



ЗАВТРАК 7:00-12:00

| | г | ₽ |
|---|--------|-----|
| Шакшука с яйцом пашот и кремом из феты | 250/50 | 390 |
| Омлет классический из 2-х яиц | 135 | 139 |
| Глазунья из 2-х яиц | 80 | 139 |
| Скрэмбл из 2-х яиц | 120 | 139 |
| Дополнение к омлету, глазунье и скрэмблу | | |
| Яйцо пашот 1 шт | 50 | 79 |
| Яйцо куриное (по вашему желанию можем пожарить или отварить) 1 шт | 50 | 79 |
| Бекон жареный | 30 | 159 |
| Креветки (по вашему желанию можем пожарить или отварить) | 30 | 239 |
| Лук репчатый | 20 | 39 |
| Микс салата | 20 | 119 |
| Сосиски | 80 | 169 |
| Страчателла | 30 | 169 |
| Томаты черри | 40 | 110 |
| Руккола | 5 | 59 |
| Чиабатта | 50 | 59 |
| Багет | 50 | 59 |
| Хлеб ржаной-злаковый | 50 | 59 |
| Перец болгарский | 30 | 69 |
| Сыр тёртый моцарелла | 30 | 85 |
| Пармезан | 10 | 85 |

НА ХЛЕБЕ

| | г | ₽ |
|---|-----|-----|
| Яйцо пашот с лососем С рукколой, авокадо, кремом из сыра фета и голландским соусом. Подается на чиабатте | 230 | 790 |
| Яйцо пашот с ростбифом С рукколой, помидорами, маринованным перцем и голландским соусом Подается на чиабатте | 215 | 690 |
| Скрэмбл с прошутто крудо С сыром страчателла, кремом из сыра фета. Подается на чиабатте | 210 | 850 |
| Скрэмбл с креветками С рукколой, кремом из сыра фета и томатами черри. Подается на чиабатте | 180 | 490 |



фото блюд

- Острое блюдо
- Вегетарианское блюдо
- Готовим и в ночное время

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | г | ₽ |
|--|-----------|------|
| Слабосоленый лосось Со свежим шпинатом и кремом «Молодая фета» | 200 | 1590 |
| Тартар из говядины С красным луком, соленым огурцом и ржаным хлебом | 100/50 | 990 |
| Тартар из лосося С маринованным перцем, каперсами и кремом «Молодая фета» | 110/20 | 990 |
| Тартар из тунца С овощной сальсой, пармезаном | 100/20 | 990 |
| Брускетта с лососем Со страчателлой, сальсой из огурца и дипом из авокадо | 200 | 920 |
| Брускетта с ростбифом Соусом умами, томатами черри и кремом «Молодая фета» | 150 | 890 |
| Сыровяленное ассорти к вину Свинина прошутто, говядина брезаола, салями. Подается с жареными орехами и гриссини | 90 | 1610 |
| Сырное ассорти Сыр с песто, дюр-целлер, пармезан, дор-блю. Подается с жареными орехами и гриссини | 250 | 1920 |
| Ассорти разносолов Сало, малосольные огурцы и помидоры, маринованные опята. Подается с зелёным луком, горчицей и хреном | 330/80/60 | 1170 |
| Фруктовое ассорти Яблоко, апельсин, груша, киви, виноград, клубника, голубика | 480 | 1120 |
| Свежие овощи Огурец, помидор, болгарский перец, микс салатов и соус песто | 180/30 | 590 |
| Закуска из свёклы С молодым сыром фета, рукколой, кедровым орехом и заправкой «Мёд-лайм» | 150 | 390 |

САЛАТЫ




| | г | ₽ |
|---|-----|------|
| Цезарь с курицей Микс салатов, томаты черри, куриное филе бедра су-вид, сыр пармезан и соус «Цезарь» | 190 | 750 |
| Цезарь с креветками Микс салатов, томаты черри, обжаренные тигровые креветки, сыр пармезан и соус «Цезарь» | 190 | 870 |
| С тунцом в кисло-сладком соусе С миксом салатов, томатами черри, древесными грибами, куриным яйцом и крем из «Молодой феты» | 210 | 970 |
| С ростбифом С миксом салатов, томатами черри, сыром пармезан и соусом умами | 180 | 1270 |
| С лососем и печеным перцем С миксом салатов, свежими огурцами, томатами черри, рукколой и кисло-сладким соусом | 170 | 870 |
| С креветками в кисло-сладком соусе С миксом салатов, рукколой, киноа, сыром пармезан, томатами черри и кремом из «Молодой феты» | 180 | 880 |
| С томатами и жареным баклажаном С миксом салатов, песто из кинзы и соусом сладкий чили | 240 | 690 |
| Капрезе Микс салатов с рукколой, моцарелла, томаты черри, соус песто и лепестки миндаля | 160 | 680 |
| Цыпленок с томатами черри и киноа С миксом салатов, бобами эдамаме, огурцом, орехом пекан и кисло-сладким соусом | 190 | 820 |
| Греческий Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, оливки, маслины, лист салата, сыр фета и классическая заправка | 180 | 710 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | г | ₽ |
|--|--------|------|
| Закуска к пиву на компанию Свинные ребра, сырные палочки, луковые кольца, чесночные гренки, колбаски гриль. Подается с соусами: сырный, шашлычный, тартар | 650/90 | 1970 |
| Креветки и кальмары в кисло-сладком соусе | 120/30 | 980 |
| Запеченный камамбер С клубникой, виноградом и соусом из шиповника | 200/20 | 1370 |
| Чесночные гренки с соусом тартар | 100/30 | 290 |
| Креветки в соусе дор-блю Подается с багетом в соусе песто | 190/30 | 1170 |

Завтрак подается в баре и ресторане Space с 07:00 до 12:00

Все цены указаны в рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

| СУПЫ | г | ₽ |
|--|--------|-----|
| Куриный суп с лапшой Наваристый куриный бульон с овощами и пастой фетучини | 300 | 590 |
|  Мясная солянка Наваристый мясной бульон с копченностями, солеными огурцами, луком, томатной пастой и чесноком Подается со сметаной | 300 | 770 |
|  Борщ с томлеными говяжьими щечками Подается с чесночными булочками, сметаной и салом | 300 | 750 |
|  Грибной крем-суп Сливочный с шампиньонами | 250 | 860 |
| Томатный суп с морепродуктами Креветки, кальмары, лосось, судак. Подается с запеченным багетом | 350/60 | 950 |




| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА | г | ₽ |
|---|------------|------|
| Томленые говяжьи щечки С картофельным пюре, овощным соусом «Демиглас» и зеленым маслом | 300 | 1170 |
| Медальоны из говядины С грибной кашей из пшеницы и овощным соусом «Демиглас» | 250/20 | 1790 |
| Бефстроганов из говядины Вырезка из говядины, шампиньоны, репчатый лук и сливки. Подается с картофельным пюре | 150/120 | 1490 |
| Стейк рибай Со сливочным соусом | 270/20 | 3970 |
| Свинные ребра С фри из батата и соусом «Чесночный барбекю» | 170/120/30 | 990 |
| Клаб-стейк из свинины С картофельными дольками и шашлычным соусом | 260/30 | 1050 |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ | г | ₽ |
|---|--------|------|
| Жареный цыплёнок по-омски С кинзой, фирменным соусом и лепёшкой с моцареллой | 450/50 | 1170 |
| Утиная грудка су-вид С пюре из батата и соусом «Демиглас» из шиповника | 280 | 1290 |
| Биточки из индейки С птитимом и сливочным соусом | 280 | 920 |
| Запеченное куриное филе С брюссельской капустой, брокколи и мини-морковью со сливочным песто | 200 | 770 |


| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ | г | ₽ |
|--|--------|------|
| Стейк из лосося С пюре из цветной капусты и печеным перцем | 230 | 1770 |
| Биточки из судака С грибной полбой и соусом «Ромеско» | 300 | 1470 |
| Овощное соте с морепродуктами Лосось, судак, тигровые креветки, кальмары. Подается с пшеничным багетом | 200/60 | 1170 |
| Филе палтуса С брюссельской капустой, брокколи, мини-морковью и сливочно-трюфельным соусом | 210 | 1370 |



фото блюдо

-  Острое блюдо
-  Вегетарианское блюдо
-  Готовим и в ночное время

| ГАРНИРЫ | г | ₽ |
|--|-----|-----|
| Картофель фри | 120 | 220 |
| Батат фри | 130 | 320 |
| Картофельные дольки | 120 | 220 |
| Картофельное пюре | 140 | 220 |
| Овощи на гриле Баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, томаты и репчатый лук | 230 | 430 |
| Овощи на пару Брокколи, цветная капуста, мини-морковь и брюссельская капуста | 190 | 390 |
| Пшеничная каша В сливочно-грибном соусе | 100 | 220 |
| Полба В сливочно-грибном соусе | 100 | 220 |

| ПАСТЫ | г | ₽ |
|--|--------|------|
| Птитим с тигровыми креветками Со стружкой тунца, сыром пармезан и сливочным соусом | 190 | 820 |
| Спагетти карбонара С беконом, сыром пармезан, соусом на основе сливок и яичного желтка | 270 | 970 |
| Фетучини с лососем С томатами черри, сыром пармезан, шпинатом и сливочным соусом | 280 | 1070 |
| Спагетти с морепродуктами Лосось, судак, кальмары, тигровые креветки, сыр пармезан и сливочный соус | 330 | 1190 |
| Птитим с куриным филе су-вид Со шпинатом, сыром пармезан и сливочным соусом | 270 | 750 |
|  Лазанья «Болоньезе» Мясной соус «Болоньезе» из говяжьего фарша с овощами, сливочный соус и пармезан | 220/50 | 990 |

| АНТИПАСТИ | г | ₽ |
|--|--------|------|
| Ассорти антипасты на компанию Свинина прошутто, говядина брезаола, салями, сыры: с песто, дюр-целлер, дор-блю, пармезан, вяленые томаты с творожным сыром, оливки с творожным сыром, маринованные перчики с творожным сыром, гриссини и мёд | 390/60 | 3590 |
| Сыр с песто | 50 | 390 |
| Сыр дюр-целлер | 50 | 390 |
| Свинина прошутто | 30 | 470 |
| Говядина брезаола | 30 | 520 |
| Салями | 30 | 870 |
| Сыр пармезан | 50 | 470 |
| Сыр дор-блю | 50 | 770 |
| Гриссини | 25 | 90 |
| Перчики с сыром | 40 | 290 |
| Оливки с сыром | 40 | 290 |
| Вяленые томаты с сыром | 40 | 290 |

| ДЕСЕРТЫ | г | ₽ |
|---|-----------|------|
|  Сорбет из таежной брусники С мёдом и кедровым орехом | 100 | 290 |
| «Молочная девочка» от Шефа С ягодным миксом | 160 | 640 |
| Cosmos Шоколадный брауни в космической полусфере с творожным кремом и свежей ягодой | 180 | 1170 |
| Ванильный крем-брюле | 150 | 390 |
| Фисташковый трюфель | 100 | 590 |
| Наполеон «Гранд Формат» С соленой карамелью и ванильным соусом | 230/80 | 670 |
| Яблочный штрудель с мороженым | 150/40/50 | 620 |
|  Чиа мусс Мусс из чиа с манго-маракуйя | 180 | 420 |
| Баскский чизкейк с шоколадным соусом | 120/60 | 720 |
| Мороженое Ванильное / шоколадное / клубничное | 50 | 120 |

Все цены указаны в рублях и включают НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт. Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.