

# ОТКРЫВАЙТЕ

# МЕНЮ СЕЗОН ВЕСНА-ЛЕТО '21 ВКУСЫ КОФЕ МЕЧТУ

\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

# СЕБЯ



*Жизнь — творчество. Кофе — вдохновение.  
Вперёд к новым открытиям во всех  
направлениях — с новым сезонным меню от  
Traveler's coffee!*

# Салаты

## Salads



### Тёплый салат со спаржей и пряной заправкой

*Warm salad with asparagus and spicy dressing*

Спаржа, томаты, яйцо пашот, красный лук. Авторская заправка из белого винного уксуса, кориандра, рукколы, смеси перцев и оливкового масла. 220 г



### Шопский салат

*Salad with tomato, baked pepper & cheese*

Популярный в Болгарии, Черногории и Чехии салат из томата, огурца, запечённого перца, красного лука, адыгейского сыра, маслин и салата «Айсберг». Оригинальная заправка из оливкового масла и винного уксуса. 200 г



### Салат с овощами и киноа

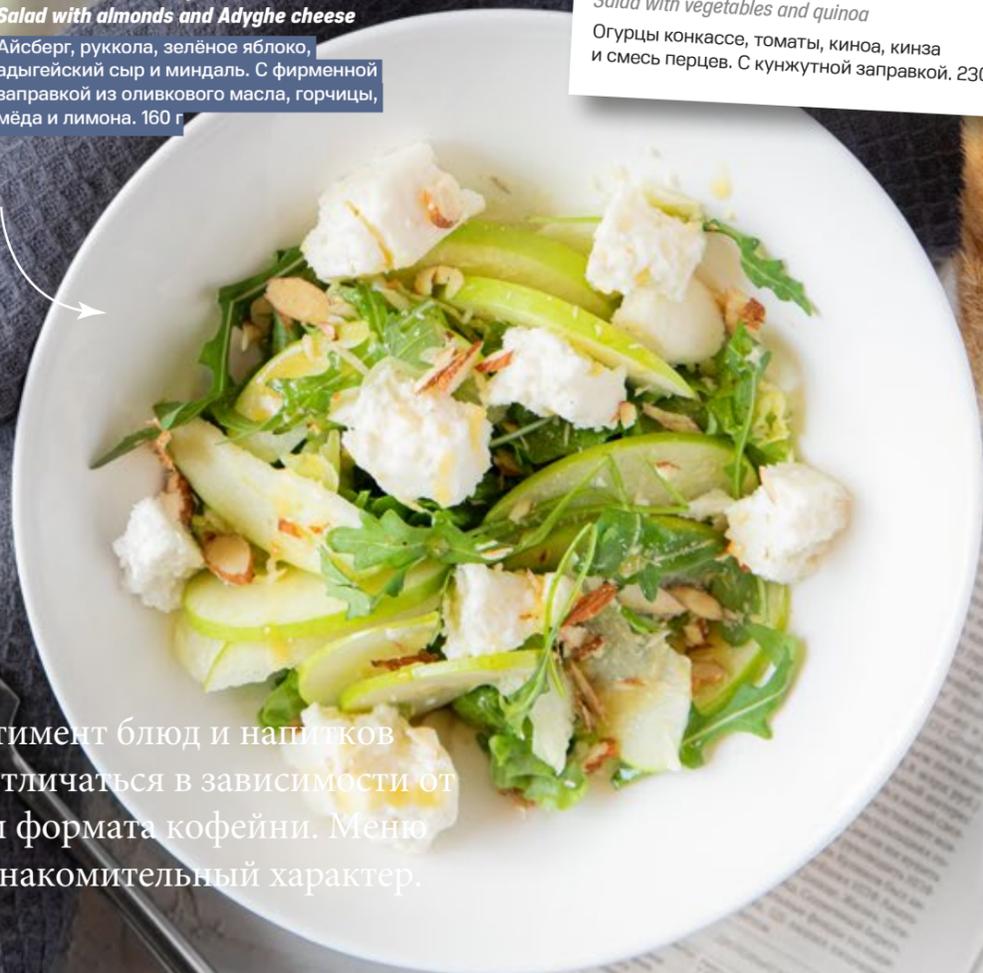
*Salad with vegetables and quinoa*

Огурцы конкассе, томаты, киноа, кинза и смесь перцев. С кунжутной заправкой. 230 г

### Салат с миндальным орехом и адыгейским сыром

*Salad with almonds and Adyghe cheese*

Айсберг, руккола, зелёное яблоко, адыгейский сыр и миндаль. С фирменной заправкой из оливкового масла, горчицы, мёда и лимона. 160 г



\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

### Суп-пюре из зелёного горошка

*Green pea puree soup*

Овощной бульон с картофелем, репчатым луком и зелёным горошком. Готовим со сливками и специями. Подаём с крутонами и тёплым запечённым беконом. 250/20/10 г



\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

# Супы

## Soups

### Сурими гаспачо

*Surimi gaspacho*

Прохладный суп из томатов, оливкового масла, томатного сока, соуса табаско, бальзамического уксуса и чеснока. С добавлением ломтиков сурими и сельдерея. Подаём с крутонам. 250/10 г



### Зелёный борщ со шпинатом

*Green borsch with spinach*

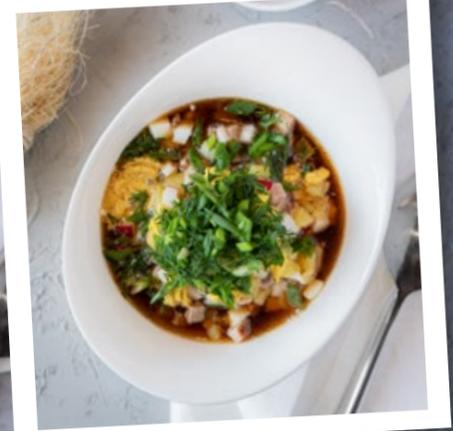
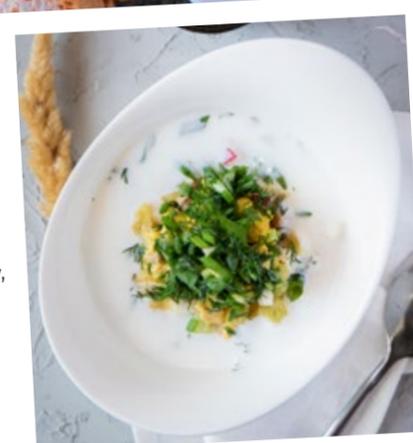
На овощном бульоне, с картофелем, морковью, луком и шпинатом. Подаём с перепелиным яйцом и крутонами в паприке. 240/10 г



### Окрошка на кефире или на квасе

*Okroshka on kefir | on kvass*

Отварной желток, горчицу и сливочный хрен добавляем к картошке, отварной говядине, огурцу, редису и яичному белку. Заливаем кефиром или квасом. О, да! 250 г



# Горячие блюда

## Hot meals



### Фирменный драник с морковным пюре

Pancake with carrot puree with mushroom julienn | with tomato sauce

Завёрнутый драник из картофеля с карри. Соус — на выбор: грибной или томатный. Подаётся с морковным пюре и гарниром из редиса и огурца. 225 г

### Бельгийская вафля с цыплёнком

Belgian waffle with chicken

Тёплая свежеприготовленная вафля, куриное филе, зелёный лук, грибной и томатный соусы, смесь перцев. 140/30/30 г



### Котлета паровая из лосося со шпинатом

Steam cutlet of salmon with spinach

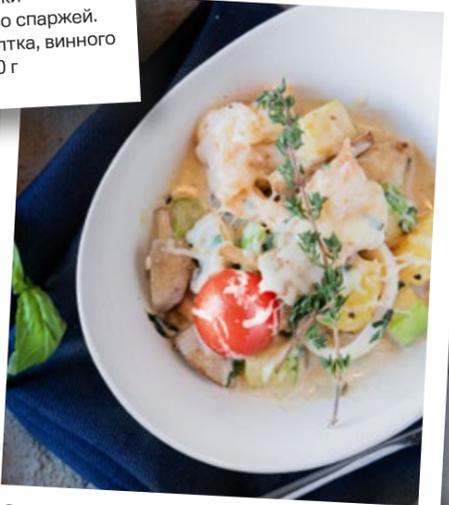
Приготовленная на пару котлета из слабосоленого лосося с луком, шпинатом, с добавлением белого хлеба и соевого соуса. Подаём с гарниром из булгура, томатов и кинзы. 140/150/12 г



### Рулетики из свинины со спаржей и голландским соусом

Pork rolls with asparagus and hollandaise sauce

Обжаренные до золотистой корочки рулетики из нежной свиной шеи со спаржей. Голландский соус из куриного желтка, винного уксуса и лимонного фреша. 215/40 г



### Запеченные морепродукты с овощами

Baked seafood with vegetables

Тигровые креветки, кольца дальневосточного кальмара в сливочном соусе, запечённые с картофелем, цукини, сыром и шампиньонами. 240 г



### Банана сплит

Banana split

Разрезанный надвое банан с двумя шариками мороженого — каждый под своим топпингом: шоколадным и карамельным. Мята, рубленый орех в карамели, сахарная пудра. 100/150/30/10 г

# Десерты

## Desserts



### Фруктовая кесадилья

Fruit quesadilla

Выложенная веером тортилья со взбитыми сливками, бананом, киви, апельсином и голубикой. С добавлением орехов в карамели, клубничного топпинга и сахарной пудры. 200 г

\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

# Согревающие напитки

Hot drinks



**Цветочный чай «Шалимар»**  
Flower tea with lavender, orange & vanilla syrup

Чай ройбуш, цветы лаванды, апельсин, бутоны роз, ванильный сироп. 500 мл



**Раф «Куркума»**  
Raf with turmeric

Эспрессо, молоко, сироп и куркума. 355 мл



**Раф «Лаванда»**  
Raf "Lavender"

Эспрессо, сливки и лавандовый сахар. Украшен лепестками лаванды. 355 мл



**Раф «Матча-цитрус»**  
Raf "Matcha-citrus"

Матча, цитрусовый сахар и кокосовое молоко. Ах! 355 мл

\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.

# Прохладительные напитки

Cold drinks



**Яблоко-шпинат фреш**  
Apple-spinach fresh

Свежий сок из микса брокколи, яблока, шпината и огурца. 300 мл

**Смузи-малина**  
Raspberry smoothie

Пюре из малины, банан, сироп, кокосовое молоко и лёд. 200 мл

**Фреш Грин**  
Mint-lime fresh

Свежий сок из мяты, лайма и яблока, лёд. 300 мл

# Холодный кофе

Cold coffee



**Аффогато**

Coffee lungo with ice cream & caramel

Кофе лунго, лёд, молоко, соус с карамелью и лимонграссом. Сверху — шарик мороженого с шоколадным сиропом. 350 мл

**Банана кофе**

Cold banana coffee

Эспрессо, банан, сгущённое молоко и сливки. Взбиваем — и всё!. 250 мл

**Тай кофе**

Thai coffee with coconut milk

Эспрессо, кокосовый сироп, сгущённое и кокосовое молоко. И лёд!. 220 мл



**Тай матча**

Thai matcha with coconut syrup

Кокосовое молоко, зеленая матча, сироп и лёд. 230 мл



**Малиновый кофе**  
Raspberry coffee

Свежевыжатый фреш из грейпфрута, малиновое пюре, соус «Солёная Кармель» с добавлением эспрессо. 300 мл

**Тропик тоник**

Mango & strawberry tonic

Пюре манго, клубничный сироп и тоник. (Плюс лёд фραπε:) 470 мл

\* Ассортимент блюд и напитков может отличаться в зависимости от города и формата кофейни. Меню несет ознакомительный характер.



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

**[TRAVELERS-COFFEE.COM](http://TRAVELERS-COFFEE.COM)**