

# MENU

## Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

### Черный чай

	мл	руб.
Ассам .....	0,6/1л	300/450
Эрл Грей .....	0,6/1л	300/450

### Зеленый чай

Си ху лун цзин .....	0,6/1л	350/500
Би ло чунь .....	0,6/1л	320/430

### Улун

Молочный улун .....	0,6/1л	350/500
Женьшеневый улун .....	0,6/1л	320/430
Те гуань инь .....	0,6/1л	350/500
Банановый улун .....	0,6/1л	350/500

### Пуэр

ПУЭР 10 лет .....	0,6/1л	400/650
-------------------	--------	---------

### Травяные чаи

Травяной сбор .....	0,6/1л	320/430
Ромашка .....	0,6/1л	300/450
Иван чай .....	0,6/1л	350/500
Энергия Байкала .....	0,6/1л	300/450
Крепкий сон .....	0,6/1л	300/450
Липа .....	0,6/1л	300/450

### Жасминовые чаи

Хуа Лун Джунь .....	0,6/1л	350/500
---------------------	--------	---------

### мл руб.

Каркаде .....	0,6/1л	300/450
Ку-Цяо .....	0,6/1л	350/500

### Нечайные чаи

Манго-Маракуйя .....	0,6/1л	300/450
Мэй Гу Че .....	0,6/1л	300/450
Облепиха (классика) .....	0,6/1л	300/450
Облепиха-апельсин .....	0,6/1л	300/450
Согревающий .....	0,6/1л	300/450
Молочное яблоко .....	0,6/1л	300/450
Ягодный .....	0,6/1л	300/450
Ягодно-Имбирный .....	0,6/1л	300/450
Клюква с медом .....	0,6/1л	300/450

### Лимонады

Классический .....	0,3/1л	180/550
Ягодный .....	0,3/1л	180/550
МараМанго .....	0,3/1л	200/590
Тархун .....	0,3/1л	180/550

### Холодные чаи

Черный чай		
Кавказские горы .....	0,3/1л	180/550
Холодный бергамот .....	0,3/1л	180/550

Зеленый чай		
Зимние травы .....	0,3/1л	180/550
Ледяной лимон .....	0,3/1л	180/550

# MENU

## Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

Кофе	мл	руб.
Эспрессо.....	30	90
Американо.....	150/300	130/160
Дабл эспрессо .....	60	130
Капучино (классика) .....	250/350	140/180
Латте (классика) .....	250	180
Раф (классика) .....	250	180
Мокко (классика) .....	250/350	180/210
Гляссе .....	250	190
Какао .....	350	180
Горячий шоколад .....	250	210
Флэт Уайт .....	250	180
Кофе по-турецки .....	30	150

Латте		
Латте (кокос) .....	250	180
Латте (кон панна) .....	250	210
Латте (арахис) .....	250	250
Латте (молоко единорога)..	250	230
Латте (солнце калифорнии)	250	210
Латте (индийский).....	250	210

Раф		
Раф (цитрус) .....	350	230
Раф (баунти) .....	350	250
Раф (халва) .....	350	230

Капучино (мускат) .....	250/350	180/210
Венский кофе .....	250	180

Безалкогольные коктейли	мл	руб.
Закат солнца .....	350	250
Тропический .....	350	250

Молочные коктейли		
Клубника.....	330	300
Ваниль .....	330	300
Шоколад .....	330	300

Прохладительные напитки		
Кока Кола/Кока Кола зеро.....	0,33	150
Фанта .....	0,25	150
Швепс .....	0,25	200
(тоник, аперитиво, имбирный)		
Энергетический напиток.....	0,25	200

Минеральная вода		
Сан Бенедетто (газ/б.газ).....	0,25/0,5	150/200
Бон Аква (газ/б.газ) .....	0,33	100

Сок Rich		
Яблочный .....	0,2	150
Апельсиновый .....	0,2	150
Вишневый .....	0,2	150
Томатный .....	0,2	150
Персиковый .....	0,2	150
Клюква .....	0,2	150

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ПИЦЦА

Мы готовим пиццу по древнему итальянскому рецепту из муки мягких сортов пшеницы, производители которой на рынке около века. Выпекаем её с любовью в дровяной печи, на изысканном тонком тесте, со сладкими итальянскими помидорами и сырами: Моцарелла, Горгонзола, Пармезан и Страккино.



Маргарита.....350 р.

Классическая итальянская пицца с томатным соусом, сыром моцарелла, названа в честь королевы Маргариты Савойской



Je t'aime.....450 р.

Пицца с двойным томатным соусом, нежным сыром фиор ди latte и свежим базиликом



Пепперони.....450 р.

Пицца Пепперони с томатным соусом, сырами моцарелла, горгонзола и красным луком



Груша горгонзола.500 р.

Пицца с моцареллой, сладкой грушей, сыром горгонзола, посыпанная фисташковой крошкой



С тунцом.....500 р.

Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла, тунцом, красным луком, каперсами и пармезаном



Курица Барбекю.....450 р.

Пицца с томатным соусом, моцареллой, куриной грудкой, цукини, болгарским перцем, в соусе барбекю



Кальцоне.....450 р.

Закрытая пицца с моцареллой, салями, пепперони, свежими шампиньонами, куриной грудкой, поливается томатным соусом, оливковым маслом, украшается веточкой базилика



С морепродуктами.700 р.

Пицца с томатным соусом, сыром моцарелла, морским гребешком, кальмарами, креветками и мидиями



Четыре сыра.....600 р.

Пицца с изысканными четырьмя видами сыра: моцарелла, горгонзола, пармезан и нежный страккино



Дольче.....400 р.

Сладкая пицца на основе сыра маскарпоне, шоколада и свежих ягод: малины, ежевики, голубики и клубники

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

	ГР	РУБ.
Брускетта «ассорти».....	320	370
С лососем (шт.) (с/с лосось, сыр креметто, сливки, чеснок, укроп)		
С ростбифом (шт.) (ростбиф из телячьей вырезки, соус цезарь, петрушка)		
С томатами (шт.) (томаты, чесночное масло, базилик)		
Сэндвич с индейкой.....	300	300
и халапеньо (свежайший пшеничный тост, томаты, маринованные огурцы, копченая индейка, сыр, пикантный соус, халапеньо)		
Капрезе.....	200	350
(нежнейшие томаты, сыр моцарелла, соус песто, оливковое масло и бальзамический крем)		
Салат с морепродуктами.....	220	600
(листья салата, морской коктейль, болгарский перец, оливковое масло, лимон)		
Париж.....	180	300
(телячья вырезка, сладкий болгарский перец, огурцы, томаты, кунжут, соевая заправка)		
Цезарь с курицей.....	220	430
(листья салата романо, обжаренная куриная грудка, пармезан, соус цезарь, хрустящая хлебная стружка)		
Цезарь с лососем.....	220	400
Цезарь с креветками.....	220	600

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ЗАВТРАКИ

### Каша

		на воде	на молоке	на кокосовом молоке
Овсяная.....	100 гр	30 р.	110 р.	130 р.
Гречневая.....	100 гр	30 р.	110 р.	130 р.
Мультизлаковая.....	100 гр	30 р.	110 р.	130 р.

### ДОБАВКИ

Мёд	30 гр 20 р.	Грушевое варенье	30 гр 60 р.	Сметана	30 гр 60 р.
Банан	30 гр 30 р.	Лесные ягоды	30 гр 60 р.	Орехи	30 гр 90 р.
Сгущённое молоко	30 гр 50 р.	Сливочное масло	30 гр 60 р.	(грецкие, фундук)	



Омлет с грибами и луком

170 гр 160 р.



Блинчики 3 шт.

100 гр 50 р.



Омлет с ветчиной и сыром

170 гр 150 р.



Блинчики с творогом

120 гр 100 р.



Яичница-глазунья

95 гр 50 р.



Сырники

120 гр 100 р.



Яичница-болтунья

100 гр 60 р.



Круассан с омлетом и слабосоленым лососем

180 гр 300 р.

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ДЕСЕРТЫ

	ГР	РУБ.
<b>Je Taime</b> (шоколадный бисквит, мусс из молочного шоколада, ванильная панакотта, шоколадная глазурь с фундуком)	125	240
<b>Десерт Павлова</b> (Мягкое безе, сливочный крем, свежая клубника )	100	250
<b>Брауни</b> (Постный шоколадный бисквит, домашний малиновый джем, шоколадная глазурь)	125	180
<b>Вишневый штрудель</b> (Постное тесто, начинка из вишни, яблок и миндаля)	150	180
<b>18+</b> (Песочное печенье, клубничный мусс, панакотта из йогурта)	60	250
<b>Разлитый кофе</b> (Шоколадный бисквит, кофейный мусс, ванильный мусс)	100	250
<b>Красный бархат капкейк</b> (Бисквит красный Бархат, сырный крем)	110	100
<b>Макарони</b> (кокосовый, лимонный, малиновый, шоколадный, черная смородина, маракуя) (классические макарони кокосовая/ лимонная/ малиновая/ шоколадная/ черная смородина/ маракуйя начинка)	20	50
<b>Маффин кокос</b> (кокосовый маффин с вишней и сырным кремом)	70	150
<b>Медовик</b> (медовые коржи со сметанным кремом )	80	120
<b>Муравейник</b> (песочное тесто, орехи, сметана, варённая сгущенка, шоколад)	90	100

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ДЕСЕРТЫ

	ГР	РУБ.
<b>Оранж</b> (постный апельсиновый бисквит, крем из тофу и кокосовых сливок с шоколадной глазурью)	160	240
<b>Печенье кокос</b> (классическое кокосовое печенье)	25	45
<b>Печенье шоколадное с вишней</b> (шоколадное печенье с вишней и кусочками шоколада)	20	45
<b>Пирожное картошка</b> (шоколадный бисквит, шоколадный крем)	50	80
<b>Профитроли</b> (классические профитроли со сливочно-заварным кремом)	50	80
<b>Тарталетка лимонная</b> (песочная тарталетка с лимонной начинкой и меренгой)	80	100
<b>Тарталетка ореховая</b> (песочная тарталетка с грецким орехом, фундуком и кукурузными хлопьями с добавлением карамели)	60	180
<b>Тарталетка Тар Татен</b> (песочная тарталетка с миндальным кремом, запеченным яблоком и лимонным кремом)	120	200
<b>Тирамису</b> (классический Тирамису из маскарпоне, савоярди и сливок, какао)	100	220
<b>Торт Банановый</b> (карамельный бисквит, карамельный банан, карамельный мусс)	125	200
<b>Пирожное Ванильное небо</b> (песочное печенье, ванильный мусс, малиновое конфи)	80	200
<b>Торт Морковный</b> (морковный бисквит с грецким орехом и ананасом, апельсиновое конфи, сырный крем)	135	150

# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ДЕСЕРТЫ

	ГР	РУБ.
<b>Наполеон</b> (слоённые коржи, крем патисьер, сливочное масло, сгущенка)	135	150
<b>Птичье молоко</b> (ванильный бисквит, суфле, шоколадная глазурь)	120	270
<b>Пирожное Экзотик</b> (миндальный бисквит, мусс маракуйя, мусс манго)	100	320
<b>Трюфель Маракуя</b> (горький шоколад, маракуйя, шоколадный декор)	20	60
<b>Трюфель</b> (горький шоколад, орехи, коньяк)	20	50
<b>Чизкейк</b> (песочно-миндальная крошка сырный крем, свежая клубника)	85	190
<b>Эклер Шоколадный</b> (классический эклер, шоколадный ганаш, полит шоколадной глазурью)	65	160
<b>Эклер Клубничный</b> (классический эклер, клубничный ганаш, полит клубничной глазурью)	65	160
<b>Эстерхайзи</b> (фундучные коржи, масляно-ореховый крем, дроблёный фундук)	145	320
<b>Круассан шоколадный</b> (классический круассан с начинкой шоколадный ганаш)	90	200
<b>Круассан миндальный</b> (классический круассан с миндальным кремом)	115	220
<b>Мадлен</b> (классическое французское печенье)	5	15



# Je t'aime cafe

КОНДИТЕРСКАЯ-ПЕКАРНЯ

## ПАСТА

	ГР	РУБ.
Феттучини с говяжьей вырезкой .....	320	400
(паста феттучини, говяжья вырезка, цукини, болгарский перец, кунжут, специи)		
Феттучини с креветками .....	330	450
(паста феттучини, королевские креветки, помидоры, чесночное масло, специи, петрушка)		
Феттучини с курицей .....	330	400
(паста тальятелле, куриная грудка, помидоры черри, шампиньоны, сливки, пармезан, специи)		