

Каждый день 9:00 - 12:00

ЗАВТРАКИ

| | | | |
|--|------|---|-----|
| Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром | 510 | Пита Крок-Мадам | 620 |
| Шакшука традиционная | 680 | Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини | 680 |
| Шакшука с осьминогом | 2150 | Глазунья с трюфелем и копченой уткой | 920 |
| Шакшука зеленая со страчетеллой | 760 | Пита с яйцом и авокадо | 560 |
| Яйца Бенедикт с беконом из говядины /красной икрой | 810 | Хумус с авокадо | 680 |
| Дзадзыхи с печеным авокадо и красной икрой | 940 | Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом | 690 |

СЛАДКОЕ / ВЫПЕЧКА

КРУАССАН

| | |
|----------------------------------|-----|
| Классический | 270 |
| С малиновым / фисташковым кремом | 320 |

| | |
|-----------------------------|-----|
| Дэниш с малиной / голубикой | 250 |
| Бабка с шоколадом | 450 |

КРУАССАН-РОЛЛ

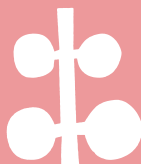
| | |
|--|-----|
| С карамельным / шоколадным / фисташковым / малиновым / манго-маракуйя кремом | 320 |
|--|-----|

| | |
|-------------------|-----|
| Пахлава маленькая | 140 |
|-------------------|-----|

СЕТЫ

CHAMPIONS BREAKFAST SET · 1000

Яйца Бенедикт с красной икрой / беконом из говядины
Бокал игристого PROSECCO Malizioso



AFTERPARTY SET · 790


Домашний круассан
Апельсиновый / Грейпфрутовый фреш
Кофе на выбор

Каждый день с 12:00

МЕНЮ



АПЕРИТИВЫ

- Оливки из Абруццо в фирменном маринаде  440
- Карпаччо из инжира с тертым пармезаном 590
- Карпаччо из копченой утки с черным трюфелем 930



ЗАКУСКИ

- | | | | |
|--|------|--|------|
| Бабагануш | 680 | Красные сицилийские креветки с шафраном | 890 |
| Араис с бараниной, лабана и тахини | 790 | Дальневосточный гребешок с финиками и лаймом | 1320 |
| Мухаммара | 560 | Карпаччо из дорадо | 880 |
| Фалафель с тахини и соусом амба | 680 | Цветная капуста с домашним йогуртом | 590 |
| Цукини во фритюре с дзадзики | 550 | | |
| Тартар из выдержанной говядины  | 1250 | | |
| Карпаччо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем | 840 | | |

КРЕВЕТКИ С ЮДЗУ МАЙОНЕЗОМ

940/4шт

1570/8шт

2750/12шт



Остро



Много лука



Dry aged



Vegan

ИЗ ПЕЧИ

Каждое утро мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы у вас на столе была вкусная свежая выпечка.

| | | | |
|---------------------|-----|--|-----|
| Иерусалимский бейгл | 180 | Пита с черным трюфелем и молодым сыром | 910 |
| Хала | 230 | Бабка с шоколадом, израильский кекс | 450 |
| Пита | 180 | | |
| Пита с заатаром | 230 | | |

ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить.

| | | | |
|---------------------|-----|--------------|-----|
| Классический 🌿 | 460 | С креветками | 930 |
| С хрустящей курицей | 560 | С авокадо 🌿 | 680 |



САЛАТЫ

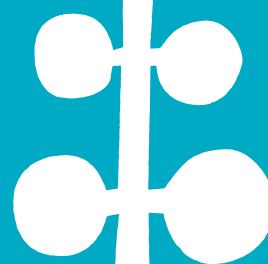
| | | | |
|--|-----|--|-----|
| Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром | 580 | Израильский салат 🌿 | 510 |
| Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом | 580 | Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты | 840 |

В ПИТЕ

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Яйцо и авокадо 🌿 | 560 |
| Тальятта-стейк, жареный лук и айоли | 790 |
| Томленая баранина | 680 |

ТАЖИН

| | |
|-------------|------|
| С ягненком | 1100 |
| С курицей | 910 |
| С овощами 🌿 | 590 |



Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счёт при обслуживании компании от 8 чел.

ГОРЯЧЕЕ



| | | | |
|---|------|--------------------------------------|------|
| Шакшука классическая | 680 | Храйме с дорадо | 1050 |
| Шакшука с осьминогом | 2150 | Ребра ягненка | 1890 |
| Шакшука зеленая со страчателлой | 760 | Филе миньон с чермулой и соусом тоум | 1590 |
| Марокканский суп | 550 | Шницель из палтуса с черным трюфелем | 1390 |
| Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом | 850 | Осьминог на углях с хумусом | 2360 |
| Кебаб с томатами и свежим салатом | 690 | Долма мильфей | 590 |
| Фаршированный бараниной лук с лабана и дуккой | 550 | Бок ягненка | 5100 |
| Лосось с соусом из баклажанов | 990 | | |

ЛАВКА

Знаменитые ингредиенты наших блюд у вас дома!

СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ

480

Месяц солим в дубовых бочках, перед тем как добавить их в салат с молодым сыром. Найдите свой идеальный рецепт, добавьте лимоны в салаты, в соте из морепродуктов, подавайте к мясу или тушеным овощам.

МАРИНОВАННЫЙ ЧИЛИ

590

Маринуем в винном уксусе с лавровыми листьями. Подавайте как самостоятельную закуску или добавляйте в любимые блюда для придания приятной пикантности.

СОУС ТХИНА

640

Подавайте к мясу, рыбе, фалафелю, салату из свежих овощей с питой или хлебом и даже при приготовлении сладостей — например, халвы, халвичного мороженого и печенья из тахини.

СПЕЦИИ ДЛЯ ШАКШУКИ

410

Приготовьте дома идеальную шакшуку, о которой говорят гости двух столиц, используйте для этого наш фирменный соус и специи

ИЗРАИЛЬСКИЕ СПЕЦИИ ЗААТАР

480

Добавляйте в йогурт или яичницу. Маринуйте с заатаром курицу, говядину или морепродукты перед приготовлением. Приправьте запеченные, приготовленные на гриле или в духовке овощи (картофель, морковь, кукуруза, тыква, баклажан).

СОУС ДЛЯ ШАКШУКИ

530

Шеф-повар:
Кристина Васильева

Бренд-шеф:
Антонио Фреза

Управляющий:
Вячеслав Бережной