

# BIKINI

## ПОЗАВТРАКАЕМ?!

Каждый день

с 10:00 до 16:00



### НАПИТКИ

Апельсин / 200 Р

Грейпфрут / 200 Р

*или микс из этих соков на Ваш выбор*

Эспрессо / 150 Р

Американо / 150 Р

Капучино / 200 Р

Флэт Уайт / 200 Р

Латте Матча / 200 Р

Латте Цикорий / 200 Р

Листовой чай / 200 Р

*зелёный или чёрный*



### ЗАВТРАКИ

.....

**КРОК-МАДАМ / 390 Р**

на бриошь с домашней ветчиной и яйцом

**КРОК-МЕСЬЕ / 350 Р**

на бриошь с домашней ветчиной

**ТОСТ / 350 Р**

с сыром и джемом из томатов

**ШАКШУКА ИЗ ПЕЧИ / 250 Р**

с маслом чили и греческим йогуртом

**КРЕПЫ / 390 Р**

с форелью гравлакс и сметаной

**ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКА / 320 Р**

с миндалём и страчателлой

**РИСОВАЯ КАША / 270 Р**

на кокосовом молоке с малиной

**ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА / 270 Р**

с греческим йогуртом и малиной

**КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ХЛЕБ / 290 Р**

с ванильным мороженым

**СЫРНИКИ ИЗ ТОПЛЁНОГО ТВОРОГА / 350 Р**

с малиной

**СЫРНИКИ ИЗ ТОПЛЁНОГО ТВОРОГА / 320 Р**

с вареньем из чёрной смородины

**КРЕПЫ / 250 Р**

со сметаной и вареньем из черной смородины



### ПУЗЫРЬКИ

Тинтонелли Просекко / 200 Р

игристое вино

**Иль Фреско Просекко / 350 Р**

игристое вино

**Итальянский фреш / 300 Р**

просекко, грейпфрутовый фреш

**Aperol Spritz / 300 Р**

просекко, апероль, содовая, апельсин

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО / 100 Р

1/2 БУХАНКИ 180Р / БУХАНКА 250Р

.....

Для приготовления завтраков мы используем ремесленный хлеб по рецепту нашего шеф-повара Евгения Левченко.

Для приготовления ремесленного хлеба он использует крафтовую пшеничную муку высшего сорта и пшеничную цельнозерновую муку из Ставропольского края, морскую соль и 16-ти летнюю ржаную закваску из Франции, коммуна Биарицца. Процесс приготовления теста занимает 24 часа - замес, холодная ферментация и выпечка в дровяной печи.

У хлеба красивая хрустящая корочка и плотный влажный мякиш.