

# СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА



**ФРАНЦУЗСКИЙ КРУАССАН** 300.-  
+ сливочное масло  
и фруктовый джем 280.-



**ФИСТАШКОВЫЙ КРУАССАН**  
490.-



**ТЁПЛАЯ МАКОВАЯ БУЛКА**  
со сливочно-ванильным  
соусом англес  
530.-



**ШОКОЛАДНЫЙ КРУАССАН**  
490.-



**ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КРУАССАН**  
и крем-чизом  
490.-



**МИНИ КРУАССАН** 420.-  
с миндальным  
франжипаном

## 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.-

## МАКАРУНЫ



**МАЛИНА**  
170.-



**ШОКОЛАД**  
170.-



**ФИСТАШКА**  
170.-



**ВАНИЛЬ**  
170.-

# ДЕСЕРТЫ



**ILUN x Mimosa · 550.-**  
Наша коллаборация с брендом тактильных украшений [ilun.ru](http://ilun.ru)  
Безглютеновый миндальный бисквит, мусс из белого шоколада и ванильная груша



**ТАРТАЛЕТКА  
С КЛУБНИКОЙ**  
450.-



**ТАРТАЛЕТКА  
С ГОЛУБИКОЙ**  
450.-



**ТАРТАЛЕТКА  
С МАЛИНОЙ**  
450.-



**ПОМПОНЕТКА  
МАЛИНА · 650.-**  
Конфи из малины,  
мусс с личи,  
миндальный бисквит



**ROULEAU ROYALE**  
990.-  
Домашний фисташковый  
рулет с малиной



**LE PETITE MORT · 690.-**  
Возможно, лучшая  
в жизни шоколадная  
тарталетка



**ЯБЛОЧНЫЙ  
ТАРТ-ТАТЕН · 690.-**  
Карамелизированные  
яблоки на песочной  
тарталетке  
из фундучной муки



**КРОКЕМБУШ**  
Профитроли, крем  
с бурбонской ванилью  
и сливочная карамель  
790.-



**ЧИЗКЕЙК  
САН-СЕБАСТЬЯН**  
590.  
Рекомендуем в подаче  
с горячим шоколадом  
+150.-

### LE BABA DE MIMOSA · 530.-

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

### КРЕП-СЮЗЕТТ · 690.-

Тонкие блинчики с апельсиновым соусом Grand Marnier и ванильным мороженым

### ГРЕЙПФРУТ С МЯТОЙ · 390.-

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

### NUAGE DE CHOCOLAT · 990.-

Воздушное шоколадное облако

### ЧИА-ПУДДИНГ · 550.-

на кокосовых сливках с манго и клубничным кули

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ



**ТРЮФЕЛЬ  
ЛАЙМ И МЯТА  
МАНГО  
КОФЕ**  
150.-



## КОФЕ

ФИЛЬТР-КОФЕ (200мл)	290.-
ЭСПРЕССО (40мл)	220.-
АМЕРИКАНО (150мл)	260.-
КАПУЧИНО (180мл)	330.-
ФЛЭТ УАЙТ (180мл)	380.-
ЛАТТЕ / АЙС-ЛАТТЕ (260мл)	380.-
ВАНИЛЬНЫЙ РАФ на сливках (260мл)	420.-
МАТЧА ЛАТТЕ / АЙС-МАТЧА ЛАТТЕ (200мл) на кокосовом молоке	380.-
БАМБЛ с апельсиновым соком (300мл)	420.-
ЭСПРЕССО-ТОНИК (300мл)	420.-
КАКАО (300мл) 100% какао из Мадагаскара, без сахара. Готовим на кокосовом молоке для сбалансированного вкуса	490.-



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

## АВТОРСКИЙ КОФЕ

РАФ MIMOSA (300мл) от создателей нашего фирменного коктейля	440.-
ОРЕХОВОЕ КАКАО TOFFEE NUT (300мл) со вкусом сливочной ириски и обжаренных орехов	490.-
ЛАТТЕ ПРОВАНС с лавандой (300мл)	420.-
АЙС-ЛАТТЕ ФИСТАШКА & ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ. (300мл)	390.-
АЙС-ЛАТТЕ КОКОСОВАЯ ИРИСКА (300мл)	390.-

## ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЙ

СЕНЧА
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
МЯТНЫЙ ЛЕВ
ЖАСМИН
РУССКИЙ БЕРГАМОТНЫЙ
ГРЕЧИШНЫЙ
РОМАШКА И МЯТА
(500мл) · 420.-
(900мл) · 730.-

## ЧАЙ И ТИЗАНЫ

### KUSMI TEA

PARIS

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.-

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

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

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### ФРЕШ

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

### ВОДА

SAINT-GERON (750мл) · 990.- минеральная с природной газацией, Франция
RETROGLYRN (375мл) · 420.- минеральная с газом / без газа, Россия
МИМОЗА (700мл) · 70.- питьевая вода с газом / без газа, Россия

ЛИМОНАД	МАНГО-ПЕРСИК-ДЫНЯ
(200мл) · 430.-	ГУАНАБАНА-КЛУБНИКА



ВЫПЕЧКА  
ДЕСЕРТЫ  
ЧАЙ И КОФЕ