



КОФУЛИКА

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тапас ассорти

хлеб зерновой на закваске с семечками:
горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое,
грецкий орех, курага / томленая телятина,
томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень,
тунец консервированный, уксус бальзамический,
сливки, соус цезарь / грудинка свиная Г/К,
крем из батата, горчица русская, лук зеленый /
сельдь маринованная, картофель отварной,
лук маринованный, соус песто

480₽ / 170 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Вителло тоннато

томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки, томаты черри, вяленые томаты, каперсы, редис, микс салат

480 ₹ / 110 гр.



Овощная закуска с соусом тартар

перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

300 ₹ / 140 гр.



Сырное плато с сухофруктами и медом

горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

580 ₹ / 120/80 гр.



Страчателла с вяленой свеклой

сыр сливочный страчателла, сыр фета, крем бальзамик, сельдерей стебель, фенхель свежий, вяленая свекла, салат микс

450 ₹ / 130 гр.



Антипасти

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

570 ₹ / 120/40 гр.



Маринованная сельдь с картофелем

сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

350 ₹ / 80/100/40 гр.



Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

печень куриная, лук репчатый, мед, вино красное, гренки из французской булочки

300 ₹ / 50/20 гр.



САЛАТЫ



Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

язык говяжий, томаты черри, огурец свежий, микс салат, редис, каперсы, перец болгарский печеный, соус терияки, соус устричный, сладкий чили, масло оливковое, уксус бальзамический, сок лайма

470₽ / 170 гр.

! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.



Салат Греческий

томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

380 ₺ / 180 гр.

Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

450 ₺ / 170 гр.



Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

450 ₺ / 160 гр.

Салат Цезарь с креветками

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

550 ₺ / 160 гр.



Салат с форелью шеф-посола и пармезановой вафлей

микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, сливочное масло, лук-шалот, форель с/с

550 ₺ / 170 гр.

СУПЫ



Уха со сливками

треска, форель, укроп,
картофель, лук-порей,
томаты, сливки, зелень

320 ₴ / 200 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



Борщ домашний со сметаной

говядина, морковь, свекла, картофель,
капуста, лук, чеснок, томатная паста,
масло растительное, масло сливочное,
сахар, уксус столовый, зелень, сметана

280 Р / 200/20 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

булочка солодовая,
булочка французская

70 Р / 2/40 гр.

Масло чесночное

масло сливочное,
чеснок, зелень

70 Р / 20 гр.



⚠ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Креветки жареные с кисло-сладким соусом

креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, микс салат, зелень

580 ₺ / 70/30/55 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Картофель фри

280₽ / 100 гр.

Картофель айдахо

280₽ / 100 гр.



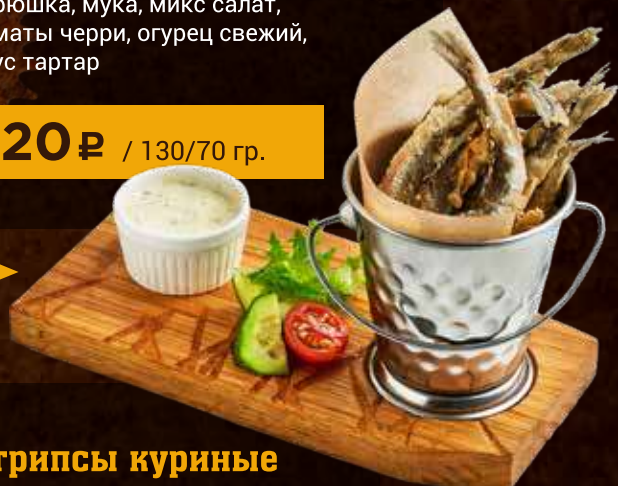
Рататуй

баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

Жареная корюшка с соусом тартар

корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

420₽ / 130/70 гр.



450₽ / 220 гр.



Жульен с грибами

шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

Стрипсы куриные с сырным соусом

куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, соус: сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

420₽ / 160/40 гр.



350₽ / 120 гр.



Сырные палочки с соусом сацебели

сулугуни, яйцо, мука, сухари панко, масло растительное, сацебели

Крылья куриные

крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

420₽ / 175/85 гр.



420₽ / 150/50 гр.

❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА

ИЗ МЯСА



Домашние колбаски с молодым картофелем

фарш свиной, фарш говяжий,
масло растительное, картофель стоун,
огурцы свежие, томаты черри,
соус сацебели, микс салат, зелень

520 ₺ / 150/60/80 гр.

! Внешний вид блюдо может незначительно отличаться от представленного в меню.



Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, помидоры черри, соус демиглас, вино красное

520 ₺ / 120/30/60 гр.

Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

520 ₺ / 200/80 гр.



Биточки из индейки с соусом голландез и томленным шпинатом

филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

520 ₺ / 120/60/20 гр.



Томленный телячий язык с жареным картофелем

язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

720 ₺ / 120/60/30 гр.



ГОРЯЧИЕ

БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ



Филе судака

филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

720₽ / 140/50/50/10 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

филе форели, судака и трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

550 ₺ / 100/60/40/40 гр.

Треска с кускусом и кокосовым соусом

филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, сладкий вермут

520 ₺ / 120/50/40 гр.



Филе форели с булгуром и цитрусами

филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук-шалот, зелень, апельсин, сахар

1000 ₺ / 130/90 гр.



СОУСЫ



Соус сырный

сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки

100 ₺ / 50 гр.



Соус тартар

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

80 ₺ / 50 гр.



Сацебели

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

80 ₺ / 50 гр.



Соус кисло-сладкий

тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская


80 ₺ / 50 гр.

ДЕСЕРТЫ



**Фруктовая тарелка
по сезону**

380 ₺ / 300 гр.

 Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Блины с вареньем

200₽ / 150/40 гр.



Торт шоколадный

250₽ / 100 гр.



Торт медовик

250₽ / 142 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

250₽ / 125 гр.



Мороженое с топпингом

клубничный,
шоколадный,
карамель

200₽ / 100/20 гр.



Макаронс

70₽ / 18 гр.



ХОЛОДНЫЕ

НАПИТКИ



Соки свежевыжатые

Апельсиновый
Грейпфрутовый
Морковный
Яблочный

280 ₺ / 200 мл.

Морс ягодный домашний

150 ₺ / 200 мл.



КОФЕ

Эспрессо	30 мл.	150 Р
Американо	200 мл.	150 Р
Капучино	200 мл.	200 Р
Латте	250 мл.	200 Р
Горячий шоколад	150 мл.	250 Р
Раф Кокосовый сироп кокос, кофе, молоко, сливки	290 мл.	300 Р
Холодный кофе Аршат кофе, сироп миндальный, молоко	240 мл.	300 Р
Фрутино Апельсиновый Холодный кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый	230 мл.	300 Р
Мадам Кофе сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный	220 мл.	350 Р
Молоко	50 мл.	50 Р

КАРТА

ЧАЙНАЯ



Бруснично-апельсиновый чай

брусника, апельсин,
мед, чай ассам

450 р / 600 мл.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Молочный Улун

Самым распространенный напиток во всем мире. Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок, от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₹**

ТеГуаньИнь

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₹**

Чжень Чжу

Изысканный зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₹**

Юй Лун Тао

Чайные листья свернуты в форме бутона, который при заваривании "распускается". Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с Чайной Розой

Лепестки розы придают напитку неповторимый и, как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат. Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с цветами коричневого дерева

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет для всех, кому не очень нравится слегка землянистый аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₹**

Шу Пуэр с Кофе

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₹**

Травяной микс душистых трав

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники, смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи, корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₹**

Иван-чай

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха, ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₹**

Ассам

Сорт классического черного крупнолистого чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₹**

Имбирно-ягодный чай

брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

Облепиха с апельсином

облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

Полезные добавки к чаю

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₹**

Мед

30 мл. **50 ₹**

Лимон / лайм

15 гр. **50 ₹**