



Книга блюд завтраки

Июль 2022

Раздел «Закуски»

Название блюда	Описание, подача	Вкусовые особенности	Рекомендации напитков
Брускетта с телятиной sous-vide	Зажаренный тартин с зеленой гречкой. Мягкий сливочный сыр, руккола, вяленые помидоры, сушеный масленный и маринованная телятина су-вид		
Шакшука: Перец рамиро/ узбекские помидоры	Томатный соус на основа узбекских помидоров, перца рамиро и пряных трав с добавлением яйца и петрушки		

Яйцо Бенедикт/ Лосось/ Авокадо	Жареный бриошь, авокадо, малосольный лосось, пашот и сверху поливаем соусом голландез.		
Сырники: Рикотта/ Черная смородина/ Мороженое	Домашние сырники из рикотты. Подаются замоченные в домашнем миндальном сиропе чернослива и черной смородины вместе с шариком ванильного мороженого		
Йогурт/ Chia/ Сезонные ягоды	Пудинг на основе греческого йогурта и чиа с добавлением сезонных ягод в виде украшения		
Каша из киноа	Каша из киноа на кокосовом молоке с добавлением сезонных ягод в виде украшения		
Омлет sous-vide/ Скрэмбл/ Яичница	Нежный сливочный омлет с добавлением топинга по заказу гостя – помидор, горгонзола, грана падано, краб, малосолёная семга, креветки, мини шпинат		
Халуми/ Абрикос/ Слива	Жареный Халуми с абрикосовым гелем, гранатовой сливой и орехом пекан. Подаются на подушке из микс салата		