

# Так и есть!



## Салаты и закуски

### ТАБУЛЕ

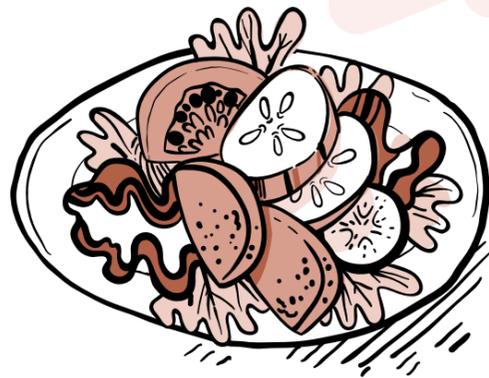
Восточный салат с булгуром, зеленью, огурцом, помидором и мятой. 150 г

### САЛАТ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ

Салат с копчёной курицей, фасолью, кукурузой, яйцом, сухариками и майонезом. 160 г

### КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

с тостами и клюквенным соусом. 162 г



### САЛАТ С КИЛЬКОЙ И СВЕКЛОЙ

Салат из пряной кильки, свеклы, картофеля, огурца, моркови, зелёного горошка и красного лука. 160 г

### СЕРВЕЛАТ-СЭНДВИЧ

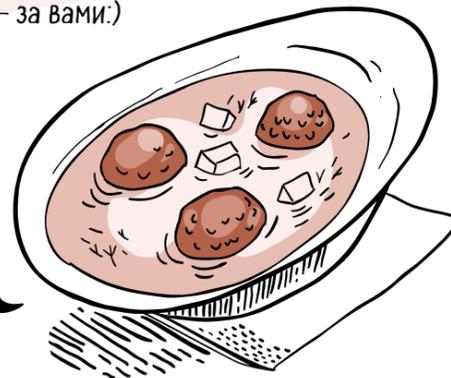
Американский тост с сервелатом, солёными огурцами, сыром и шампиньонами. 205 г

## Ланч-меню новых идей

Как часто в поисках решения мы говорим себе: «Я что-нибудь придумаю». Так вот, сейчас — самое время. Перерыв на обед — пауза, когда Вы можете остановиться, сделать вдох...и понять: «Так и есть!» Потому что верное решение приходит само, если для этого есть время, место и желание. Время — с 12 до 16 часов по будням. Место — Traveler's Coffee. С Вас — лишь желание:)

Мы приготовили для Вас лёгкие и питательные блюда на каждый день — и для быстрого перекуса, и для плотного обеда. А свежие идеи — за вами:)

## Супы



### ФАСОЛЕВЫЙ СУП

На овощном бульоне. 240/2 г

### КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С БЕКОНОМ

Суп-пюре на курином бульоне. 205/2 г

### СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

На курином бульоне. 200/60/2 г

## Напитки

ЯГОДНЫЙ МОРС 200  
200 мл

КОФЕ 200  
Эспрессо. 30 мл / Капучино. 180 мл / Латте. 250 мл

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ 350 мл

ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ 350 мл



Эдвард де Боно — британский психолог и писатель — ещё в конце шестидесятих предложил необычный метод для поиска новых решений.

Латеральное мышление — так называется метод — это способ создания чего-то нового из того, что есть. Для этого нужно «разобрать» проблему на «кусочки», попробовать изменить или заменить каждый из них, а ещё отказаться от привычных ограничений, вроде «так никто не делает» и «не два горошка на ложку».

Traveler's Coffee «прокачал» метод: поразмыслите о своих делах как о блюде.

Что можно поменять в «рецепте» Вашей жизни?

Каким сдобрить соусом или специей?

В какой посуде подать?

И какое дать название?

Пробуйте, не стесняйтесь.

Ассортимент может отличаться в зависимости от города и формата кофейни.

Меню несет ознакомительный характер.

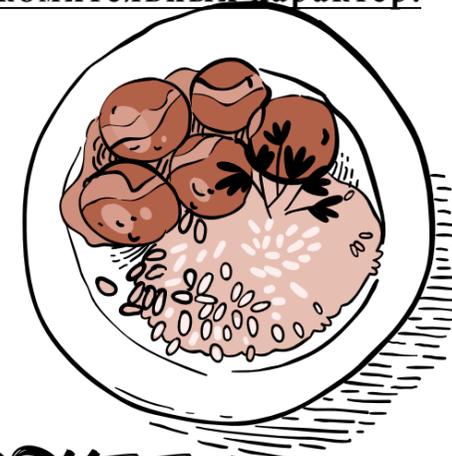
Ассортимент может отличаться в зависимости от города и формата кофейни.

от города и формата кофейни.

Меню несет ознакомительный характер.

с 12:00 до 16:00 по будням

Предложение действует при покупке от 2х блюд из категорий: салаты и закуски, супы, горячее, десерты.



## Горячее

### КУРИНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

с клюквенным соусом. 150 г

### ОВОЩНОЕ СОТЕ

Кабачки, картофель, болгарский перец, шампиньоны, помидор и красный лук. 255 г

### КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ В СМЕТАНЕ

С луком. 130 г

## Гарниры

### БУЛГУР

120 г

### ПЕРЛОВКА

с морковью и луком. 150 г

### БРОККОЛИ

150 г

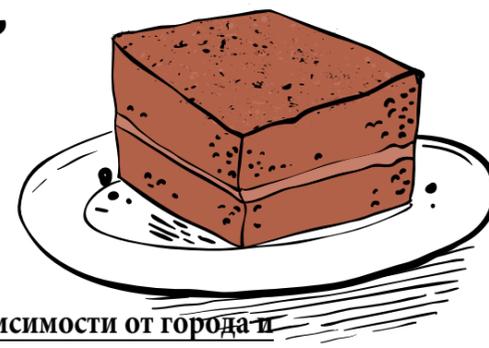
### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

120 г

## Десерт

### СМЕТАННЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ

65 г



Это меню — рекламный материал. С полным перечнем блюд, ингредиентов, калорийности и энергетической ценности вы можете ознакомиться в уголке потребителя.

travelers-coffee.com

# Так и есть!



## Салаты и закуски

### АЗИАТСКИЙ САЛАТ

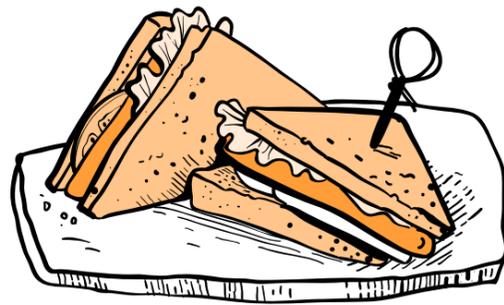
С филе цыпленка, огурцом, болгарским перцем, луком и соевым соусом. 150 г

### САЛАТ С КУКУРУЗОЙ И ВЕТЧИНОЙ

С картофелем, морковью, огурцом, яйцом и майонезом. 150 г

### ХУМУС С ОВОЩАМИ И ТОСТАМИ

170 г



### КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БЕКОНОМ

Салат с беконом, картофелем, помидором, огурцом и красным луком. 155 г

### ФИШ-СЭНДВИЧ

Американский тост с сайрой, яйцом, огурцом и салатом. 195 г

## Напитки

### ЯГОДНЫЙ МОРС

200 мл

### КОФЕ

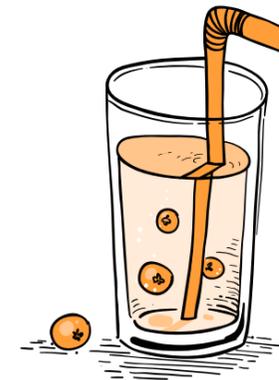
Эспрессо. 30 мл / Капучино. 180 мл / Латте. 250 мл

### ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

350 мл

### ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

350 мл

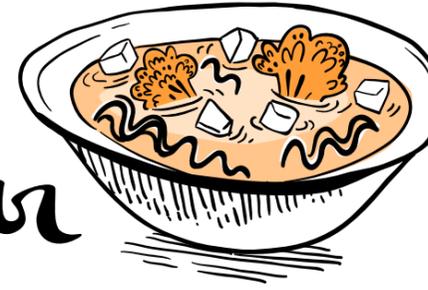


## Ланч-меню новых идей

Как часто в поисках решения мы говорим себе: «Я что-нибудь придумаю». Так вот, сейчас — самое время. Перерыв на обед — пауза, когда Вы можете остановиться, сделать вдох...и понять: «Так и есть!» Потому что верное решение приходит само, если для этого есть время, место и желание. Время — с 12 до 16 часов по будням. Место — Traveler's Coffee. С Вас — лишь желание:)

Мы приготовили для Вас лёгкие и питательные блюда на каждый день — и для быстрого перекуса, и для плотного обеда. А свежие идеи — за вами:)

## Супы



### СУП-ПЮРЕ ИЗ НУТА И ШПИНАТА

На овощном бульоне. 200/5 г

### ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ

На курином бульоне. 250/2/20 г

### КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ УДОН И ОВОЩАМИ

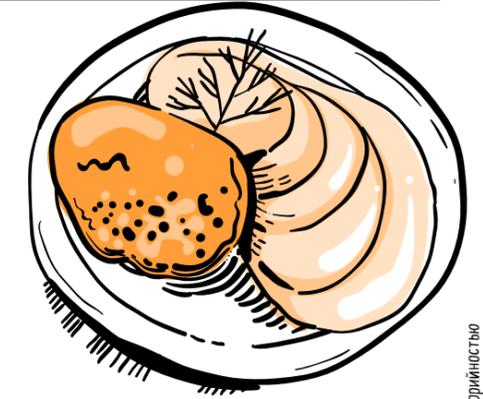
С соевым соусом, кинзой, стручковой фасолью и брокколи. На курином бульоне. 270/2 г

Ассортимент может отличаться в зависимости от города и формата кофейни.

Меню несет ознакомительный характер.

с 12:00 до 16:00  
по будням

Предложение действует при покупке от 2х блюд из категорий: салаты и закуски, супы, горячее, десерты.



## Горячее

### КУРИНАЯ ЗРАЗА С ЯЙЦОМ

120/15 г

### КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ

120/2 г

### СПАГЕТТИ С ВЕТЧИНОЙ И ШПИНАТОМ

265 г

## Гарниры

### БУЛГУР

120 г

### ПЕРЛОВКА

с морковью и луком. 150 г

### БРОККОЛИ

150 г

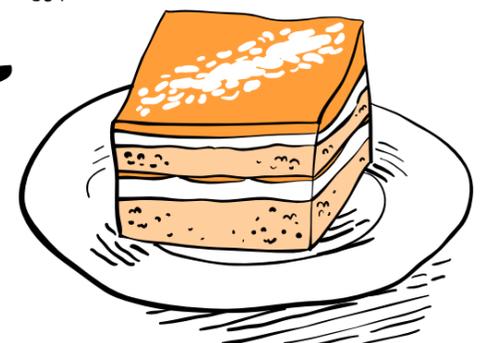
### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

120 г

## Десерт

### ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

65 г



Ассортимент может отличаться в зависимости от города и формата кофейни.

Меню несет ознакомительный характер.

Ем, чтобы быть счастливым!



Jobs to be done, или «Работа, которая должна быть сделана» — это способ думать о покупателях товара или услуги. Его придумывали последние 80 лет.

Один из авторов, профессор Гарвардской школы бизнеса Клейтон Кристенсен, говорит, что мы покупаем что-то не ради самого товара. Мы «нанимаем» его, чтобы выполнить какую-то работу. Стрижемся, чтобы нас повысили. Едим салат, чтобы дольше жить. Пьем кофе, чтобы хватило энергии воплотить мечту.

Это помогает понять, как ещё помочь своим покупателям: какой новый товар предложить, или как улучшить нынешний.

Traveler's Coffee идею перенимал: подумайте, для какой работы нанимают Вас? Чем ещё вы можете быть полезны людям? Это поможет почувствовать, куда идти по жизни.

И куда бы Вы ни шли — прихватите с собой Traveler's Coffee :)

