

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН
300.-
+
**СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
И ФРУКТОВЫЙ ДЖЕМ**
280.-

МАЛИНОВЫЙ КРУАССАН · 490.-
ШОКОЛАДНЫЙ КРУАССАН · 490.-
ФИСТАШКОВЫЙ КРУАССАН · 490.-

МИНИ КРУАССАН · 420.-
с миндальным франжипаном
ТЁПЛАЯ МАКОВАЯ БУЛКА
со сливочно-ванильным
соусом англес
530.-



КАНЕЛÉ / CANELÉ ~ Выпекаем к 10:00 ~

Знаменитая выпечка с карамелизированной корочкой, ароматом рома и ванили, родом из города Бордо. У нас можно попробовать свежие канеле с разными начинками и взять с собой в подарочной коробке.

КЛАССИКА · 140.-
ЛИМОННАЯ МИМОЗА · 190.-
ФИСТАШКА · 190.-
МАЛИНА · 230.-

ЗАВТРАКИ В МИМОЗЕ

ЗАВТРАК С ЛОСОСЕМ · 1190.-
Слабосоленый лосось, яйца пашот,
гуакамоле, тартин, листья романо и шпината

ЗАВТРАК С МОРТАДЕЛЛОЙ · 990.-
Мортаделла, скрэмбл с трюфельным
бри, авокадо, цельнозерновой хлеб

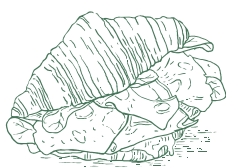
ЯЙЦА

СКРЭМБЛ ИЗ ДВУХ ЯИЦ
с дополнением на выбор:
МОРТАДЕЛЛА ······ 650.-
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ · 890.-
ШАКШУКА · 610.-
с хрустящей чабаттой
ГЛАЗУНЯ ИЗ ТРЁХ ЯИЦ
с томатами черри и беконом
520.-

**ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ
OMELETTE FRANÇAISE**
Мы используем самые свежие яйца
с ярким желтком из старинного города Ирбита,
и им прекрасно подходит французский стиль
приготовления омлета.
ТРЮФЕЛЬ ······ 790.-
КРАБ И ГОЛЛАНДЕЗ ······ 1350.-
ГРЮЙЕР ······ 650.-
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ · 890.-
МОРТАДЕЛЛА ······ 650.-

**БИФШТЕКС
ИЗ РУБЛЕННОГО СТЕЙКА**
с жареным яйцом и лёгким салатом
980.-
ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ · 550.-
с киноа и яйцом пашот
Рекомендуем добавить:
КРЕВЕТКИ ······ 390
КУРИНУЮ ГРУДКУ ······ 250
СЛАБОСОЛЁНЫЙ ЛОСОСЬ · 460

СЭНДВИЧИ ТОСТЫ



**КРУАССАН
С МОРТАДЕЛЛОЙ**
с сыром гауда
и соусом бешамель
630.-
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ
со свежим шпинатом и сливочным сыром
820.-
ТАРТИН С ТУНЦОМ КОНФИ
с половинкой авокадо и соусом вьерж
650.-
new! **БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ**
с листьями салата и крем-сыром
720.-
new! **БРУСКЕТТА С АВОКАДО**
с пармезаном и соусом вьерж
470.-
new! **БРУСКЕТТА
С МОРТАДЕЛЛОЙ**
и яичным салатом
690.-

КРЕПЫ



Тонкие и очень нежные
блинчики, родом
из французской Бретани.
В Мимозе мы подаём их
с разнообразными
сладкими и несладкими
начинками.

КРЕП С УТКОЙ КОНФИ · 420.-
и скрэмблом
КРЕП С ЛОСОСЕМ · 570.-
и крем-сыром
КРЕП-СЮЗЕТТ · 690.-
с апельсиновым соусом Grand Marnier
и ванильным мороженым

РОШТИ · 710.-

Хрустящая картофельная оладья с ветчиной,
обжаренными шампиньонами, шпинатом
и сыром грюйер

КАШИ

**ГРЕЧНЕВАЯ КАША
С УТКОЙ КОНФИ** · 540.-
с вешенками, яйцом пашот
и хрустящим луком
**РИСОВАЯ КАША
С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ
И ФРУКТАМИ**
с соусом манго и чиа.
540.-
**ОВСЯНАЯ КАША С КАРАМЕЛИ-
ЗОВАННЫМ БАНАНОМ**
и семенами тыквы
450.-
Можем приготовить на альтернативном молоке

СЛАДКОЕ

**ФИРМЕННЫЕ СЫРНИКИ
ИЗ РИКОТТЫ** · 530.-
+
земляничное варенье 150.-
ГРЕЙПФРУТ С МЯТОЙ
390.-

КОФЕ

Любой кофе мы можем приготовить на безлактозном или растительном молоке и без кофеина. Это добавит + 100 рублей к стоимости напитка.

- ФИЛЬТР-КОФЕ (200мл) 290.-
- ЭСПРЕССО (35мл) 220.-
- АМЕРИКАНО (150мл) 260.-
- КАПУЧИНО (180мл) 330.-
- ФЛЭТ УАЙТ (180мл) 380.-
- ЛАТТЕ (260мл) 380.-
- ВАНИЛЬНЫЙ РАФ (260мл) на сливках 420.-
- МАТЧА ЛАТТЕ (200мл) 380.- на кокосовом молоке
- КАКАО (300мл) 490.-
100% какао из Мадагаскара, без сахара
Готовим на кокосовом молоке для сбалансированного вкуса

АВТОРСКИЙ КОФЕ

- РАФ MIMOSA (300мл) 440.-
от создателей нашего фирменного коктейля
- ПРЯНЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ (300мл) . . . 490.-
со взбитыми сливками и особой смесью специй
- ЛАТТЕ ПРОВАНС с лавандой (300мл) 420.-
- ГОРЯЧИЙ БАМБЛ ЗЕМЛЯНИКА-БЕРГАМОТ (300мл) 460.-
на соке грейпфрута
- ОРЕХОВОЕ КАКАО TOFFEE NUT (300мл) 490.-
со вкусом сливочной ириски и обжаренных орехов

ЧАИ И ТИЗАНЫ

KUSMI TEA

PARIS

Французский чайный дом KUSMI был основан в 19 веке в России. Павел Кузьмичёв был поставщиком русского Императорского дома, а с середины 20 века KUSMI — международная марка премиального чая, базирующаяся во Франции.

Kusmi ANASTASIA

Чёрный чай с тонким ароматом цветов апельсина

Kusmi PRINCE VLADIMIR

Эрл Грей с тонами грейпфрута, лимона и апельсиновой цедры

(500мл) • 560.-

(900мл) • 990.-

СЕНЧА

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

МЯТНЫЙ ЛЕВ

ЖАСМИН

РУССКИЙ БЕРГАМОТНЫЙ

ГРЕЧИШНЫЙ

РОМАШКА И МЯТА

(500мл) • 420.-

(900мл) • 730.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

- ПЕРСИК-АПЕЛЬСИН } (500мл)
- ЗЕМЛЯНИКА-ВИШНЯ } 530.-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ФРЕШ

- ЯБЛОКО (300мл) 410.-
- АПЕЛЬСИН (300мл) 540.-
- ГРЕЙПФРУТ (300мл) 540.-
- МОРКОВЬ (300мл) 410.-
- СЕЛЬДЕРЕЙ (300мл) 490.-

ЛИМОНАД

- МАНГО-ПЕРСИК-ДЫНЯ } (200мл)
- БЕРГАМОТ-МАЛИНА } 430.-
- ГУАНАБАНА-КЛУБНИКА }

ВОДА

- SAINT-GERON (900мл) 990.-
минеральная с природной газацией, Франция
- RETROGLYPH (375мл) 420.-
минеральная с газом / без газа, Россия
- МИМОЗА (700мл) 70.-
питьевая вода с газом / без газа, Россия

DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

Рекомендуем попробовать со специально подобранными для вас дижестивами

КОНФЕТЫ манго / кофе / трюфель / лайм и мята • 150.-



LE BABA DE MIMOSA

530.-

Ромовая баба в специальной подаче с домашним пряным ромом и кремом Шантильи

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ-ТАТЕН

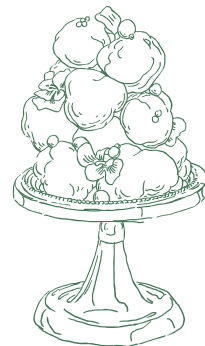
690.-

Карамелизированные яблоки на песочной тарталетке из фундучной муки

КРОКЕМБУШ

790.-

Профитроли, крем с бурбонской ванилью и сливочная карамель



ПОМПОНЕТКА МАНГО • 590.-

Манго и маракуйя, мусс с манго, миндальный бисквит

LE PETITE MORT • 690.-

Возможно, лучшая в жизни шоколадная тарталетка

ПОМПОНЕТКА МАЛИНА • 650.-

Конфи из малины, мусс с личи, миндальный бисквит

NUAGE DE CHOCOLAT • 990.-

Воздушное шоколадное облако

ТАРТАЛЕТКА С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ

450.-

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН

590.-

ROULEAU ROYALE

Домашний фисташковый рулет с малиной

990.-

ГРЕЙПФРУТ С МЯТОЙ

Мякоть грейпфрута с листьями свежей мяты. Наш лучший десерт без сахара и муки

390.-

КРЕП-СЮЗЕТТ • 690.-

Тонкие блинчики с апельсиновым соусом Grand Marnier и ванильным мороженым

МАКАРУН • 170.-

фисташка / малина / шоколад / ваниль

ЗАКУСКИ / ENTRÉES

ТРЮФЕЛЬНЫЙ БРИ · 590.-
с лимонным курдом
и тёплой чабаттой

**ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ
ЦЫПЛЁНКА · 530.-**
с брусничным кули, орехом пекан
и тёплым тартином

ТАРЕЛКА К ВИНУ
Трюфельный бри, выдержанный пармезан,
лимонный курд, оливки Белла ди Чериньола,
фуэт Кальяри, трюфельный фуэт,
домашний тартин
1190.-

ОЛИВКИ БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА
450.-

**ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ · 990.-**
с трюфельным морне
и тёплым тартином
или картофелем фри на выбор

ЭКЛЕР MIMOSA · 650.-
с салатом «Мимоза»
и свежим тунцом

БРУСКЕТТЫ

С ЛОСОСЕМ,
листьями салата и крем-сыром
720.-

С АВОКАДО,
пармезаном и соусом вьерж
470.-

С МОРТАДЕЛЛОЙ
и яичным салатом
720.-

КРУДО / CRU

ЛОСОСЬ с трюфельным понзу **750.-**
ТУНЕЦ с васаби и маслом виноградной косточки · **590.-**
СЕН-ЖАК с алое и личи **950.-**

УСТРИЦЫ **650.-**
МОРСКОЙ ЁЖ **500.-**

официант расскажет,
какие морепродукты
мы привезли для вас сегодня

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / AMUSE-GUEULES CHAUDS

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ТРЮФЕЛЕМ · 590.-**
и тёртым пармезаном

ЖУЛЬЕН С ЦЕСАРКОЙ · 450.-
и грибами

КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ
с лаймовым айоли
590.-

ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК
с гуакамоле и кокосовым чили
850.-

НАШ ЛУЧШИЙ РАТАТУЙ · 590.-
из сезонных овощей по рецепту
шеф-повара Давида Эммерле

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ
ДОФИН · 690.-**
с тёртым пармезаном и трюфельным морне

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ · 690.-
с томатами, мягким сыром и сладким чили

ГРАТЕН · 630.-
с соусом морне и чёрным трюфелем



**УЛИТКИ
ПО-БУРГУНДСКИ**
с маслом Maître d'Hôtel
и тёплым багетом
6шт. · 950.-
12шт. · 1690.-

new!
СОТЭ ИЗ СМОРЧКОВ,
томленных в сливочном масле
с луком сибулет
500.-

САЛАТЫ / SALADES

**КАРПАЧЧО
ИЗ РАЗНЫХ ТОМАТОВ**
со сливочной страчателлой
590.-

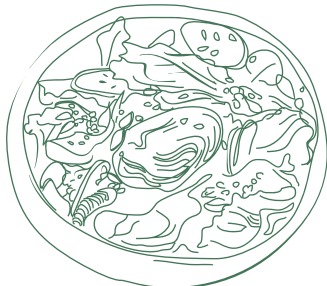
САЛАТ С ПЕРВОЙ ФАЛАНГОЙ КРАБА
с томатами, авокадо и страчателлой
1490.-

КРЕВЕТКИ & АВОКАДО
тигровые креветки,
чищенные огурцы, авокадо
830.-

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
и кунжутным понзу
790.-

НИСУАЗ
680.-

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ с киноа и яйцом пашот · **550.-**



Рекомендуем добавить:

КРЕВЕТКИ · 390
КУРИНУЮ ГРУДКУ · 250
**СЛАБОСОЛЁНЫЙ
ЛОСОСЬ · 460**

ЦЕЗАРЬ ТАКО
на обжаренной сердцевине
салата романо
630.-
new!
ОЛИВЬЕ С ЦЕСАРКОЙ
730.-



Иллюстрированное
меню

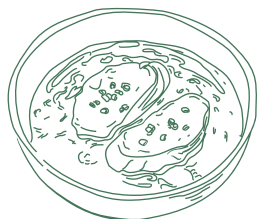
A LA CARTE



Оформить
карту лояльности

СУПЫ / SOUPES

**КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ
«МУСКАТ ДЕ ПРОВАНС»**
с креветками
630.-



**ЛИОНСКИЙ
ЛУКОВЫЙ СУП**
с запечённым багетом
с сыром грюйер
610.-

ТОРТЕЛЛИНИ С ЦЫПЛЁНКОМ
в курином бульоне
с чёрным трюфелем
490.-

ПАСТА / PÂTE



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 750.-
ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ и брокколи в сливочном соусе 1090.-
СПАГЕТТИ СО СВЕЖИМ ТРЮФЕЛЕМ 1100.-
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ в томатном соусе 950.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / PLATS CHAUDS

РЫБА / POISSON

КРЕВЕТКИ ПИЛЬ-ПИЛЬ · 990.-
с солёным лимоном

**ЧЁРНАЯ ТРЕСКА
С ВЕШЕНКАМИ** · 1100.-
и бланшированным шпинатом

САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК · 1450.-
с обжаренными соцветиями цветной капусты



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ЛАВРАК*
1470.-

с зелёными овощами и соусом берблан

ЛОСОСЬ* · 1650.-
с зелёными овощами и соусом берблан

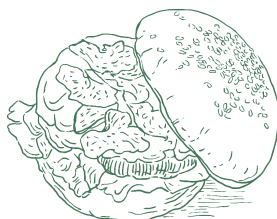
*
Приготовим на пару или обжарим
до хрустящей корочки

МЯСО И ПТИЦА / VIANDE ET VOLAILLE

БЕДРО ЦЫПЛЁНКА
с вешенками и луком шалот конфи
690.-

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
с картофельным пюре, шпинатом
и соусом жу
980.-

БЕФСТРОГАНОВ
с картофельным пюре
1300.-



БУРГЕР A LA TRUFFE · 1190.-
Котлета из говядины medium well
с обжаренным беконом и луком
шалот конфи, сыром чеддер
и чёрным трюфелем. Подаём
с картофелем фри и сырным соусом

**БИФШТЕКС
ИЗ РУБЛЕННОГО СТЕЙКА**
с соусом жу
и лёгким салатом
980.-

**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с картофельным пюре
и перечным соусом
1250.-

ГАРНИРЫ / LEGUMES

ШАРИКИ ДОФИН · 590.-
Воздушные картофельные шарики, обжаренные во фритюре

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН · 290.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ · 280.-

ЗЕЛЁНЫЕ ОВОЩИ БЕРБЛАН · 450.-