Вершина
семейный ресторан

Завтраки

с 8:00 до 12:00

Это меню создано специально для Вас
экспертом в области здорового образа
жизни с учетом всех потребностей
Вашего организма и правил
сбалансированного питания.

Также это меню придется по душе,
если у Вас есть пищевая аллергия
или непереносимость:

- молочной продукции
- сахара
- глютена

«Здоровое питание – это
не про ограничения и диеты.
Здесь много свободы, творчества
и разнообразие вкусов»

С заботой о Вашем здоровье
Ваш личный healt-коуч
Алена Гусева

alena_health_coach

Вершина
семейный ресторан

Завтраки

с 8:00 до 12:00

Сырники творожные 215 гр **280 ₽**
Подаются со свежими ягодами. 324,3/22,1/11,7/33

Соус на выбор: джем фруктовый / мед / сгущенное молоко / сметана

Омлет без молока 200 гр **280 ₽**
Взбитые яйца с гренкой из цельнозернового хлеба, с копченым угрем, молодым шпинатом, приготовленные на оливковом масле. Подается со свежим огурцом. 200/17/12/7,5

Тост с семгой 200 гр **300 ₽**
Цельнозерновой хлеб подпеченный на гриле, сдобренный творожным сыром, с миксом салатов, яйцом Пашот, семгой собственного посола и кунжутным маслом. 180/23/9/1,5

Шакшука с тигровыми креветками 350 гр **350 ₽**
Яйца, молодой шпинат, тигровые креветки, томаты в собственном соку, болгарский перец, лук салатный, чеснок, топленое масло Гхи. Подается с подпеченным цельнозерновым хлебом. 280/21/18/9

Картофельный краст с семгой и соусом Голандез 225 гр **350 ₽**
Картофель, рисовая мука, куриный желток, семга собственного посола, микс салат, редис, соус Голандез. Готовится на оливковом масле. 270/13/14/230

Каша пшённая на кокосовых сливках 235 гр **250 ₽**
Крупа пшеничная, кокосовые сливки, тыква запеченная, тыквенные семечки, сироп Топинамбура. 40/1,5/2/4

Тост с грибами и авокадо 200 гр **300 ₽**
Цельнозерновой хлеб подпеченный на гриле, с обжаренными на оливковом масле вешенками и шампиньонами с кокосовыми сливками, спелым авокадо и Пармезаном. 240/5,5/21/6,5

Вершина
семейный ресторан

Завтраки

с 8:00 до 12:00

Яичница из 2-х яиц 100 гр **250 ₽**
По вашему желанию могут быть добавлены: бекон, томат, лук репчатый, перец болгарский, ветчина. 310/11/29/0,5

Гречневая каша с грибами 230 гр **250 ₽**
Гречневые ядра приготовленные на медленном огне и предварительно замоченные, с обжаренными на оливковом масле вешенками и шампиньонами, с добавлением кокосовых сливок и Пармезаном. 150/8,5/3,5/21

Рикотники с малиновым компоне 200 гр **350 ₽**
Фермерский сыр Рикотта смешанный с рисовой мукой и обжаренный на кокосовом масле, подается с компоне из малины и сиропа Топинамбур. 180/1,5/14/11

Ячневая каша на кокосовом молоке с голубикой 230 гр **250 ₽**
110/6,5/5,5/9,5
Предварительно замоченное пшено, с добавлением кокосового молока и сиропа Топинамбур, подается со свежей голубикой и ягодным пюре.

Гречотто 280 гр **250 ₽**
Предварительно замоченные гречневые ядра приготовленные на малом огне, подается со спелым авокадо, яйцом Пашот, соусом Голандез и Пармезаном. 230/10/9/27

Блинчики 100 гр **150 ₽**
Подаются со свежими ягодами. 234,6/4,6/4,3/44,5
Соус на выбор: джем фруктовый / мед / сгущенное молоко / сметана

P.S. Все наши блюда готовятся исключительно с ножа, поэтому приготовление занимает чуть больше времени.