



ЗАВТРАКИ

**Друзья,
мы сервируем восхитительные
завтраки в ресторане «Марсельеза»**

с 9:00 до 12:00 по будним дням
с 10:00 до 15:00 по выходным

После указанного времени к заказу доступны
ванильные сырники и творожная запеканка

ПОЛЕЗНЫЕ ЗАВТРАКИ

Зеленая греча 830.-
с муссом из пармезана, яйцом пашот и авокадо

Каши: овсяная, пшенная, рисовая 490.-
с финиками, кедровым орехом и клюквой

Добавьте к каше (40 г):

Малиновое кули 150.-

Манговое кули 150.-

Мы можем сварить для вас любую кашу на воде, коровьем или кокосовом молоке.

ЯЙЦА

Классический французский омлет 490.-
из двух яиц

Варианты омлетов:

с авокадо и шпинатом 620.-

с кальмаром в сливочно-трюфельном соусе 680.-

Шакшука 670.-
на жареных овощах с лепешкой роти

Глазунья из двух яиц 360.-

На выбор:

Форель с/с 480.-

Бекон 200.-

Тамбовский окорок 270.-

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ

Хлеб на выбор: бриошь или зерновой

С форелью шеф-посола 940.-
с мятым авокадо и голландским соусом

С креветкой 890.-
с мятым авокадо, креветками и голландским соусом

С тамбовским окороком 870.-
с мятым авокадо, тамбовским окороком и голландским соусом

СЫТНЫЕ ЗАВТРАКИ

Английский завтрак яичница, колбаска, бекон, тосты, крем-сыр, шампиньоны, фасоль, свежие овощи	970.-
Французский завтрак слабосоленая форель, круассан, творожный сыр, скрэмбл, листья салата, томаты-черри, редис	1200.-
Завтрак мясника яичница, стейк, картофельный хашбраун, свежие овощи	830.-

СЛАДКОЕ

Ванильные сырники с цедрой апельсина, малиновым соусом и сметаной	690.-
Французский тост со страчателлой и банановым вареньем	760.-
Блины (2 шт.) со сметаной или медом на выбор	370.-
Блинчики креп-сюзет в апельсиновом соусе с ванильным мороженым	670.-
Французский круассан со сливочным маслом	380.-
Творожная запеканка с курагой и клюквой	530.-

КОФЕ

Эспрессо	220
Американо	260
Двойной эспрессо	320
Двойной американо	390
Капучино	320
Двойной капучино	390
Латте	390
Карамельно-арахисовый латте	480
Какао	360
Раф-кофе	390
Трюфельный раф	420
Флэт уайт	390
Бамбл-кофе	390
Эспрессо-тоник	390

Можем сварить на безлактозном, кокосовом и миндальном молоке.

Можем добавить: сироп, **+50**
маршмеллоу

Можем приготовить кофе со льдом.

Любой кофе можем приготовить без кофеина.

ВОДА И ЛИМОНАД

Вода Dausuz	0,275	340
газированная	0,5	400
/ без газа	0,85	490
Соса-cola	0,2	490
Соса-cola zero	0,2	490
Домашний лимонад	0,3	330
	1	1100
<i>малина-гранат</i>		
<i>маракуйя-кокос</i>		
<i>огурец-базилик</i>		

ЧАЙ

Роза-маракуйя	0,5	540
<i>чай каркаде, пюре маракуйя, апельсин, корица, мята свежая</i>		
Цитрусовый чай с имбирем	0,5	680
<i>ассам, лимон, грейпфрут, апельсин, лемонграсс, имбирь, мед</i>		
Чай с клюквой и грейпфрутом	0,5	680
<i>фруктовый чай, клюква, грейпфрут, клюквенный морс, бадьян</i>		
Чай «Соблазн Прованса»	0,5	680
<i>ассам, мед, апельсин, дольки яблока и свежая мята</i>		
Карельский чай	0,5	680
<i>иван-чай, мед, можжевельник, тимьян, розмарин, сосновые почки</i>		
Заварной чай Newby	0,5	620
<i>«ассам», «эрл грей», «сенча», «жасмин», «молочный улун», «ромашка», «травяной сбор», «гречишный», «японская липа», «ягодный»</i>		

Можно добавить к чаю:

Мята	+90
Чабрец	+90
Мед	+130

СОКИ И МОРСЫ

Свежевыжатые соки	0,2	590
<i>морковь, апельсин, грейпфрут, сельдерей, яблоко</i>		
Морс	0,2	250
из сезонных ягод	1	970
Сок Zuegg	0,2	490
<i>вишня, томат, яблоко</i>		