

Каждый день 9:00 - 12:00

# ЗАВТРАКИ

Хала с глазуньей, авокадо и молодым сыром	510	Пита Крок-Мадам	620
Шакшука традиционная	680	Круассан с лососем, скрэмблом и маринованным цукини	680
Шакшука с осьминогом	2150	Глазунья с трюфелем и копченой уткой	920
Шакшука зеленая со страчетеллой	760	Пита с яйцом и авокадо	560
Яйца Бенедикт с беконом из говядины /красной икрой	810	Хумус с авокадо	680
Дзадзыхи с печеным авокадо и красной икрой	940	Запеканка из рикотты с фруктами и заварным кремом	690

## СЛАДКОЕ / ВЫПЕЧКА

### КРУАССАН

Классический	270
С малиновым / фисташковым кремом	320

Дэниш с малиной / голубикой	250
Бабка с шоколадом	450

### КРУАССАН-РОЛЛ

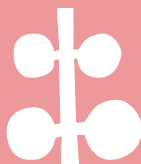
С карамельным / шоколадным / фисташковым / малиновым / манго-маракуйя кремом	320
--	-----

Пахлава маленькая	140
-------------------	-----

## СЕТЫ

### CHAMPIONS BREAKFAST SET · 1000

Яйца Бенедикт с красной икрой / беконом из говядины  
Бокал игристого PROSECCO Malizioso



### AFTERPARTY SET · 790


Домашний круассан  
Апельсиновый / Грейпфрутовый фреш  
Кофе на выбор

Каждый день с 12:00

# МЕНЮ



## АПЕРИТИВЫ

- Оливки из Абруццо в фирменном маринаде  440
- Карпаччо из инжира с тертым пармезаном 590
- Карпаччо из копченой утки с черным трюфелем 930



## ЗАКУСКИ

- |  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| Бабагануш  | 680  | Красные сицилийские креветки с шафраном      | 890  |
| Араис с бараниной, лабана и тахини   | 790  | Дальневосточный гребешок с финиками и лаймом | 1320 |
| Мухаммара  | 560  | Карпаччо из дорадо                           | 880  |
| Фалафель с тахини и соусом амба  | 680  | Цветная капуста с домашним йогуртом          | 590  |
| Цукини во фритюре с дзадзики   | 550  |  |      |
| Тартар из выдержанной говядины  | 1250 |  |      |
| Карпаччо из тунца с маринованным кумкватом и фенхелем  | 840  |  |      |

### КРЕВЕТКИ С ЮДЗУ МАЙОНЕЗОМ

940/4шт

1570/8шт

2750/12шт



## ИЗ ПЕЧИ

Каждое утро мы печем израильский хлеб. Нам важно, чтобы у вас на столе была вкусная свежая выпечка.

Иерусалимский бейгл	180	Пита с черным трюфелем и молодым сыром	910
Хала	230	Бабка с шоколадом, израильский кекс	450
Пита	180		
Пита с заатаром	230		

## ХУМУС

Мы любим хумус и знаем, как его готовить.

Классический 🌿	460	С креветками	930
С хрустящей курицей	560	С авокадо 🌿	680



## САЛАТЫ

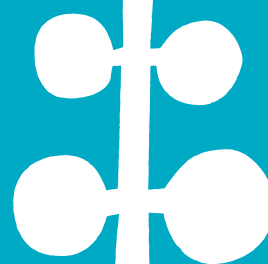
Соленые лимоны с сезонными фруктами и молодым сыром	580	Израильский салат 🌿	510
Помидоры с маринованным красным луком, тыквенными семечками и ароматным маслом	580	Свежий сибас с булгуром, щавелем и листьями мяты	840

## В ПИТЕ

Яйцо и авокадо 🌿	560
Тальятта-стейк, жареный лук и айоли	790
Томленая баранина	680

## ТАЖИН

С ягненком	1100
С курицей	910
С овощами 🌿	590



Пожалуйста, предупредите нас заранее о непереносимости определенных продуктов питания или аллергии.

Уважаемые гости, обращаем ваше внимание, что сервисный сбор, равный 15%, автоматически включен в счёт при обслуживании компании от 8 чел.

## ГОРЯЧЕЕ



Шакшука классическая	680	Храйме с дорадо	1050
Шакшука с осьминогом	2150	Ребра ягненка	1890
Шакшука зеленая со страчателлой	760	Филе миньон с чермулой и соусом тоум	1590
Марокканский суп	550	Шницель из палтуса с черным трюфелем	1390
Запеченная тыква с черным трюфелем, грибами и медово-горчичным соусом	850	Осьминог на углях с хумусом	2360
Кебаб с томатами и свежим салатом	690	Долма мильфей	590
Фаршированный бараниной лук с лабана и дуккой	550	Бок ягненка	5100
Лосось с соусом из баклажанов	990		

# ЛАВКА

Знаменитые ингредиенты наших блюд у вас дома!

### СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ

480

Месяц солим в дубовых бочках, перед тем как добавить их в салат с молодым сыром. Найдите свой идеальный рецепт, добавьте лимоны в салаты, в соте из морепродуктов, подавайте к мясу или тушеным овощам.

### МАРИНОВАННЫЙ ЧИЛИ

590

Маринуем в винном уксусе с лавровыми листьями. Подавайте как самостоятельную закуску или добавляйте в любимые блюда для придания приятной пикантности.

### СОУС ТХИНА

640

Подавайте к мясу, рыбе, фалафелю, салату из свежих овощей с питой или хлебом и даже при приготовлении сладостей — например, халвы, халвичного мороженого и печенья из тахини.

### СПЕЦИИ ДЛЯ ШАКШУКИ

410

Приготовьте дома идеальную шакшуку, о которой говорят гости двух столиц, используйте для этого наш фирменный соус и специи

### ИЗРАИЛЬСКИЕ СПЕЦИИ ЗААТАР

480

Добавляйте в йогурт или яичницу. Маринуйте с заатаром курицу, говядину или морепродукты перед приготовлением. Приправьте запеченные, приготовленные на гриле или в духовке овощи (картофель, морковь, кукуруза, тыква, баклажан).

### СОУС ДЛЯ ШАКШУКИ

530

Шеф-повар:  
Кристина Васильева

Бренд-шеф:  
Антонио Фреза

Управляющий:  
Вячеслав Бережной