

# МОЛОКО И МЁД

Дорогой гость, я рад приветствовать Вас в «Молоко и Мёд» – отправной точке Вашего гастрономического путешествия.

Коллаборация концепт-шефа Руслана Закирова (Санкт-Петербург, Kuznya House) и нашего бессменного шеф-повара Александры Сапрыкиной позволила создать это меню, которое покорит Вас своими вкусовыми сочетаниями.

В работе мы опираемся на принципы чистоты вкуса, пользы и эстетики, готовя комфортную еду на каждый день и соблюдая баланс вкусного и полезного.

Все блюда из нашего меню готовятся из самых отборных продуктов. Для придания аутентичности мы используем оливковое масло и специи, привезенные из Греции. А еще каждое утро делаем на кухне свежую пасту.

Главная цель «Молоко и Мёд» – помочь нашим гостям наслаждаться каждым днем!

С пожеланиями  
приятного аппетита и хорошего дня,

Павел КУКСОВ

# Сладкие завтраки

Каждые выходные с 10 до 16 к любому блюду  
из раздела завтраков  
мы дарим вам бокал коктейля «Мимоза»



Сырники с конфитюром из клубники  
и сезонной ягодой 220 г



Чиа-боул с домашней гранолой, фруктами  
и сезонной ягодой <sup>240 г</sup> NEW

Рисовая каша на кокосовом  
молоке, с семенами чиа, манго,  
миндальными лепестками  
и кокосовой стружкой 400 г



# Несладкие завтраки

Греческий завтрак 270 г

малосольный лосось, авокадо,  
сыр фета, яйцо, оливки на гриле  
и домашняя чиабатта





## Английский завтрак 350 г

глазунья, куриные колбаски,  
бекон, красная фасоль, томаты  
и злаковый хлеб



Омлет с тигровой креветкой,  
шпинатом и сыром пармезан 280 г





Томатная шакшука с яйцом  
пашот, сыром фета и домашней  
чиабаттой 230\80 г



Яйцо бенедикт на зерновом хлебе  
с лососем, яйцом пашот, авокадо,  
шпинатом и соусом голландез 200 г



Зеленая гречка с яйцом пашот  
и пармезаном 390 г



Драники из цуккини с камчатским  
крабом, яйцом пашот и соусом  
голландез <sup>330 г</sup> NEW



Соберите свой завтрак:

Овсяная каша 230 г  
на воде/ коровьем молоке/ альтернативном молоке

Скрембл/ Глазунья из 3-х яиц

Добавки к сладким завтракам

|                   |      |                  |      |
|-------------------|------|------------------|------|
| Масло сливочное   | 20 г | Манго            | 50 г |
| Мед               | 20 г | Банан            | 50 г |
| Сгущённое молоко  | 30 г | Киви             | 50 г |
| Малиновое варенье | 30 г | Виноград         | 50 г |
| Клубника          | 50 г | Орехи кедровые   | 10 г |
| Голубика          | 50 г | Миндаль лепестки | 10 г |

Добавки к несладким завтракам

|                    |      |               |      |
|--------------------|------|---------------|------|
| Чиабатта           |      | Пармезан      | 20 г |
| Тигровая креветка  | 50 г | Авокадо       | 30 г |
| Лосось малосольный | 50 г | Мини-шпинат   | 20 г |
| Ростбиф            | 30 г | Огурец свежий | 50 г |
| Бекон              | 30 г | Томат свежий  | 50 г |

Картофельные драники с лососем,  
сметаной и рукколой 230 г



# Raw

Крудо из дикого лосося, каперсы  
и красный лук кампилла 65г



Тартар из говядины  
с сыром пармезан  
и трюфельным соусом

130г





Карпаччо из дальневосточного  
гребешка, сальсы из перца,  
понзу, цитрусовый соус

# Закуски к вину

Соберите свою идеальную закуску к вину:

Горгонзола  
Пармезан  
Козий сыр  
Камамбер  
Пармская ветчина  
Греческие оливки  
Пекан

100 г  
100 г  
100 г  
100 г  
50 г  
35 г  
10 г

Кедровый орех  
Клубника  
Голубика  
Виноград  
Трюфельный мед

10 г  
50 г  
50 г  
50 г  
20 г



Ассорти греческих оливок 100 г

## Холодные закуски

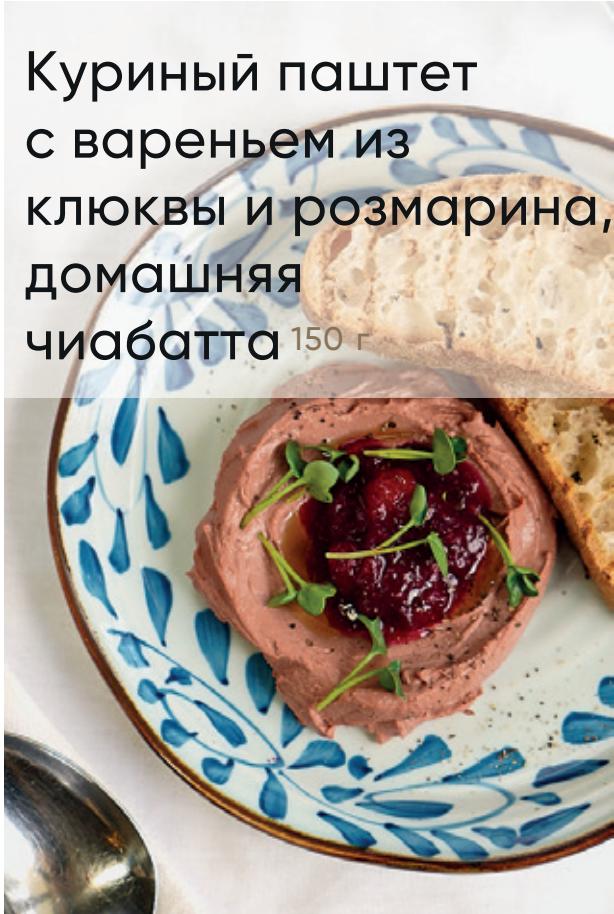


Ассорти мезе <sup>280г</sup> VEG

## Дзадзики с мятой <sup>100г</sup> VEG



## Куриный паштет с вареньем из клюквы и розмарина, домашняя чиабатта <sup>150 г</sup>



## Хумус классический со свежими овощами <sup>100 г/150 г</sup>



Брокколи с огня, горгонзола,  
финиковый соус <sup>130 г</sup> VEG



Тёплые  
закуски



Креветка с огня, виноград,  
греволата 160г



Тёплые  
закуски



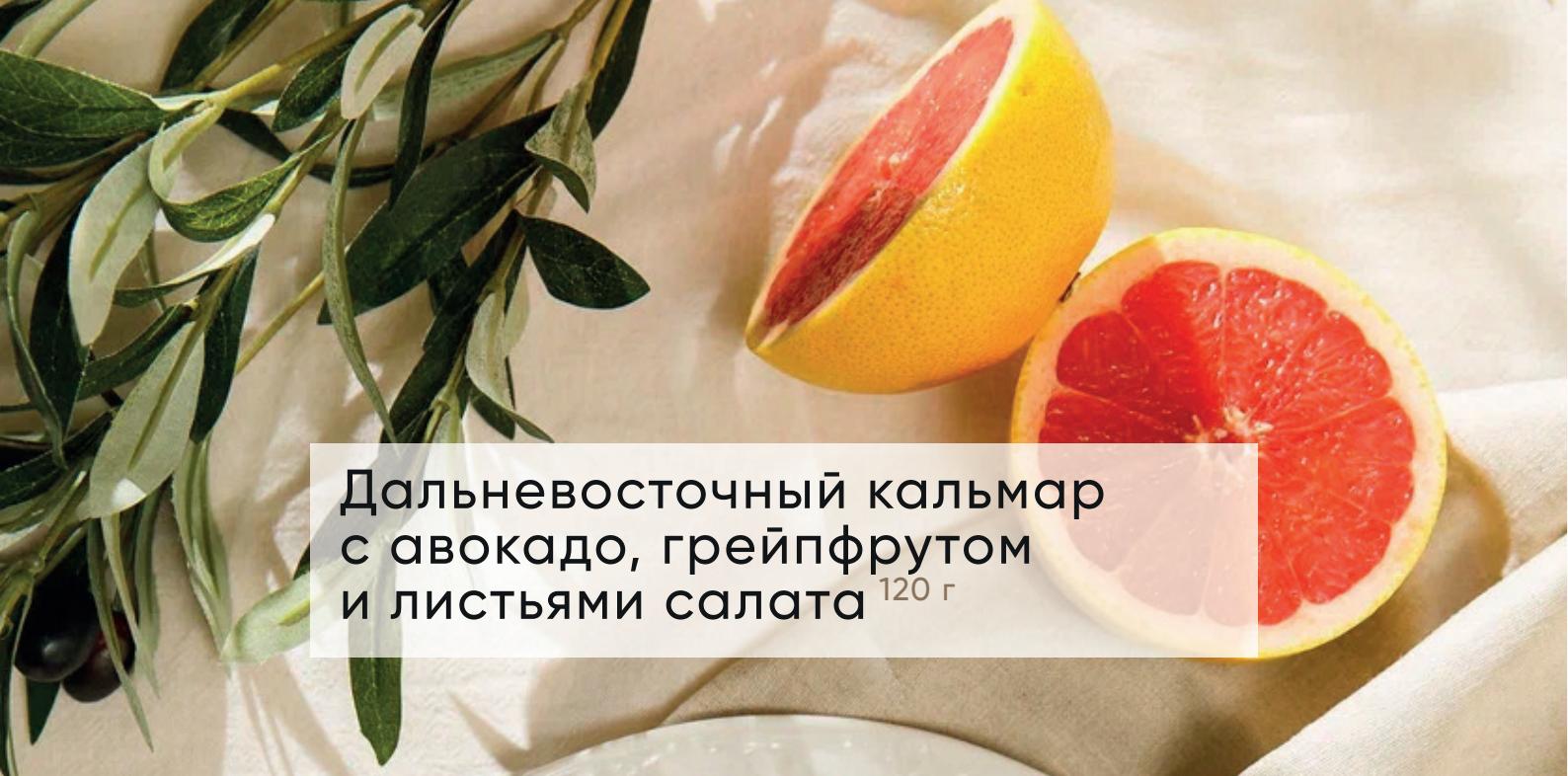


Жареный сыр халуми с трюфельным  
медом и мятой 125г





Дальневосточный кальмар  
с авокадо, грейпфрутом  
и листьями салата <sup>120 г</sup>





Греческий салат с оливками на гриле,  
каперсами, сыром фета и домашней  
чиабаттой 270 г VEG

# Салаты

Цезарь с тигровой креветкой,  
романо, чесночными гренками  
и пармезаном 140г



Цезарь с запеченной куриной грудкой, романо и чесночными гренками 140г





Стейк-салат с мраморной говядиной,  
томатами, романо и пряностями 200г



Оливье с камчатским  
крабом и соусом айоли 230г

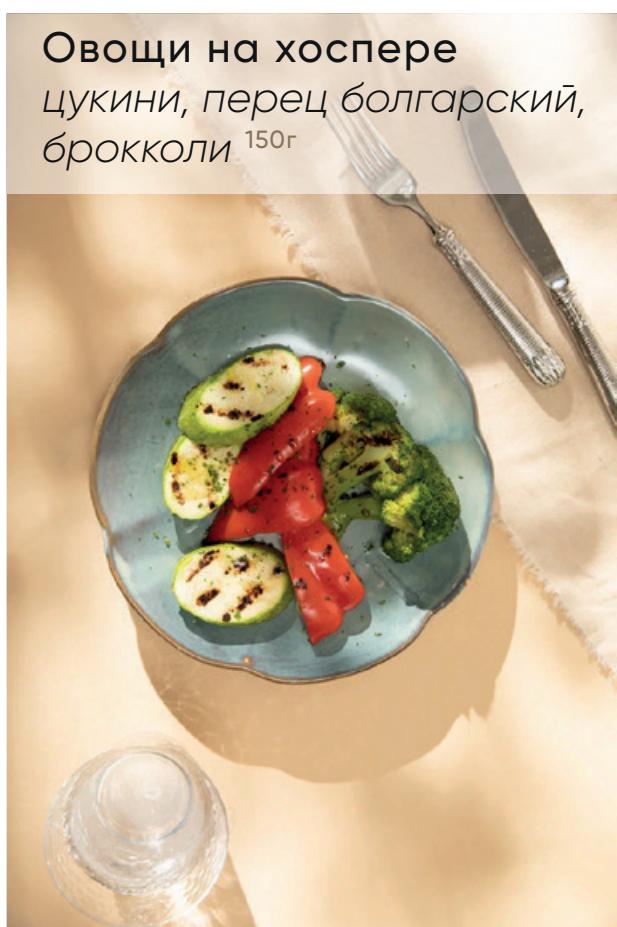




Рис  
классический 150г



Картофельный  
крем 150г



Овощи на хоспере  
цукини, перец болгарский,  
брокколи 150г



Картофель  
запеченный 150г

Картофель фри  
с кетчупом 150г



Картофельный  
гратен с муссом  
из пармезана 200г

# Основное

Кукуруза гриль в специях  
и чесночном масле 310 г



Палтус на гриле с припущенными  
шпинатом и лимонным соусом 195г



# Гарниры



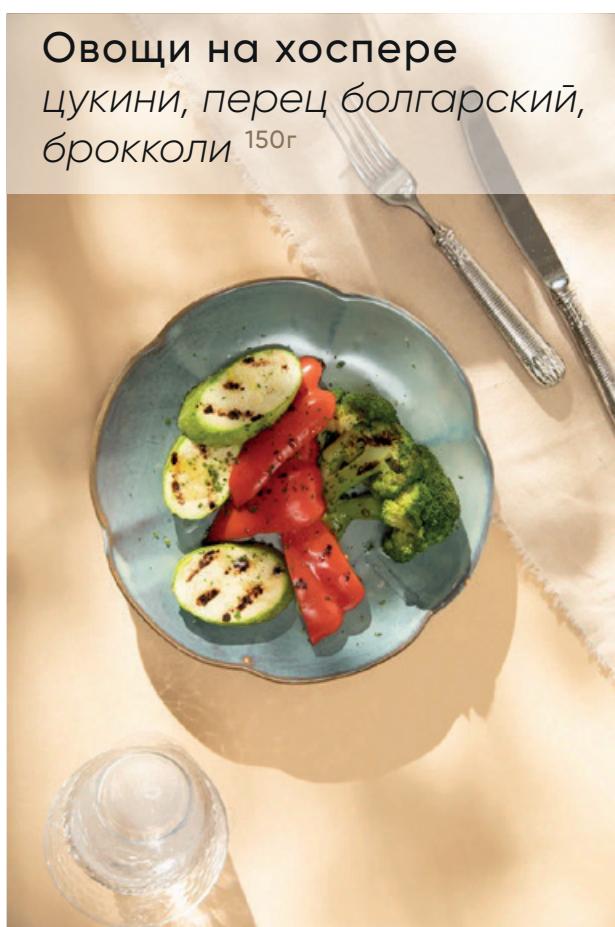
Шпинат бланшированный  
со сливками/без сливок 100г



Рис  
классический 150г



Картофельный  
крем 150г



Овощи на хоспере  
цукини, перец болгарский,  
брокколи 150г



Картофель  
запеченный 150г

Картофель фри  
с кетчупом 150г



Картофельный  
гратен с муссом  
из пармезана 200г

# Основное

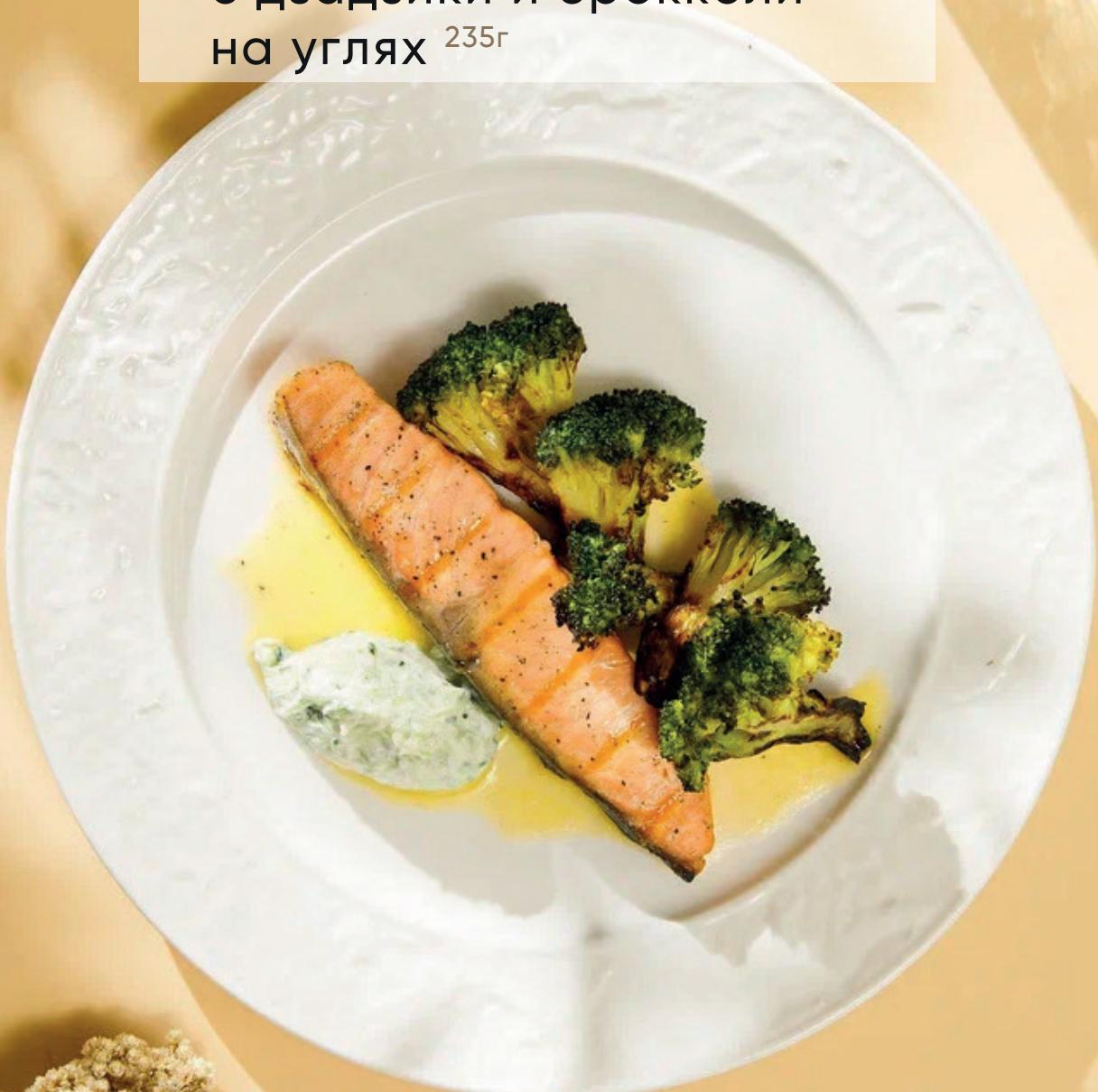
Кукуруза гриль в специях  
и чесночном масле 310 г



Палтус на гриле с припущенными  
шпинатом и лимонным соусом 195г



Дикий лосось на гриле  
с дзадзики и брокколи  
на углях <sup>235г</sup>



Камбала с огня с приморскими вонголе,  
каперсами, чесноком и чили 350г



Приморский гребешок  
с картофельным пюре,  
бобами эдамаме 190г



**Дальневосточный кальмар** 360г  
с молодым картофелем,  
пармезаном, в трюфельном  
соусе



Куриная грудка с диким черным рисом, опятами, шпинатом, томатами черри и кунжутным маслом 300г

Говядина миньон с картофельным пюре и перечным соусом 260г





Телячье щёчки  
с картофельным пюре  
и соусом  
из лимонника 320г



Фирменный гамбургер  
с картофельными дольками <sup>350г</sup>

**Стейк мясника на гриле с кукурузой и соусом барбекю** 420г

**Стейк Рибай** 300г

стейк из премиальной мраморной говядины с печеным чесноком и розовой гималайской солью



Ньюки с белыми грибами, шиитаке  
и опятами, в трюфельном соусе  
с пармезаном 260г





Лазанья с мраморной говядиной,  
рукколой и пармезаном,  
в томатном соусе 330г NEW





Казарече с гребешком и брокколи  
в сливочном соусе 300г



Спагетти с тигровой креветкой в остром  
неаполитанском соусе 300г



Ризotto с белыми грибами,  
parmезаном  
и трюфельным маслом 250г

## Наполеон с орехами и карамелью



## Десерты

### Молоко и Мёд 120 г

Фирменный десерт, который пользуется популярностью у наших гостей уже более 10 лет!

Сахарные коржи, сливочно-сырный крем, фрукты на выбор: клубника, киви, манго

### Медовый 170 г

Медовый бисквит, пропитанный соусом из соленой карамели и сметанный крем

### Наполеон 190 г

Тонкие хрустящие коржи, покрытые карамелью, миндалем, пропитаны кремом на основе сгущенного молока

## **Десерт Павлова** 120 г

Воздушное беze с манговым соусом, сливочным сырным кремом и свежими ягодами

## **Малиновый чизкейк** 150 г

Сливочный мусс с малиновым соусом на подложке из медового печенья с гречким орехом

## **Красный бархат** 150 г

Красный бисквит, воздушный сливочный крем и свежие ягоды

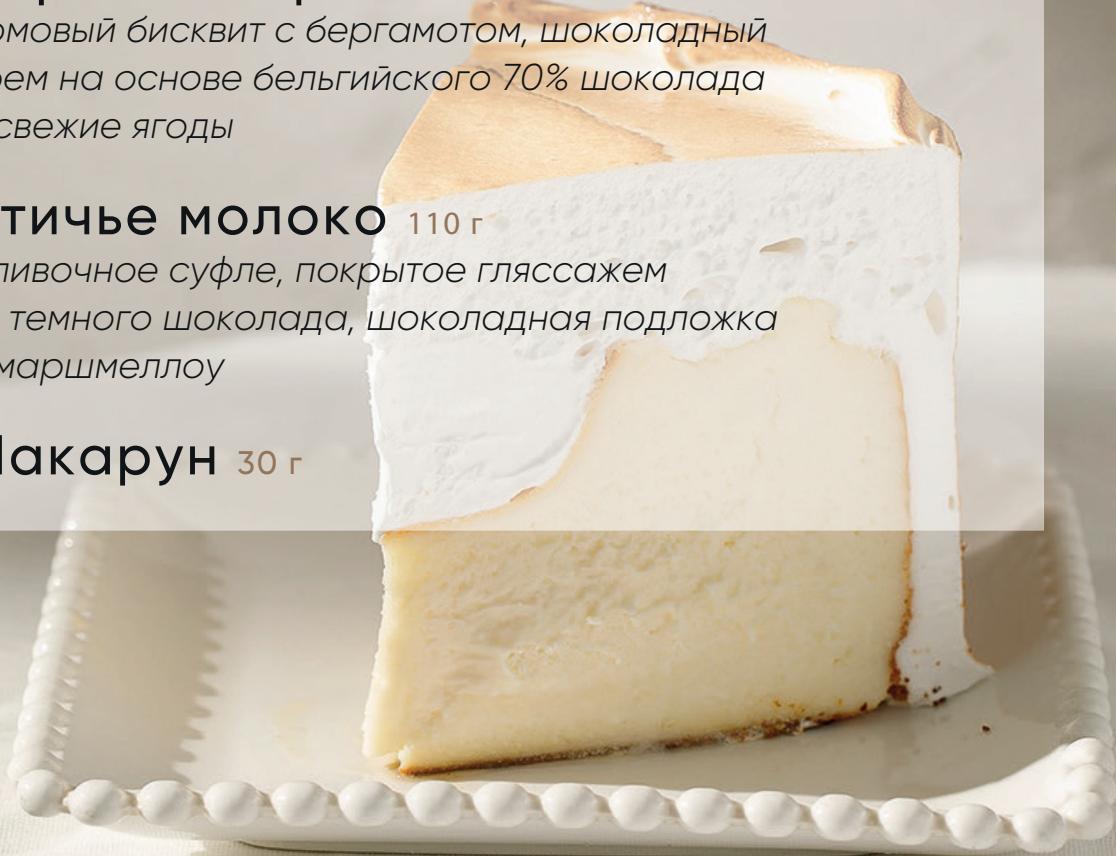
## **Карибский ром** 160 г

Ромовый бисквит с бергамотом, шоколадный крем на основе бельгийского 70% шоколада и свежие ягоды

## **Птичье молоко** 110 г

Сливочное суфле, покрытое гляссажем из темного шоколада, шоколадная подложка и маршмеллоу

## **Макарун** 30 г



**Баскский чизкейк  
в меренге**