НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 320г 540.-
с соусом манго и чиа

Драники

ЛУЧШИЕ В ГОРОДЕ ДРАНИКИ
с лососем и яйцом пашот 280г 910.-
с мортаделлой и яйцом пашот 280г 650.-
со сметаной и яйцом пашот 230г 470.-

БОЛЬШОЙ ДРАНИК С ВЕТЧИНОЙ 300г 710.-
шампиньонами и сыром грюйер

Закуски

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 160г 530.- ⌚ с 12:00
с брусничным джемом и орехом пекан

ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ 150/100г 640.-
с густой сметаной

ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ 130г 550.-
с горчицей и сливочным хреном

ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ 160г 960.- ⌚ с 12:00
с соусом морне

Салаты

ДАЧНЫЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 200г 420.- **NEW**
со сметаной или ароматным маслом

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ОГУРЦОМ 160г 530.-

САЛАТНЫЕ ЛИСТЬЯ С ЗЕЛЁНЫМИ ОВОЩАМИ,
КИНОА И ЯЙЦОМ ПАШОТ 220г 550.-

ЛЁГКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО 220г 830.-

ВИНЕГРЕТ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ 190г 390.-
и маринованными опятами

САЛАТ С КРАБОМ, АВОКАДО
И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 220г 1490.- ⌚ с 12:00

ЦЕЗАРЬ
с цыплёнком 220г 750.-
с креветками 200г 850.-

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ 250г 640.-

Супы

Домашний бульон с пирожком

БУЛЬОН И ПИРОЖОК С МЯСОМ 60/200г 370.-

БУЛЬОН И ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 60/200г 320.-

БУЛЬОН И ПИРОЖОК С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 60/200г 320.-

Говяжий или куриный бульон на ваш выбор

ОКРОШКА ДОМАШНЯЯ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ 290/30г 450.-
на квасе или кефире

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С КРЕВЕТКАМИ 300г 630.-

КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 310г 460.-

КЛАССИЧЕСКИЙ
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ 370/170г 690.-
подаём с солёным салом, цельнозерновым хлебом, чесноком, зелёным луком и густой сметаной

Горячие блюда

ФИРМЕННАЯ ЗАПЕКАНКА
ГРАНД БУФЕТ 260г 590.- **NEW**
с картофелем, беконом и сыром чеддер

Котлеты *Подаём с картофельным пюре и грибным соусом*

ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА 280г 590.-

КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЁНКА 100/150/50г 560.-

ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ 120/150/30г 630.-

Рыба *Подаём с зелёными овощами и соусом берблан ⌚ с 12:00*

ЧЁРНАЯ ТРЕСКА 220г 1350.-

ЛОСОСЬ 220г 1650.-

Птица **УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ** 250г 980.- ⌚ с 12:00
с картофельным пюре и шпинатом

БОЛЬШОЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ИНДЮКА 220г 570.-
с лёгким зелёным салатом

Мясо **БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ** 180г 950.-
с жареным яйцом, мясным соусом и листьями салата

СТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 250г 1300.-

ЕКАТЕРИНБУРГЕР 300г 890.-
с сочной говяжьей котлетой

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 210г 1250.- ⌚ с 12:00 **NEW**
и перечным соусом

Стейки **МАЧЕТЕ** 200г 1490.-

Гарнир на ваш выбор:

картофель фри	100г	200.-
картофельное пюре	200г	280.-
зелёные овощи в соусе берблан	200г	490.-
зелёные овощи на пару	150г	390.-

Паста

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 230г 750.-

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ, 215г 1090.-
брокколи и сливочным соусом

Уральские пельмени

ОТВАРНЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ 180/40г 590.-

ПЕЛЬМЕНИ В КУРИНОМ БУЛЬОНЕ 200/150/40г 590.-
*Дополнение на ваш выбор:
густая сметана, русская горчица,
домашняя хреновина «огонёк», майонез ЕЖК*

ПЕЛЬМЕНИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 250г 550.-
подаём с густой сметаной

ПЕЛЬМЕШКИ ДЕТСКИЕ РАЗНОЦВЕТНЫЕ 200г 490.-
с мясом цыпленка

Завтраки целый день

- Блины** **БОЛЬШОЙ БЛИН С МЯСОМ** 200г 560.-
- БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ** 180г 930.-
- БЛИН СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ПЕЧЁНЫМ ЯБЛОКОМ** 230г 560.-
- ДВА КЛАССИЧЕСКИХ БЛИНА** 170.-
Рекомендуем добавить:
густую сметану 40г 80.-
сгущённое молоко 40г 90.-
домашнее земляничное варенье 40г 190.-

Сладкое **ФИРМЕННЫЕ СЫРНИКИ ИЗ РИКОТТЫ** 150г 530.-
с густой сметаной

ЧИА-ПУДДИНГ
НА КОКОСОВЫХ СЛИВКАХ С МАНГО 110г 550.- **NEW**
и клубничным кули

МЯКОТЬ ГРЕЙПФРУТА СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ 120г 390.-

Фирменная выпечка

СВЕРДЛОВСКИЙ КЕКС 70г 290.-

ВАТРУШКА С ДОМАШНИМ ТВОРОГОМ 100г 460.-

ДОМАШНЯЯ МАКОВАЯ БУЛКА 105/50г 530.-
подаём с тёплым ванильным соусом

СВЕРДЛОВСКАЯ СЛОЙКА 100г 390.-
по рецепту 1966 года

БАБКА С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ,
ШОКОЛАДОМ И ФУНДУКОМ 300г 590.-

БУЛКА С ЯБЛОКАМИ И КАРДАМОНОМ 140г 490.-

ПОНЧИК С КРЕМОМ БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ 120г 390.-

РОГАЛИК С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ,
ЦУКАТАМИ И ШОКОЛАДОМ 100г 450.-

КЛАССИЧЕСКИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН 80г 300.-
К слойке и круассану рекомендуем добавить
фирменное сливочное масло
и домашнее земляничное варенье 80г 290.-

КРУАССАН С ЗЕМЛЯНИЧНЫМ КУЛИ
И КРЕМЧИЗ 150г 490.- **NEW**

КРУАССАН С МАКОМ И ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ 120г 490.- **NEW**

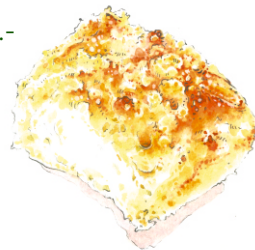
ШОКОЛАДНЫЙ КРУАССАН 120г 490.-

ФИСТАШКОВЫЙ КРУАССАН 120г 490.-

МАЛЕНЬКИЙ КРУАССАН С ФРАНЖИПАНОМ 100г 420.-

КАНЕЛЁ			
классика	60г	230.-	миндаль 60г 250.-
малина	60г	250.-	рафаэлло 60г 250.-
фисташка	60г	250.-	

ДОМАШНЕЕ ТВОРОЖНОЕ
ПЕЧЕНЬЕ 40г 180.-



Десерты

ПИРОЖНОЕ ГРАНД БУФЕТ 130г 520.-

ЛУЧШИЙ ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ 255г 990.-

ПИРОЖНОЕ МУРАВЕЙНИК 75г 390.-

ЭСТЕРХАЗИ 140г 630.-

МАКОВЫЙ ТОРТ 200г 690.-

МЕДОВИК 150г 530.-

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 195г 590.-

БРАУНИ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ 160г 690.-

ЧИА-ПУДДИНГ
НА КОКОСОВЫХ СЛИВКАХ С МАНГО 110г 550.- **NEW**
и клубничным кули

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ 130г 590.-

ТАРТАЛЕТКА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 95г 450.-

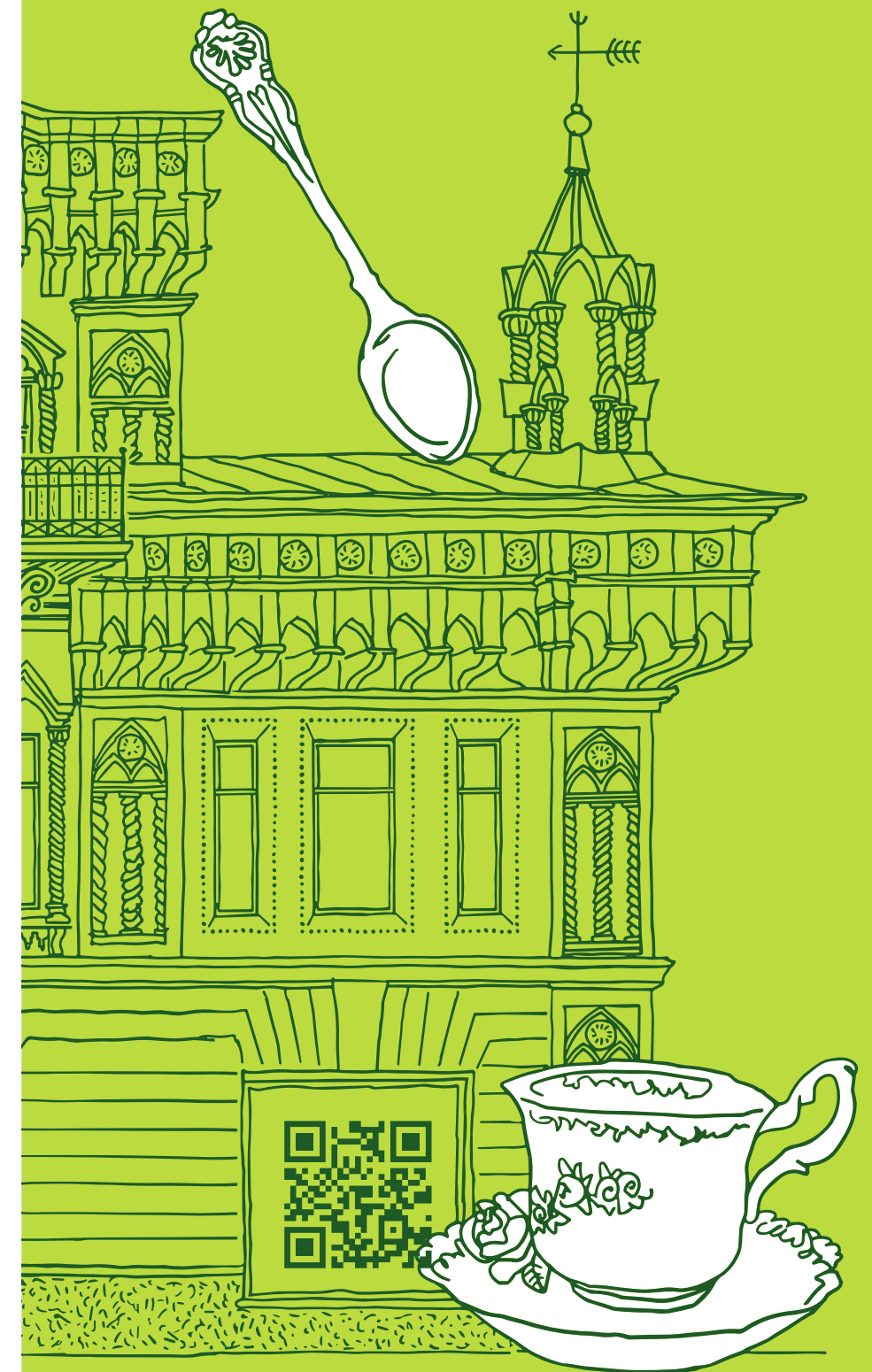
МЯКОТЬ ГРЕЙПФРУТА С МЯТОЙ 120г 390.-
наш лучший десерт без сахара и муки

МАКАРУНЫ 20г 170.-
шоколадный / лимонный / фисташковый
ванильный / малиновый / клубничный

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

трюфель	10г	150.-
грильяж	20г	150.-
фисташковая	10г	150.-
кофейная	10г	150.-

КОНФЕТА РЫЖИК 20г 150.- **NEW**
по старинному свердловскому рецепту



ПАЛЬМОВАЯ
ВЕТВЬ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА