

Завтрак по-Бошендальски (завтрак на двоих)

Бошендаль – одно из лучших винодельческих хозяйств в Южной Африке. Именно так атмосферно и красиво там подают завтраки.

Круассаны сливочные 2шт/ арахисовая паста/ шоколадная паста "Nutella"/ груша/ орех грецкий/ миндаль/ трюфельная колбаса/ паштет из куриной печени/ сыр бри/ хлебные булочки 2шт/ на ваш выбор: каша овсяная или гранола с греческим йогуртом

600gr/ 1400



+400

Дополнить завтрак охлаждённым игристым



+200



Завтраки с 8:00 до 16:00

При заказе двух и более блюд на одного гостя - напиток на Ваш выбор

БЕСПЛАТНО

Эспрессо

Американо

Капучино

Латте классический

Чай черный

Чай зеленый



*внешний вид и подача блюда может незначительно отличаться от предоставленного на фото

Завтрак по-Бошендальски (завтрак на двоих)

Бошендаль – одно из лучших винодельческих хозяйств в Южной Африке.

Именно так атмосферно и красиво там подают завтраки.

Круассаны сливочные 2шт/ арахисовая паста/ шоколадная паста "Nutella"/ груша/ орех грецкий/ миндаль/ трюфельная колбаса/ паштет из куриной печени/ сыр бри/ хлебные булочки 2шт/ на ваш выбор: каша овсяная или гранола с греческим йогуртом

600гр/ 1400



+400

Дополнить завтрак охлаждённым игристым



+200



В каждом блюде Вы можете выбрать способ приготовления яиц:
омлет/ скрембл/ глазунья из 2-х яиц

Сет с домашними колбасками из индейки и беконом



Блюдо из яиц/ колбаски из индейки/ сочный бекон/ шампиньоны/ соус из печеных овощей/ хрустящая чиабатта/ микс зелени с семечками/ соус сладкий чили

300гр/ 600

Сет с лососем слабой соли и творожным сыром



Блюдо из яиц/ лосось слабой соли/ свежий огурец/ черри/ творожный сыр/ микс зелени с семечками/ соус сладкий чили/ хрустящая чиабатта

200гр/ 780

Сет с цыплёнком и салатом из маринованных овощей



Блюдо из яиц/ цыплёнок, приготовленный по технологии су-вид/ салат из маринованной свеклы, капусты и огурца/ кунжут/ лист салата/ орехово-кунжутный соус/ хрустящая чиабатта

220гр/ 520

сетов

Завтрак



Шакшука из двух яиц

Запекается с большим количеством томатов и сладкого перца, посыпается кинзой. Подаётся с хрустящей чиабаттой

350гр/ 330

Глазунья из двух яиц со свежими овощами и чиабаттой

яйцо/ свежий огурец/ черри/ соус тартар/ микс зелени с семечками/ соус сладкий чили

280гр/ 300



Омлет с двумя видами сыра

яйцо/ сливки/ сыр голландский/ сыр пармезан/ соус голландез/ микс зелени с семечками/ соус сладкий чили

260гр/ 390

Омлет с тигровыми креветками

тигровые креветки/ яйцо/ сливки/ творожный сыр/ соус устричный/ микс зелени с семечками/ соус сладкий чили

290гр/ 550



Овсяноблин "Цезарь"

Блин, приготовленный с добавлением овсяных хлопьев с начинкой из цыпленка су-вид, черри, листа салата и соуса цезарь

Подаётся с медово-горчичным соусом

330гр/ 400



Чиа-пудинг со свежими ягодами на кокосовом молоке с гранолой

семена чиа/ кокосовое молоко/ сироп кокосовый/ мед/ голубика/ клубника/ пюре из груши/ гранола

200гр/ 400

Овощной блин "Ячхеджон" с сочным ростбифом

ростбиф/ цукини/ белая капуста/ морковь/ мука/ яйцо/ соус тартар/ соус ореховый/ лист салата/ микс семечек/ кунжут/ соус сладкий чили

330гр/ 490



Овощной блин, популярный в корейской кухне

health rabaraki



Кукурузная каша
с пюре из груши,
соусом из клубники,
кедровым орехом
и тыквенными
семечками

300гр/ 240

Рисовая каша
с карамелизированным
бананом, семенами чиа,
орехами и свежей
ягодой

300гр/ 320



Овсяная каша с
карамелизированным
яблоком и миксом
семечек

300гр/ 240



По Вашему запросу мы можем:

- приготовить кашу на
кокосовом молоке (+100)

- приготовить классическую
кашу без добавок (150)

Вы можете выбрать добавки к каше: (+70)

- кедровый орех
- грецкий орех
- лепестки миндаля
- банан

- клубника
- яблоко
- мед
- пюре из вишни/ груши

Перлотто с телячьими
щёчками

перловая крупа/
томленые телячьи
щёчки/ болгарский
перец/ лук/
морковь/ цукини/
соус из печёных
овощей/
творожный сыр/
соус перечный

270гр/ 320



Гречетто "Аля
карбонара"

греча "альденте"/
сочная
поджаренная
грудинка/ соус
карбонара
Украшается
бобами эдамаме и
слайсами редиса

280гр/ 320



Полба с колбасками из индейки
и миксом из овощей

крупа полба/ колбаски из
индейки/ морковь/
цукини/ лук/ соус из
печёных овощей/
яйцо "пятиминутка"/
брокколи/
медово-горчичный
соус

300гр/ 320





Сливочный скрембл на бриошь с поджаренным беконом и соусом голландез

Хрустящая бриошь подается с плавленным сыром, сочным поджаренным беконом, скремблом и запеченным болгарским перцем/ лист салата/ микс семечек/ кунжут/ соус сладкий чили

300гр/ 490

Сливочный скрембл на бриошь со свежим тунцом и соусом голландез

Хрустящая бриошь подаётся со свежим тунцом, огурцом, сливочным скремблом, орехово-кунжутным соусом и соусом шрирача для придания пикантности блюду. соус медово-горчичный/ лист салата/ микс семечек/ кунжут/ соус сладкий чили

280гр/ 490



Круассан с лососем и соусом голландез

Густой кремовый соус на основе яиц и сливочного масла, с пикантными лимонными нотками и греческого йогурта/ лосось слабой соли/ скрембл/ соус голландез/ лист салата/ микс семечек/ кунжут/ соус сладкий чили

240гр/ 580

Сендвич из круассана с курицей

Свежий круассан с добавлением цыплёнка су-вид, сочного бекона, сыра чеддер, листа салата, огурца, соуса цезарь и соуса шрирача

160гр/ 410



Сендвич с омлетом «кюкю»

Сендвич готовится из бородинского хлеба с добавлением цыплёнка су-вид, сыра гауда и омлета с зеленью и сметаной. Подаётся с соусом песто

220гр/ 380

Бейгл «4 вида мяса»

бейгл — выпечка в форме кольца из дрожжевого теста. Сочный ростбиф/ курица су-вид/ телячьи щёчки/ колбаски из индейки/ лук карамелизированный/ соус перечный/ лист салата/ греческий йогурт

190гр/ 550





Финский блин с вишней,
арахисовой пастой и
грецким орехом

Название блюда происходит
от финского слова
"Rapunakakku", которое
дословно переводится как
"торт на сковороде".
Подаётся на горячей
сковороде

250гр/ 340



Классические
сырники

Обжаренные до
золотистой корочки
сырники подаются с
клубничным соусом,
деревенской сметаной
и лепестками миндаля

230гр/ 340



Блинчики домашние

Подаются с клубничным
соусом и деревенской
сметаной

170гр/ 210

Блин с пломбирным
кремом

Домашний блинчик
заправляется нежнейшим
пломбирным кремом и
подаётся с соусом из
клубники, свежей
ягодой и лепестками
миндаля

140гр/ 320



Французская бриошь с пастой
"Nutella", орехами и ягодами

Хрустящая бриошь подается с
шоколадно-ореховой пастой "Nutella",
свежей клубникой, голубикой,
бананом, лепестками миндаля и
пломбирным кремом

220гр/ 500



Круассан сливочный

Классический хрустящий круассан

70гр/ 210

Сливочный мини-круассан

30гр/ 90

Круассан с шоколадом

Сливочный круассан с
шоколадной пастой "Nutella"

100гр/ 310



Крунат малиновый

Это воздушный круассан с нежным
малиновым джемом и аппетитной
глазурью

100гр/ 350

Крунат фисташковый

Это воздушный круассан с
нежным фисташковым кремом
и аппетитной глазурью

100гр/ 350

