

GORRCAFE 1654

Ц Е Н А ХЛЕБ

наш самый любимый в городе.
Подаем с домашней аджикой
и мягким сливочным маслом

- 59 **НАША ЛУЧШАЯ ЧИАБАТТА**
со всякими семечками —
подаем целиком, но можно и так,
пару ломтиков. И подсушить тоже
- 77 **СВЕЖАЙШАЯ ХАЛА**
подаем только целиком
- 59 **РЖАНОЙ ХЛЕБ**
с солодом и отрубями,
орехами и изюмом
- 49 **АРОМАТНЫЕ ПИТЫ**
с орегано. Можно и просто
одну штучку заказать

Ц Е Н А ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

не поленитесь и подойдите
к нашим пекарям

- 47 **СОЛЕННЫЙ БУРЕКАС**
- 69 **ХРУСТЯЩАЯ САМСА**
с индейкой, луком и специями.
Подаем с острой кабачковой
икрой и свежим огурцом
- ПИРОГ**
- 99 ~ со шпинатом и домашним творогом
- 99 ~ с курицей и тартуфатой

Ц Е Н А КРУАССАНЫ

печем постоянно. Спросите
у наших ребят, что есть в наличии

- 40 ~ классический со сливочным
маслом и джемом
- 49 ~ шоколадный
- 60 ~ апельсиново-манговый
- 75 ~ самый шоколадный

Ц Е Н А ТАРЕЛОЧКИ И ШТУЧКИ

- 109 **ТАРТАР**
с пармезаном и желтком
- 92 **БАКЛАЖАНЫ**
с домашним маслом, перцем,
наршарабом и сливочным сыром
- 59 **ФОРШМАК**
на тостах с огурцом
и идеальным яйцом
- 69 **НОВОГОДНИЙ ОЛИВЬЕ**
с телятиной
- 139 **ИДЕАЛЬНЫЙ ГУАКАМОЛЕ**
из авокадо с лаймом, кинзой и чили
- 59 **ВАШ ЛЮБИМЫЙ ХУМУС**
классика с цельным нутом
и петрушкой
- ОЧЕНЬ ЛЮБИМ БЛИНЧИКИ**
- 62 ~ просто с маслом и медом или
- 92 ~ с ароматным мясом и сметаной
- 97 **АРТИШОКИ НА ГРИЛЕ**
с фетой, баклажановым кремом
и рубленным миндалем
- 92 **НЕЖНЕЙШИЙ ПАШТЕТ**
из куриной печени с айвовым
джемом и винной тапиокой
- 88 **РАЗНЫЕ СЫРЫ** (50 гр)
спросите официанта, что мы выбрали
сегодня. Подаем с морковным
конфитюром со специями



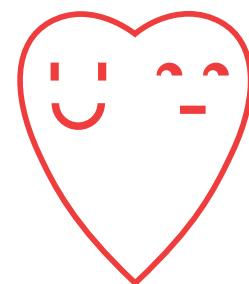
- 60 ~ вишневый
- 75 ~ миндальный
- 87 ~ фисташковый
- 49 ~ краффин
с нутеллой

Ц Е Н А ВСЯКИЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- 132 **СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ХУМУС**
с печеными перцами, песто и фетой
- 129 **САЛАТ СО СВЕКЛОЙ**
со свекольным кремом, бразильским
орехом, сливочным сыром и гранатом
- 175 **САЛАТ С КИНОА**
с семенами льна, пророщенной
гречкой, сушеной клюквой,
авокадо и зеленью, вареным яйцом
и яблочным пюре с куркумой
- 147 **ФАЛАФЕЛЬ**
готовим с добавлением петрушки
и кинзы. Подаем с йогуртом и тхиной,
томатами, солеными огурцами
- 147 **АЗИАТСКИЙ С КУРОЧКОЙ**
- 159 **САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ НА ГРИЛЕ**
с разными овощами, вешенками
и кремом из фасоли
- 219 **ЛИМА-ЛИМА**
две питы с креветками на гриле,
салатом из свежей зелени и ананасом
- 155 **ЯФФО-ЯФФО**
две питы с телятиной на гриле
и теплым салатом из нута и шпината

ДОБАВЛЯЕМ:

- 37 печеные вешенки
- 45 пармезан
- 45 курочка на гриле
- 92 телятина
- 112 гравлак
- 137 креветки
- 35 фета
- 75 авокадо



Ц Е Н А СУПЫ ЛЮБИМОГО ГОРОДА

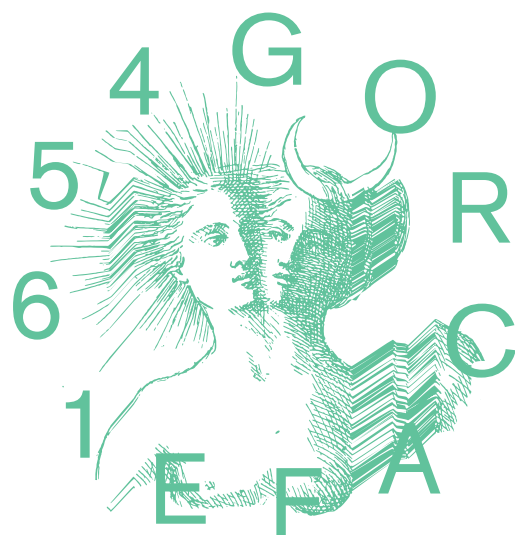
- 79 **ДОМАШНИЙ СУП**
с фрикадельками
- 99 **САМЫЙ ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП**
с сухариками, вешенками, тимьяном
и луком-порей
- 157 **ФО**
тот самый вьетнамский, ароматный.
Мы варим на телячьей голени и куриных
лапах с рисовой лапшой, лаймом,
телятиной, травами и чили
- 157 **НАШ РАМЭН**
со свежайшей домашней
лапшой, курочкой на гриле,
шпинатом и яйцом
- 99 **ТОТ САМЫЙ БОРЩ**
подаем с жареным
свинным ребром
- 115 **ХАРИРА**
с нутом, чечевицей, лахохом
и черносливом

Ц Е Н А А ТУТ БАЦ, И ГОРЯЧЕЕ

- 136 **НЕЖНАЯ КУРИНАЯ
ПЕЧЕНЬ (ROSE)**
в демигласе. Подаем
с гречневой кашей
с рубленным шпинатом
и изюмом
- 158 **КУРОЧКА ГРИЛЬ**
с классическим пюре и шакшукой
- 229 **КУРОЧКА МАСАЛА**
с кокосовым рисом, манго чатни
и лаймом
- 169 **БУРГЕР (MEDIUM RARE)**
с копченой котлетой, луковым
конфитюром и хрустящим беконом
- 169 **СВЕЖИЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ**
самый настоящий болоньезе
- 159 **САМАЯ ГРИБНАЯ ПАСТА**
с печеными шампиньонами
и кремом из белых грибов
- 249 **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МОЛОДОЙ
ТЕЛЯТИНЫ (MEDIUM RARE)**
с картофельным пюре, печеной
свеклой и шпинатом
- 145 **ПЕЛЬМЕШКИ С КУРОЧКОЙ**
подаем в ароматном бульоне
с пеной из цветной капусты
- 159 **ПАД КАПАО**
рис басмати с пряным мясом,
брокколи, имбирем и глазуньей
- 198 **КЕБАБ И ПИТЫ**
три кебаба из баранины
и телятины с нашими специями
- 169 **РАВИОЛИ С ЛОСОСЕМ**
в нежном сливочно-
шпинатном соусе
- 245 **СЕМГА НА ПАРУ**
с ароматной шпинатной
пастой, нежнейшими
кабачками и пармезаном
- 165 **СКУМБРИЯ**
готовим на гриле и подаем
с картофельными ньокки
и томатной пеной
- 179 **КАЛЬМАРЫ**
с ароматным рагу
и диким рисом

Этот материал является рекламной листовкой.
Оригинальное (прейскурант), журнал маркировки товаров
и пищевой ценности продукта находится у администратора заведения.
Цены указаны в гривнах. Если у вас аллергия на любые продукты
или напитки, просим обязательно ознакомиться с журналом
маркировки или предупредить официанта.

ЗАВТРАК В ГОРОДЕ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ



ЦЕНА СЛАДКИЙ

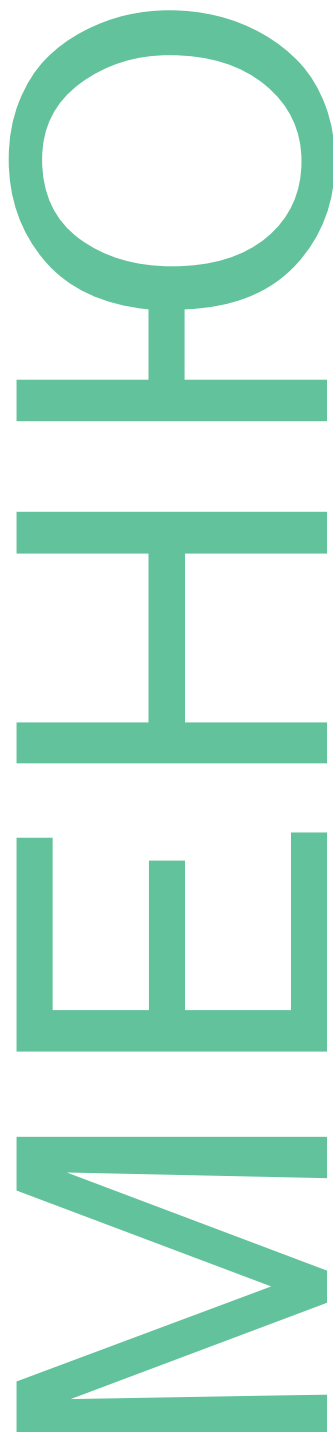
- 99 **СЫРНИКИ**
с абрикосовым джемом и сметаной
- 90 **СМУЗИ БОУЛ**
- 92 **ГРАНОЛА**
с клубничным йогуртом и кокосовыми чипсами
- 98 **ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ**
со сметаной и ягодным конфи́тюром
- 99 **ДОМАШНИЕ ОЛАДУШКИ**
с домашним яблочным сиропом, ванильным соусом или сметаной

ЦЕНА ЛЮБИМЫЕ КАШИ

- ОВСЯНАЯ КАША ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ КРУПЫ**
сладкая с грильяжными орешками и клубничным соусом / с печеными бананами / с клубничным соусом и свежим кокосом
- 89 ~ на воде, молоке или яблочном соке
- 92 ~ на кокосовом молоке
- 89 **СОЛЕНАЯ ОВСЯНКА**
с пармезаном, сливочным сыром и яйцом пашот
- 98 **ЛЬНЯНАЯ КАША**
на миндальном молоке и смородиновом меде
- 98 **КАША ИЗ СПЕЛЬТЫ**
с айвовым джемом, домашней халвой и запеченными яблоками
- 119 **ЛЮБИМАЯ КАША ИЗ ПОЛБЫ**
с соусом демиглас, йогуртом и беконом
- 98 **ЗАВТРАК В БАНГАЛУРЕ**
манная каша со свежим кокосом и соусом из манго

ЦЕНА С ЯЙЦАМИ

- ЯЙЦА ПАШОТ НА ТОСТЕ**
- 169 ~ с лососем гравлакс под сырным соусом
- 149 ~ со свежим шпинатом и курочкой
- 139 **ХАШБРАУН С ЛОСОСЕМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ**
подаем с яйцами пашот, свежим салатом и соусом бер блан
- 119 **ГЛАЗУНЯ ИЛИ ОМЛЕТ**
с беконом и легким салатом с томатами, огурцами и домашним маслом
- 149 **ТОМАТНЫЙ СКРЭМБЛ**
на тосте из домашнего томатного хлеба с курочкой или фетой
- 149 **ХАМШУКА**
наш самый вкусный хумус с горячей шакшукой — двумя яйцами, запеченными в ароматном томатном рагу
- 139 **ТЕЛЬ-АВИВ**
любимый хумус с салатом из нута, идеально сваренными яйцами и овощами
- 175 **САЛАТ З КИНОА**
с семенами льна, пророщенной гречкой, сушеной клюквой, авокадо и зеленью, вареным яйцом и яблочным пюре с куркумой
- 165 **ПАРИЖ-НЬЮ ЙОРК**
свежий круассан с филадельфией, омлетом, рукколой и нашей слабосоленой семгой
- 175 **САМАЯ НЕЖНАЯ ПИТА**
со скрэмблом, лососем аккуратного посола и авокадо
- 129 **КРОК МАДАМ**
с ветчиной и сыром, глазуньей и нежным шпинатным кремом



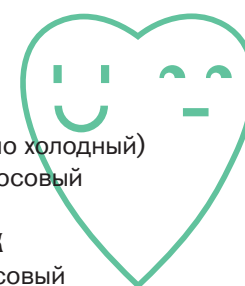
АЙМ ХЕЛСИ ЭНД АЙ НОУ ИТ!

ЦЕНА УТРОМ

- 145 **БАНАНОВЫЕ ПАНКЕЙКИ**
с грушевым конфи́тюром, сиропом топинамбура, безлактозной филадельфией и орешками
- 99 **ОЛАДЫ ИЗ КИНОА**
с зеленой гречкой и семенами льна, чатни из клюквы и фиников и греческим йогуртом
- 95 **ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНАЯ КАША**
с апельсиновым джемом, орехами, вяленой клюквой и кокосовой стружкой
- 120 **БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ**
подаем с печёной свеклой, солёным творогом и разной зеленью
- 154 **АВОКАДО ТОСТ**
с бобами эдамаме, зеленой гречкой и яйцом пашот
- 130 **БОБОВЫЕ ЛЕПЕШКИ**
с бирмским салатом и яйцами пашот

ЦЕНА МАТЧА ТАЙМ

- МАТЧА ЛАТТЕ**
- 79 ~ классика (можно холодный)
- 109 ~ миндально-кокосовый
- 72 **МАТЧА-ТОНИК**
миндально-кокосовый



ЦЕНА СМУЗИ

- 97 **ТРОПИЧЕСКИЙ**
на кокосовом молоке с бананом, манго, ананасом и эдамаме
- 97 **СМОРОДИНА-ЧЕРНИКА-МАТЧА**
молоко кокосовое, банан, шпинат, смородина, черника, матча

ЦЕНА ДНЕМ И ВЕЧЕРОМ

- 145 **ГОРОДСКОЙ ВЕГАН СУП**
с рисовой лапшой, вешенками на гриле, семенами спаржевой фасоли, свежим шпинатом и овощами
- 65 **ШРИЛАНКИЙСКИЙ СУП КАНДЕ**
готовим со свежим кокосом, киноа, тапиокой, рисом басмати, шпинатом и кокосовым молоком. Очень полезно
- 139 **ГРЕЧНЕВАЯ ПАСТА**
с бобами эдамаме, тофу, свежим шпинатом и арахисом
- 169 **БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ**
с диким рисом, томатным салатом зеленым луком на гриле
- 247 **ДОРАДА НА ПАРУ**
с всевозможными зелеными овощами, свежим шпинатом и каперсами

ЦЕНА КАК ЖЕ БЕЗ ЗОЖ ДЕСЕРТА

- 30 **RAW КОНФЕТЫ**
- 77 **VEGAN CAKE**
на основе крема из кешью и смородины
- 90 **ТВОРОЖНЫЙ МУСС**
с чиа, финином и бананом
- МОРОЖКО**
- 49 ~ безлактозное кокосовое
- 59 ~ хелси авокадо



GORCAFE1654
ПЛ. КОНСТИТУЦИИ 2/2
+38 063 403 25 15
+38 073 124 68 24