ЗАВТРАКИ ~ до 20:00

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

ЗАВТРАК С ЛОСОСЕМ
Слабосолёный лосось,
яйца пашот, гуакамоле, тартин,
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.- / СОТЕ ИЗ СМОРЧКОВ · 650.-
СЛАБОСОЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ · 870.-



new! **ШАКШУКА СКРЭМБЛ · 590.-**
с мортаделлой

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

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

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

РО́ШТИ · 710.-
Хрустящая картофельная оладья
с ветчиной, обжаренными
шампиньонами, шпинатом
и сыром грюйер

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

КРУАССАН С ЛОСОСЕМ
со свежим шпинатом
и сливочным сыром
820.-

ТАРТИН С ТУНЦОМ КОНФИ
с половинкой авокадо
и соусом вьерж
650.-

**БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ,
КРАСНОЙ ИКРОЙ**
и муссом пармезан
930.-

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.-

** Можем приготовить
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-ПУДДИНГ
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) 1шт. · 550.-
Джоли (Намибия) 1шт. · 550.-
Маака (Китай) 1шт. · 290.-
Моари (Корея) 1шт. · 450.-
Дибба Бэй (ОАЭ) 1шт. · 450.-
специальная цена | 6шт. · 2500.- | 12шт. · 4800.-

МОРСКОЙ ЁЖ · 450.-

ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА К ВИНУ 1190.-
Трюфельный бри, выдержанный пармезан, лимонный курд, оливки Белла ди Черинь ола,
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 чиабаттой

new! **ФРАНЦУЗСКИЙ ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ · 790.-**
с каперсами
и ремесленным тартином

new! **ЭКЛЕР С СОТЕ
ИЗ СМОРЧКОВ · 590.-**
и картофельным кремом

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



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

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ
с маслом «метродотель» и тёплым багетом
6шт. · 950.- / 12шт. · 1690.-

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

new! **РЕМЕСЛЕННЫЙ ТАРТИН**
со сливочным маслом
с костным мозгом и чесноком конфи
540.-

new! **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**
с соусом беарнез
390.-

ЖУЛЬЕН С ЦЕСАРКОЙ
и грибами
450.-

КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ
с лаймовым айоли
590.-

new! **КРОКЕТЫ С ХАМОНОМ**
и трюфельным айоли
790.-

new! **КРЕВЕТКИ ВАСАБИ · 590.-**

СУПЫ

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

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

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



САЛАТЫ

new! **САЛАТ С ЛОСОСЕМ,**
фенхелем, бэби картофелем
и соусом ремулад
920.-

new! **ЦИТРУСОВЫЙ САЛАТ**
с рикоттой, фенхелем и сальса верде
· 590.-

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

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

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

СТЕЙК «КАФЕ ДЕ ПАРИ»
Стейк мачете в аутентичной французской подаче:
с фирменным соусом "Кафе де Пари",
картофелем фри и лёгким зелёным салатом
2350.-

БЕДРО ЦЫПЛЁНКА
с вешенками и луком шалот конфи
690.-

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



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

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

new! **ЛИОНСКИЙ БУРГЕР**
с луком конфи, луковым майонезом
и сыром чеддер
790.-
+ картофель фри · 200.-

БЕФСТРОГАНОВ
с картофельным пюре
1300.-

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

居酒屋 izakaya

Mimosa
ФРАНЦУЗСКОЕ БИСТРО
Екатеринбург

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.-



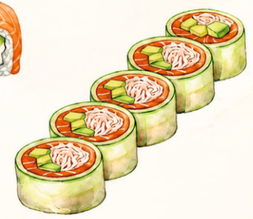
ЛОСОСЬ,
КРЕВЕТКА ТЕМПУРА,
СОУС ГРАНАТ-ЧИЛИ
830.-



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

Иллюстрированное
меню

Оформить
карту лояльности



Mimosa

МЕНЮ