

# САЛАТЫ

🍴 САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ, ВИНОГРАДОМ И ЯБЛОКОМ 360.-

САЛАТ С РОСТБИФОМ И АЗИАТСКИМ СОУСОМ 460.-

🌱🍴 САЛАТ ВЕГАН В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ 260.-

🌱🍴 САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ 490.-

🍴 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 360.-

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ С С 520.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 390.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 530.-

🌱🍴 СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА С ЛИМОННО-МЕДОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 190.-

*Составьте индивидуальный салат или дополните основу ингредиентами по Вашему выбору:*

ШАМПИньОНЫ	80.-
КРУТОНЫ	40.-
КУРИНАЯ ГРУДКА	100.-
ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕНЬИЙ	190.-
МАСЛИНЫ	60.-
ОЛИВКИ	60.-
ОГУРЦЫ	40.-
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ	50.-
СЫР ПАРМЕЗАН	60.-
СЫР ФЕТА	100.-
ТОМАТЫ ЧЕРРИ	50.-

# ЗАКУСКИ

КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ 420.-

ЖАРЕННЫЙ СЫР НА ТОПЛЕНОМ МАСЛЕ 490.-

СЕНДВИЧ КИТЧЕН 420.-

БРУСКЕТТЫ С ЛОСОСЕМ 390.-

БРУСКЕТТЫ С РОСТБИФОМ 480.-

БРУСКЕТТЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ 380.-

# СУПЫ

ГРИБНОЙ КРЕМ СУП С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ГРЕНКАМИ 350.-

🍴 КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ И КУРИНЫМ РУЛЕТОМ 250.-

🌱🍴 КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ 295.-

🍴 ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И РИСОМ 490.-

# ПАСТЫ \ РИЗОТТО

КАРБОНАРА С ЛУКОВЫМИ ЧИПСАМИ 420.-

🍴 ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 520.-

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ 390.-

РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 420.-

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 520.-

# ГОРЯЧЕЕ

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЭБИ-КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 790.-

КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА СО ШПИНАТНЫМ РИЗОТТО 390.-

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 520.-

🍴 КУРИНАЯ ГРУДКА НА КОСТИ С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ 420.-

БУРГЕР БАРБЕКЮ С КУРИЦЕЙ 420.-

БУРГЕР БАРБЕКЮ С ГОВЯДИНОЙ 560.-

ЛОСОСЬ СО СЛИВОЧНО-ШПИНАТНЫМ СОУСОМ 660.-

## Гарниры

🌱🍴 ОВОЩИ ГРИЛЬ 320.-

🌱 ЗАПЕЧЕННЫЙ БЭБИ-КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 180.-

🌱 РИС БАСМАТИ 120.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120.-

🌱🍴 СПАРЖА ЖАРЕНАЯ / НА ПАРУ 290.-

🌱 КАРТОФЕЛЬ ФРИ 140.-



# КОФЕ

ЭСПРЕССО 50 мл   120.-	КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 300 / 400 мл   360 / 420.-	ФЛЭТ УАЙТ 200 мл   260.-
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 100 мл   180.-	ЛАТТЕ 230 мл   260.-	КАРАМЕЛЬНЫЙ ГЛАССЕ 230 мл   290.-
АМЕРИКАНО 150 мл   160.-	<b>NEW</b> ЦИТРУСОВЫЙ РАФ 230 мл   360.-	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СО СЛИВКАМИ 230 мл   290.-
КАПУЧИНО 300 / 400 мл   240 / 290.-	<b>NEW</b> РАФ ХАЛВА 230 мл   360.-	КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ 320 мл   260.-

по вашему желанию  
кофе может быть приготовлен

- НА СОЕВОМ МОЛОКЕ - БЕСПЛАТНО
- БЕЗ КОФЕИНА + 40.-
- С ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПОРЦИЕЙ ЭСПРЕССО + 50.-
- НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ + 100.-
- С ВАНИЛЬЮ, КАРАМЕЛЬЮ, ШОКОЛАДОМ,  
ИЛИ ДРУГИМ ВКУСОМ НА ВАШ ВЫБОР + 50.-

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД МОРС

ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС 200 / 400 / 1000 мл   160 / 210 / 420.-
ЯГОДНЫЙ МОРС 200 / 400 / 1000 мл   130 / 180 / 360.-
КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД 400 / 1000 мл   240 / 460.-
ТАРХУН 400 / 1000 мл   280 / 560.-
ЯБЛОЧНЫЙ ЛИМОНАД 400 / 1000 мл   280 / 560.-
<b>NEW</b> ЛИМОНАД ГРЕЙПФРУТ - ИМБИРЬ 400 / 1000 мл   280 / 560.-

## КОКТЕЙЛИ


МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ Б/А 400 мл   290.-
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ Б/А 400 мл   290.-
МАЛИНА -ЛАЙМ 400 мл   290.-
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ванильный, клубничный, шоколадный 320 мл   290.-

## Десерты

КЕЙК ПОПС 150.-	БАВАРЕЗЕ 320.-
МИННИ МАУС 160.-	ТАРТ С ГОЛУБИКОЙ 250.-
ШАЛЕ С МЕРЕНГОЙ 100.-	МАЛИНОВЫЙ МУСС 210.-
ЭКЛЕР ванильный / шоколадный 110.-	МЕДОВИК 190.-
	ТОРТ ШОКОЛАД-АПЕЛЬСИН 190.-

Еще больше вкуснейших десертов представлена для вас на витрине

## ЧАЙ

 230 мл	<b>NEW</b> СМОРОДИНОВЫЙ С ГРУШЕЙ 220.-
	МАРОККАНСКИЙ 240.-
	БРУСНИЧНЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ 240.-
 900 мл	АССАМ 290.-
	ЭРЛ ГРЕЙ 290.-
	СЕНЧА 290.-
	ЗЕЛЕНЫЙ С ЖАСМИНОМ 290.-
	МОЛОЧНЫЙ УЛУН 290.-
	ОБЛЕПИХОВЫЙ 380.-
<b>NEW</b>	ИМБИРНО - ЯБЛОЧНЫЙ 360.-


## Свежевыжатый СОК


200 мл   220.-	АПЕЛЬСИН
400 мл   400.-	ГРЕЙПФРУТ
	МОРКОВЬ
	ЯБЛОКО

## НАПИТКИ/ВОДА

СОСА-COLA/FANTA/SPRITE 250 мл   120.-
ВОДА KITCHEN Б/Г 500 мл   80.-
ВОДА SELTERS ГАЗ, Б/Г 275 / 800 мл   120 / 240.-
СОК 400 / 1000 мл   120 / 300.-

 kafe.kitchen

 kafe.kitchen

 kitchen\_cafe

www.cafekitchen.ru

# Kitchen

• сеть семейных кафе •

# МЕНЮ

Меню является рекламной продукцией.  
Полный состав блюд уточняйте у официанта.

Сообщите официанту об имеющейся у Вас  
аллергии на какие либо продукты.