

ЗАВТРАКИ ~ go 20:00

ЗАВТРАК С МОРТАДЕЛЛОЙ

Мортаделла, скрэмбл
с трюфельным бри, авокадо,
цельнозерновой хлеб
990.-

ЗАВТРАК С ЛОСОСЕМ

Слабосоленый лосось,
яйца пашот, гуакомола, тарин,
с лёгким зелёным салатом
1190.-

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ

Мы используем самые свежие яйца с ярким желтком из старинного города Ирбита,
и им прекрасно подходит французский стиль приготовления омлета.
Рекомендуем попробовать с дополнениями:

КРАБ И ГОЛЛАНДЕЗ · 1350.- / ГРЮЙЕР · 650.-
МОРТАДЕЛЛА · 650.- / СЕЗОННЫЕ ГРИБЫ · 650.-
СЛАБОСОЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ · 870.-



new! ШАКШУКА СКРЭМБЛ · 590.-
с мортаделлой

СКРЭМБЛ ИЗ ДВУХ ЯИЦ
с лёгким зелёным салатом
и дополнением на выбор:
МОРТАДЕЛЛА · 650.-
ЛОСОСЬ · 870.-

ГЛАЗУНЯ ИЗ ТРЁХ ЯИЦ
с томатами черри и беконом
490.-

БИФШТЕКС
ИЗ РУБЛЕНОГО СТЕЙКА
с жареным яйцом
и лёгким салатом
950.-

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ КАША
С УТКОЙ КОНФИ
с вешенками, яйцом пашот
и хрустящим луком
540.-

РИСОВАЯ КАША
НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ*
с сезонными ягодами и фруктами
соусом манго и чиа
540.-

ОВСЯНАЯ КАША
НА ФУНДУЧНОМ МОЛОКЕ*
с карамелизованным
бананом и семенами тыквы
450.-

* *Может быть приготовлено
на другом молоке*

СЛАДКОЕ

ФИРМЕННЫЕ СЫРНИКИ
ИЗ РИКОТТЫ · 530.-

+ земляничное варенье 150.-

КРЕП-СЮЗЕТТ · 690.-
с апельсиновым соусом
Grand Marnier
и ванильным мороженым

new!
ЧИА-ПУДИНГ
НА КОКОСОВЫХ
СЛИВКАХ С МАНГО
и клубничным кули
550.-

ГРЕЙПФРУТ С МЯТОЙ
390.-

ОСНОВНОЕ МЕНЮ ~ с 12:00

УСТРИЦЫ и ЕЖИ

официант расскажет, какие морепродукты мы привезли для вас сегодня



УСТРИЦЫ

Фин де Клер (Франция) 1 шт. · 550.-
Джоли (Намибия) 1 шт. · 550.-
Маака (Китай) 1 шт. · 290.-
Моари (Корея) 1 шт. · 450.-
Дибба Бэй (ОАЭ) 1 шт. · 450.-
специальная цена | 6 шт. · 2500.-
| 12 шт. · 4800.-

МОРСКОЙ ЁЖ · 450.-

ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА К ВИНУ 1190.-

Трюфельный бри, выдержанный пармезан, лимонный курд, оливки Белла ди Чериньола,
фуэт Кальяри, трюфельный фуэт, домашний тартин

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ
ЦЫПЛЁНКА · 530.-

с брусничным кули, орехом пекан
и тёплым тартином

ОЛИВКИ
БЕЛЛА ДИ ЧЕРИНЬОЛА
450.-

ТРЮФЕЛЬНЫЙ БРИ · 590.-
с лимонным курдом и чабаттой

ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТАР · 960.-

из говядины с трюфельным
морне и тёплым тартином
или картофелем фри на выбор

new!
ТАРТАР АЛЛЕ-РЕТУР · 960.-
обжаренный тартар из говядины
с тёплым тартином

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



new! КРЕВЕТКИ ВАСАБИ · 590.-

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

КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ
с лаймовым айоли
590.-

УЛИТКИ

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

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЕМ
и тёртым пармезаном
450.-

ЖУЛЬЕН С ЦЕСАРКОЙ и грибами
450.-

СОТЕ ИЗ СМОРЧКОВ,
томлёных в сливочном масле
с луком сибует
500.-

СУПЫ

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

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

ОКРОШКА
на просекко · 590.-
а-ля рус (на квасе) · 450.-

ГАСПАЧО · 520.-

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



САЛАТЫ

КАРПАЧЧО
ИЗ РАЗНЫХ ТОМАТОВ
со сливочной страчателлой
590.-

САЛАТ С КРАБОМ
с томатами, авокадо и страчателлой
1490.-

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

new!
САЛАТ С ГРУШЕЙ
И ПАРМЕЗАНОМ · 750.-

НИСУАЗ · 790.-

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ · 550.-
с киноа и яйцом пашот
Рекомендуем добавить:
КРЕВЕТКИ · 390
КУРИНУЮ ГРУДКУ · 250
С/С ЛОСОСЬ · 460



ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА · 750.-

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ и брокколи в сливочном соусе · 990.-

СПАГЕТТИ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ · 990.-

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ в томатном соусе · 950.-

МЯСО и ПТИЦА

БЕДРО ЦЫПЛЁНКА
с вешенками и луком шалот конфи
690.-

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



БИФШТЕКС
ИЗ РУБЛЕНОГО СТЕЙКА
с соусом жу и лёгким салатом
950.-

ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР
с сочной говяжьей котлетой,
обжаренным беконом
и шалотом конфи
790.-
+ картофель фри · 200.-

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

РЫБА

КРЕВЕТКИ
ПИЛЬ-ПИЛЬ · 850.-
с солёным лимоном

ЛОСОСЬ*
с зелёными овощами
и соусом берблан
1450.-

* Приготовим на пару
или обжарим
до хрустящей корочки

ЧЁРНАЯ ТРЕСКА
С ВЕШЕНКАМИ
и бланшированным шпинатом
1100.-



РОЛЛЫ С МИМОЗОЙ



Mimosa
ФРАНЦУЗСКОЕ БИСТРО
Екатеринбург

Летняя коллаборация
MIMOSA x OVO izakaya
Попробуйте авторские роллы
и наш самый солнечный
коктейль!



ФИЛАДЕЛЬФИЯ
с авокадо /
с огурцом
830.-

КАНАДА
830.-

КАЛИФОРНИЯ
880.-



ЛОСОСЬ,
ВАСАБИ, МАЙО
830.-



ЛОСОСЬ, УГОРЬ,
ДАШИ ТЕРИЯКИ
990.-



ТОМ ЯМ,
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
ЛОСОСЬ
830.-



УГОРЬ,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ
АЙОЛИ
770.-



ЛОСОСЬ,
ТУНЕЦ, УГОРЬ,
КРЕВЕТКА
850.-



ЛОСОСЬ, КРАБ,
МАНГО, ОГУРЕЦ,
СОУС ШИСО
готовим без риса
950.-



MIMOSA 7° · 600.-

MIMOSA CHAMPAGNE 7° · 1350.-

MIMOSA VIRGIN 0° · 560.-

Mimosa

ФРАНЦУЗСКОЕ БИСТРО
Екатеринбург

Mimosa

МЕНЮ



Иллюстрированное
меню



Оформить
карту лояльности