

# ЗАВТРАКИ

ПН-ПТ 09:00 до 12:00

СБ-ВС 10:00 до 12:00



## ЯЙЦА БЕНЕДИКТ

Если верить истории, яйца Бенедикт придумал шеф-повар ресторана Delmonico's в Нью-Йорке для семейной пары Бенедикт. Как бы то ни было, рецепт быстро завоевал популярность, и мы предлагаем нашу версию с неркой собственного посола.

380 гр.

380 ₺



## УТРО В ЧИКАГО

Блинчик с мясом не испортишь — заявляет наш шеф-повар, и мы его в этом поддерживаем, поэтому предлагаем вашему вниманию блинную классику мам и бабушек всех времен и народов.

230/30 гр.

300 ₺



ДОБАВЬ СЫР ЧЕДДЕР

20 гр. 50 ₺



## СТАРИНА ХЭМ

И снова просто и со вкусом: отличная сытная глазунья с хрустящим беконом, шампиньонами и томатами черри.

260 гр.

250 ₺

ДОБАВЬ ЯЙЦО	1 шт.	50 ₺
ДОБАВЬ СЫР ПАРМЕЗАН	10 гр.	50 ₺
ДОБАВЬ БЕКОН	30 гр.	50 ₺
ДОБАВЬ БУЛОЧКУ	1 шт.	50 ₺



## ШАКШУКА

Традиционный завтрак израильской кухни из свежих яиц и томатов. Подаем с тостами из деревенского хлеба.

310/40 гр.

280 ₺

ДОБАВЬ ПЕРЧИК ХАЛАПЕНЬО	6 гр.	30 ₺
ДОБАВЬ СЫР ПАРМЕЗАН	10 гр.	50 ₺
ДОБАВЬ ГРУДИНКА СВИНАЯ	30 гр.	90 ₺



## ХЭНГОВЕР ДЖЕК

Мужественный омлет с домашним говяжьим фаршем и перчиками халапеньо. Чудо как хорош с утра и неважно, начинается ваш день утром или им заканчивается.

330/40 гр.

280 ₺

ДОБАВЬ ПЕРЧИК ХАЛАПЕНЬО	6 гр.	30 ₺
ДОБАВЬ СЫР ПАРМЕЗАН	10 гр.	50 ₺