

## КОФЕ КЛАССИКА

исследуйте вкусы и найдите тот, что вам ближе



зерно: Эфиопия, Колумбия  
ноты: вишня, миндаль, какао

горечь       
сладость        
кислотность



зерно: Бразилия, Минас-Жерайс  
ноты: сухофрукты, пряности, какао

горечь       
сладость        
кислотность

<b>Эспрессо</b>	30 мл	<b>165</b>
<b>Двойной Эспрессо</b>	60 мл	<b>210</b>
<b>Американо</b>	110 мл	<b>165</b>

**Капучино**, Эфиопия, Колумбия  
идеальный баланс кофе и молока  
180 мл **230**  
340 мл **320**

**Латте**, Эфиопия, Колумбия  
больше молока, чтобы сделать напиток нежнее  
250 мл **250**  
340 мл **330**

**Флэт Уайт**, Эфиопия, Колумбия  
когда кофе ощущается ярче чем молоко  
180 мл **300**

**Гейзер** Перу, Бразилия, Уганда  
(мока, итальянский способ заваривания)  
идеальный выбор для любителей кофе в турке  
горечь       сладость       кислотность



## НЕ КОФЕ

**Какао вишня с бобами тонка** 340 мл **320**

**Матча латте кардамон** 340 мл **390**

Мы можем приготовить кофе без кофеина.  
Также по желанию на альтернативном или безлактозном молоке (+50 | 100руб.)

## АВТОРСКИЕ

**Латте жасминовая ириска** 250 мл **295**  
340 мл **345**

**Латте макадамия с бобами тонка** 250 мл **295**  
340 мл **345**

**Латте базилик** 250 мл **295**  
340 мл **345**



**Латте лимонный тарт** 250 мл **295**  
340 мл **345**

**Раф тирамису** 340 мл **355**

**Раф цитрусовый кардамон** 340 мл **355**

**Раф лаванда** 340 мл **355**

**Бамбл** 320 мл **355**  
холодный эспрессо с апельсиновым фрешем и юдзу

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

**Цитрусовый микс с облепихой** 240 мл **290**

**Тропический с манго и апельсином** 240 мл **305**

**Пряный вишнёвый сбитень** 240 мл **285**

**Чай клубнично - брусничный** 240 мл **295**

**Безалкогольный глинтвейн** 240мл **320**

## ЧАЙНАЯ КАРТА

**Черный индийский Мангалам** 500 мл **305**

**Черный чай с белым бергамотом** 500 мл **305**

**Зеленый с жасмином, розой и манго** 500 мл **305**

**Зеленый с грецким орехом** 500 мл **305**

**Травяной с малиной и листьями мяты** 500 мл **305**

**Гречишный с фруктами** 500 мл **305**

**Бергамот и кафрский лайм** 500 мл **330**

**Гибискус и базилик** 500 мл **330**



## ФРЕШИ И МИКСЫ

**Апельсин | грейпфрут | яблоко морковь | сельдерей** 200 мл **310**

**Апельсин+морковь+лимон+имбирь** 300 мл **370**

**Морковь+яблоко+огурец+лимон+имбирь** 300 мл **370**

**Яблоко+сельдерей+апельсин+петрушка** 300 мл **370**

## ЛИМОНАДЫ И НАПИТКИ

**Вода Ledenev** с газом | без газа 600 мл **140**

**Сок** апельсин | яблоко | вишня 200 мл **115**

**Лимонад бузина-базилик** 380 мл **300**

**Мохито с зеленым чаем** 380 мл **290**

**Облепиха-маракуйя** 380 мл **300**

## ПИВО

**Лёвенбрау** 300 | 500 мл **240 | 315**  
разливное | AB InBev Efes, Клин

**Джоус Пилснер** 500 мл **330**  
светлый лагер в чешском стиле | Jaws brew, Заречный

**Каспари Вейзен** 500 мл **325**  
светлое пшеничное нефильтованное | Caspary Bray, Обнинск

**Каспари Дункель** 500 мл **325**  
темное ячменное нефильтованное | Caspary Bray, Обнинск

**Джоус АПА** 500 мл **345**  
легкий крафтовый эль в американском стиле с ярким ароматом манго, цитрусов и хвои | Jaws brew, Заречный

**Cherie Cherry** 500 мл **355**  
Классический вишневый фрутбир | Kopix, Москва

**Электробас 22** 330 мл **340**  
безалкогольный чешский пилснер | Af brew, Санкт-Петербург

## ВОЗЬМИ С СОБОЙ

кофе как в Овсянке

<b>Эфиопия, Колумбия</b>   250 гр	<b>780</b>
<b>Бразилия Минас-Жерайс</b>   250 гр	<b>680</b>
<b>Перу, Бразилия, Уганда</b>   250 гр	<b>680</b>
<b>Columbia san Agustin</b>   250 гр	<b>910</b>

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

# ОВСЯНКА

ГОРОДСКОЕ КАФЕ

## МЕНЮ

### САЛАТЫ



- |   |            |
|---|------------|
| <b>Зеленый салат</b> 170 гр.<br>с цукини, миксом из салатных листьев,<br>морковь, карамелизированным фенхелем и<br>тахиновым соусом | <b>585</b> |
| <b>Салат со свеклой, грушей</b> 250 гр.<br><b>с сыром горгонзола и грецким орехом</b>   | <b>585</b> |
| <b>Греческий</b> 250 гр.<br>со спелыми помидорами, огурцами<br>и сыром фета   | <b>545</b> |
| <b>Салат со свежим тунцом</b> 200 гр.<br><b>шпинатом и соусом сашими</b>  | <b>595</b> |
| <b>Тартар из говядины</b> 150 гр.   | <b>545</b> |
| <b>Цезарь с курицей на гриле</b> 220 гр.  | <b>595</b> |
| <b>Салат с креветками и авокадо</b> 230 гр.<br>со свежим шпинатом, кешью и эдамаме  | <b>640</b> |
| <b>Салат с курицей и авокадо</b> 200 гр.<br>листьями салата, кукурузой и томатами   | <b>595</b> |

### СВЕЖИЙ ХЛЕБ

свежие булочки из нашей пекарни  
с ароматным маслом **170**

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия  
на какие-либо ингредиенты.

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



- |   |             |
|---|-------------|
| <b>Мясо цыплёнка с овощами на гриле</b> 320 гр.   | <b>750</b>  |
| <b>Мусака с баклажаном, мясным рагу</b> 250 гр.<br>и соусом из печеных помидоров  | <b>740</b>  |
| <b>Котлета по-киевски</b> 350 гр.<br>со сливочным маслом, в хрустящей панировке<br>и картофельным пюре                  | <b>705</b>  |
| <b>Стейк из свинины на гриле</b> 320 гр.<br>с картофелем, запеченным с травами  | <b>760</b>  |
| <b>Скёрт-стейк</b> 290 гр.<br>из тонкой диафрагмы мраморной говядины,<br>с зеленой стручковой фасолью и перцем на гриле | <b>810</b>  |
| <b>Паста лингвини с рагу из кролика</b> 300 гр.<br>со сливочным соусом и сыром пармезан                                 | <b>645</b>  |
| <b>Паста лингвини с креветками и кальмаром</b> 350 гр.<br>с цветной капустой и сыром пармезан                           | <b>740</b>  |
| <b>Зеленое ризотто с креветками</b> 300 гр.<br>в сливочном соусе, с сыром пармезан                                      | <b>635</b>  |
| <b>Стейк из лосося на гриле</b> 250 гр.<br>с обжаренными овощами и хумусом из<br>карамелизированной моркови             | <b>1150</b> |

### ГАРНИРЫ

- |                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>Картофель фри</b> 150 гр.     | <b>235</b> |
| <b>Овощи гриль</b> 125 гр.       | <b>290</b> |
| <b>Картофельное пюре</b> 150 гр. | <b>200</b> |

### СУПЫ



- |   |            |
|---|------------|
| <b>Борщ</b> 300 гр.                       | <b>380</b> |
| <b>Крем-суп из тыквы</b> 300 гр.          | <b>355</b> |
| <b>Финский крем-суп с лососем</b> 300 гр. | <b>430</b> |
| <b>Солянка мясная</b> 300 гр.             | <b>450</b> |

### СЭНДВИЧИ И БРУСКЕТТЫ



- |   |            |
|---|------------|
| <b>Хрустящий круассан с лососем</b> 145 / 70 гр.<br>свежим салатом и сливочно-сырным соусом.<br>Подаётся с картофелем фри | <b>580</b> |
| <b>Сэндвич в чабатте с курицей</b> 340 / 70 гр.<br><b>беконом и томатами.</b><br>Подаётся с картофелем фри                | <b>540</b> |
| <b>Брускетта с паштетом из куриной печени</b> 210 гр.<br>с бруснично-малиновым конфитюром.                                | <b>510</b> |

### ФОКАЧЧА



- |  |            |
|--|------------|
| <b>Авокадо, сыр страчателла</b><br><b>и помидоры</b> 360 гр.               | <b>740</b> |
| <b>Слабосоленый лосось, свёкла,</b><br><b>мягкий сыр, фисташки</b> 320 гр. | <b>790</b> |
| <b>Хамон, горгонзола</b><br><b>и вяленые томаты</b> 300 гр.                | <b>755</b> |

### ДЕСЕРТЫ

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Овсяное печенье с шоколадом</b> 1 шт.                                      | <b>210</b> |
| <b>Овсяное печенье с грецким орехом</b> 1 шт.                                 | <b>210</b> |
| <b>Мусс из манго и маракуйи</b> 120 гр.                                       | <b>365</b> |
| <b>Чизкейк</b> 140 гр.  | <b>355</b> |
| <b>Тирамису с инжиром</b> 200 гр.   | <b>380</b> |
| <b>Мороженое</b> 1 шарик<br>ванильный пломбир, шоколадное,<br>манговый сорбет | <b>130</b> |

Данная брошюра является рекламной продукцией.  
Информацию о выходе, составе и калорийности Вы найдете в уголке потребителя