



M E N U



DISCOVER OUR
STORIES ONLINE

Keyfiyyət

Sadəlik

Səmimilik

Özünəməxsusluq



Sadəlik

"30 il əvvəl başladığımız
gündən bəri, sadəlik bizim
əsas yol göstəricimiz olub.

Qonaqlarımız bunu istəmədən
və bazar dəyişməyə başlamazdan
xeyli əvvəl, biz dad və
ingrediyentlərimizin keyfiyyətindən
güzeşə getmədən cəsarətli
seçimlər edirdik."

Alain Coumont

Səhər yeməyi

LE PAIN QUOTIDIEN SƏHƏR YEMƏYİ 20.95

pain au chocolat və ya kərə yağlı kruasan,
klassik isti içki, qızardılmış və ya çirpilmiş yumurta,
baget və turşmayalı buğda çörəyi, Fransız kərə yağı,
orqanik cem və Belçika əzməsi ilə təqdim edilir

VETÇİNA & PENDİRLİ KRUASAN 11.95

kərə yağlı kruasan, hissə verilmiş
mal eti vetçinası və pendir

FRANSIZ TOSTU 12.95

kərə yağlı briş ilə hazırlanmış fransız tost,
təvətlil nənə və giləmeyvələr, xama və bal

MINİ PANKEK 13.95

banan, giləmeyvələr, nənə, xama və
orqanik çiyrək cemi ilə təqdim edilir

SAĞLAM SƏHƏR YEMƏYİ 19.95

kinoalı tabule, qarışıq salat, iki qızardılmış yumurta,
çeri pomidor, quakamole, cəfəri,
limon və qarışıq toxumlar,
baget və turşmayalı buğda çörəyi ilə təqdim edilir

"MANHATTAN" SƏHƏR YEMƏYİ 22.95

hissə verilmiş qızılbalıq, otlu rikotta pendiri,
qarışıq salat, qızardılmış yumurta,
baget və turşmayalı buğda çörəyi ilə təqdim edilir

UN, SU, DUZ VƏ ZAMAN

Bu daim dəyişən və tələsik dünyada sizi ənənəvi
sadeliyin dəyərlili olduğu bir məkana səyahətə
dəvət edirik. Çörəkçilərimiz sadəcə
dörd inqredientdən istifadə edirlər:
un, su, dəniz duzu və zaman.

Xəmir səbir və ustalıqla əl ilə yoğrulur,
22 saat ərzində dincəlməyə buraxılır və
daş örtüklü sobamızda bişirilir. Bunlar bizim
keçmişdən gələn, ənənəyə sadıq şəkildə
hazırlanmış artizan turşmayalı çörəklərimizdir.

Yumurta

İstifadə etdiyimiz bütün yumurtalar sərbəst
gəzən toyuq yumurtasıdır.

QIZARDILMIŞ YUMURTA 7.95

baget və turşmayalı buğda çörəyi,
Fransız kərə yağı və orqanik cem ilə təqdim edilir

ÇİRPİLMİŞ YUMURTA 9.95

baget və turşmayalı buğda çörəyi,
Fransız kərə yağı və orqanik cem ilə təqdim edilir
• avokado ilə +3
• hissə verilmiş qızılbalıq ilə +3

TURŞ MAYALI "FLATBREAD" ÇÖRƏYİ QIZARDILMIŞ YUMURTA İLƏ 15.95

Sitrus-cirə duzu, labnə, qızardılmış çeri pomidor,
cəfəri və az acılı ev üsulu yağ ilə

OMLET 10.95

qarışıq salat, baget və turşmayalı buğda çörəyi,
Fransız kərə yağı və orqanik cem ilə təqdim edilir
• göbələk & pendir ilə +2
• hissə verilmiş mal eti & pendir ilə +3
• hissə verilmiş qızılbalıq & ispanaq ilə +8

BRANÇ 28.95

bizim branç gündəlik olaraq artizan çörək çeşidləri,
Fransız kərə yağı, orqanik cem, Belçika əzmeləri və
seçiminizə uyğun klassik isti içki ilə təqdim edilir

BRANÇINI ÖZÜN YARAT

Her kateqoriyadan birini seç:

"VIENNOISERIE"

• kərə yağlı kruasan
• pain au chocolat
• cinnamon roll

YARIM TARTİN

• hummus & brokoli
• tuna & hummus
• avokado tost

PROTEİN

• qızardılmış yumurta
• çirpilmiş yumurta
• kinoalı tabule

TAXILLAR, TƏZƏ MEYVƏ VƏ YOQURT

• mini qranola parfe
• mini təzə meyvə salati
• mini moruq çia pudinqi

Un məmulatları

artizan çörək və "viennoiserie" seçimləri

ÇÖRƏK SƏBƏTİ 9.25

artizan çörək seçimlərimiz: turşmayalı buğda, baget,
qarışıq toxum & üzüm, çovdar və fındıqlı flut, Fransız yağı,
orqanik cem və Belçika əzməsi ilə təqdim edilir

BAGET TƏQDİMƏTİ* 5.25

FINDIQLI "FLUTE"* 5.25

KƏRƏ YAĞLI BRİOŞ CEM İLƏ 5.45

Fransız yağı və orqanik cem ilə təqdim edilir

KƏRƏ YAĞLI KRUASAN 5.65

"PAIN AU CHOCOLAT" 6.45

"PAIN AUX RAISINS" 5.45

BADAMLI KRUASAN 7.25

MÖVSÜMÜ MAFFİN 6.25

"CINNAMON ROLL" 6.45

* Fransız yağı və orqanik cem və ya Belçika əzməsi ilə təqdim edilir

Taxıllar, təzə meyvə və yoqurt

QRANOLA PARFE 12.95

ev üsulu qranola, təvətlil giləmeyvələr
və nənə, yunan yoqurtu

MORUQ ÇİA PUDİNQİ 12.95

təzə giləmeyvələr, nənə, yunan yoqurtu,
Belçika şokoladı

TƏRƏVƏTLİ MEYVƏ SALATI 9.95

Tartınlar

Özəl turşmayalı buğda çörəyi üzərində təqdim edilir.
Həmçinin yarım baget çörəyində mövcuddur.

HUMMUS VƏ BROKKOLİ ^v	13.95
mikro yaşıllıq və az acılı ev üsulu yağ ilə	
TUNA & HUMMUS	14.95
hummus, kərəviz, yaşıl soğan, turp və xiyar ilə	
AVOKADO TOST ^v	16.95
qızardılmış turşmayalı buğda çörəyi, quakamole, xiyar, turp, qarışıq toxumlar və sitrus-cirə duzu ilə	
• Çırpılmış yumurta ilə	+3
• hissə verilmiş qızılbalıq ilə	+3
CROQUE MONSIEUR	19.95
qızardılmış turş mayalı buğda çörəyi (ikiqat), hissə verilmiş mal eti vetçinası, pendir, pomidorlu salsa və qarışıq salat ilə təqdim edilir	
GARDENERS CROQUE ^v	19.95
qızardılmış turşmayalı buğda çörəyi, hummus, qovrulmuş kabak, pesto rosso, qarışıq salat, avokado, qarışıq toxumlar, vineqret və pomidorlu salsa ilə təqdim edilir	
MOZZARELLA & HİSƏ VERİLMİŞ TOYUQ	20.45
qızardılmış turşmayalı buğda çörəyi, hissə verilmiş toyuq, mozzarella, sobada bişmiş kabak, ağ reyhan yağı və cəfəri ilə	
TURŞ MAYALI "FLATBREAD" ÇÖRƏYİ MOZZARELLA VƏ SOBADA BIŞMIŞ TƏRƏVƏZLƏR İLƏ	21.95
göbəlek əzməsi, qırmızı soğan turşusu, mikro yaşıllıq və ev üsulu, az acılı yağ ilə	

Qəlyanaltılar

QARIŞIQ SALAT ^v	4.95
QUAKAMOLE ^v	6.95
AVOKADO ^v	6.95
HUMMUS ^v	5.95

Qida Allergenləri: Mətbəximizdə müxtəlif növ allergenlərlə işlədiyimiz üçün təqdim etdiyimiz yeməklərin tərkibində allergen izlərinin tamamilə olmamasına zəmanət verilmir.

Sifariş verməzdən əvvəl hər hansı allergiyanız varsa, əməkdaşlarımızdan birinə bildirməyiniz xahiş olunur.

Allergen riskini minimuma endirmək və tərkibində potensial allergenlər olan məhsulları (bunlara qlüten, süd, yumurta, küncüt, soya, qoz-fındıq, kərəviz, xardal, sulfidlər və digərləri daxildir) diqqətlə emal etmək üçün tədbirlər görsek də, çarpaz yoluxma riski istisna edilmir.

ŞORBA VƏ KOMBO

GÜNÜN ŞORBASI ^v	8.95
baget, turşmayalı buğda çörəyi, ev üsulu krutonlar və Fransız kərə yağı ilə təqdim edilir	
ÇÖRƏKÇİ LANÇI	15.95
günün şorbası böyük kasada, günün 1/2 tartini və qarışıq salat	

Salat

Artizan çörək ilə təqdim edilir.

KLASSİK SEZAR	17.95
qızardılmış toyuq eti, parmesan pendiri, ev üsulu krutonlar, bişmiş yumurta, çeri pomidor, romen kahi və Sezar sousu ilə	
HİSƏ VERİLMİŞ QIZIL BALIQ & KİNOA	24.95
hissə verilmiş qızılbalıq, kinoalı tabule, quakamole, qarışıq salat, otlu rikotta pendiri, cücətilər, şüyüd, limon və ot sousu, turşmayalı buğda çörəyi ilə təqdim edilir	
MOZZARELLA PANZANELLA	20.95
mozzarella, sobada bişmiş tərəvəzlər, qarışıq salat, ev üsulu baget krutonlar, ağ reyhan yağı, şüyüd, cəfəri, limon və vineqar ilə	

İsti yeməklər

Kiş

Duzlu yumurtalı tart, qarışıq salat ilə təqdim olunur.

- "Lorraine" qızardılmış kəvər, mal eti vetçinası və pendir **20.65**
- İspanaq və göbəlek, qızardılmış kəvər və pendir ilə **21.65**

SOBADA BIŞMIŞ TOYUQ & TƏRƏVƏZLƏR	22.95
toyuq, kinoalı düyü, sobada qızardılmış şirin kartof, bibər və yaşıl lobya, mikro yaşıllıq, bal-xardal sousu və qarışıq toxumlarla təqdim edilir	
SOBADA BIŞMIŞ QIZILBALIQ & BROKOLİ	30.95
sobada bişmiş qızılbalıq filesi brokoli ilə, Kalamata zeytunu, reyhan, çeri pomidor, qırmızı soğan turşusu və cücərti	
ARPALI RİZOTTO MAL ƏTİ İLƏ	27.45
marinə edilmiş mal eti, göbəlek və arpa rizottosu, sobada bişmiş bibər, mikro yaşıllıq və parmesan ilə	
KABAK & BADIMCAN LAZANYASI	24.95
sobada bişmiş lazanya, kabak və badımcan, parmesan, rikotta, pomidor, beşamel və reyhan yağı ilə	

Desertlər

ŞOKOLADLI "MANHATTAN COOKIE"	7.45	MÖVSÜMÜ MEYVƏLİ TART	12.25
BELÇİKA ŞOKOLADLI BRAUNI	9.65	MARAKUYALI TART	13.65
LİMONLU KEKS	8.95	BELÇİKA VAFLİSİ	12.25
ALMA & BADAMLI TART	10.65	təzə giləmeyvələr və şokolad sousu ilə təqdim edilir	
ŞAFTALI & BADAMLI TART	11.95	MÖVSÜMÜ MEYVƏLİ PAVLOVA	10.45
LİMONLU TART	9.95	QIRMIZI MEYVƏLİ ÇİZKEYK	13.95
		ŞOKOLADLI "MOUSSE BOMB"	14.45

Isti içkilər

Bütün orqanik qəhvə və çaylarımız seçiminizə uyğun olaraq sadə, badam, yulaf və kokos südü ilə təqdim olunur.

ORQANİK QƏHVƏ

Bu anın dadını orqanik qəhvəmizlə çıxarın.

Sizin üçün faydalı, planetimiz üçün isə daha yaxşı.

KLASSİK

ORQANİK ESPRESSO	4.45
ORQANİK DOUBLE ESPRESSO	5.45
ESPRESSO MACCHIATO	5.45
TÜRK QƏHVƏSİ	5.95
AMERICANO	6.65
CAPPUCCINO	7.65
FLAT WHITE	8.45
MOCHA	8.45
LATTE	7.65
CARAMEL LATTE	8.45
ƏLAVƏ ESPRESSO	+ 3
ORQANİK ÇAY	5.95
English breakfast, earl grey, chunmee, jasmine, rooibos, chamomile, masala chai	
NANƏ ÇAYI	6.65

XÜSUSİ İÇKİLƏR

BELÇİKA İSTİ ŞOKOLADI	7.95
GINGER ELIXIR	8.25
zəncəfil, limon, nanə və bal ilə bitki çayı	
CHAI LATTE	9.45
MATCHA LATTE	9.65

Soyuq içkilər

TƏZƏ SIXILMIŞ MÖVSÜMÜ MEYVƏ ŞİRƏSİ	9.45
TƏZƏ SIXILMIŞ PORTAĞAL ŞİRƏSİ	9.95
EV ÜSULU LİMONAD	9.95
EV ÜSULU MORUQLU LİMONAD	10.95
EV ÜSULU YAŞIL "ICE TEA"	9.45
EV ÜSULU MARAKUYALI "ICE TEA"	10.45
QAZSIZ SU 33cl 75cl	4.95 8.95
QAZLI SU 33cl 75cl	4.95 8.95
TAHİNİ SMUZİ GİLƏMEYVƏ VƏ BANAN İLƏ	12.95
yoqurt, moruq, banan, çiyələk	
YAŞIL SMUZİ	11.65
ananas, xiyar, zəncəfil, alma, nanə, ispanaq	

SOYUQ KOFE İÇKİLƏRİ

ICE AMERICANO	7.65
ICE LATTE	8.45
ICE CARAMEL LATTE	9.25
ICE MATCHA LATTE	9.95
ICE BELGIAN MOCHA	9.95
CHOCOLATE COOKIE FRAPPE	10.65
SALTED CARAMEL FRAPPE	10.95



M E N U



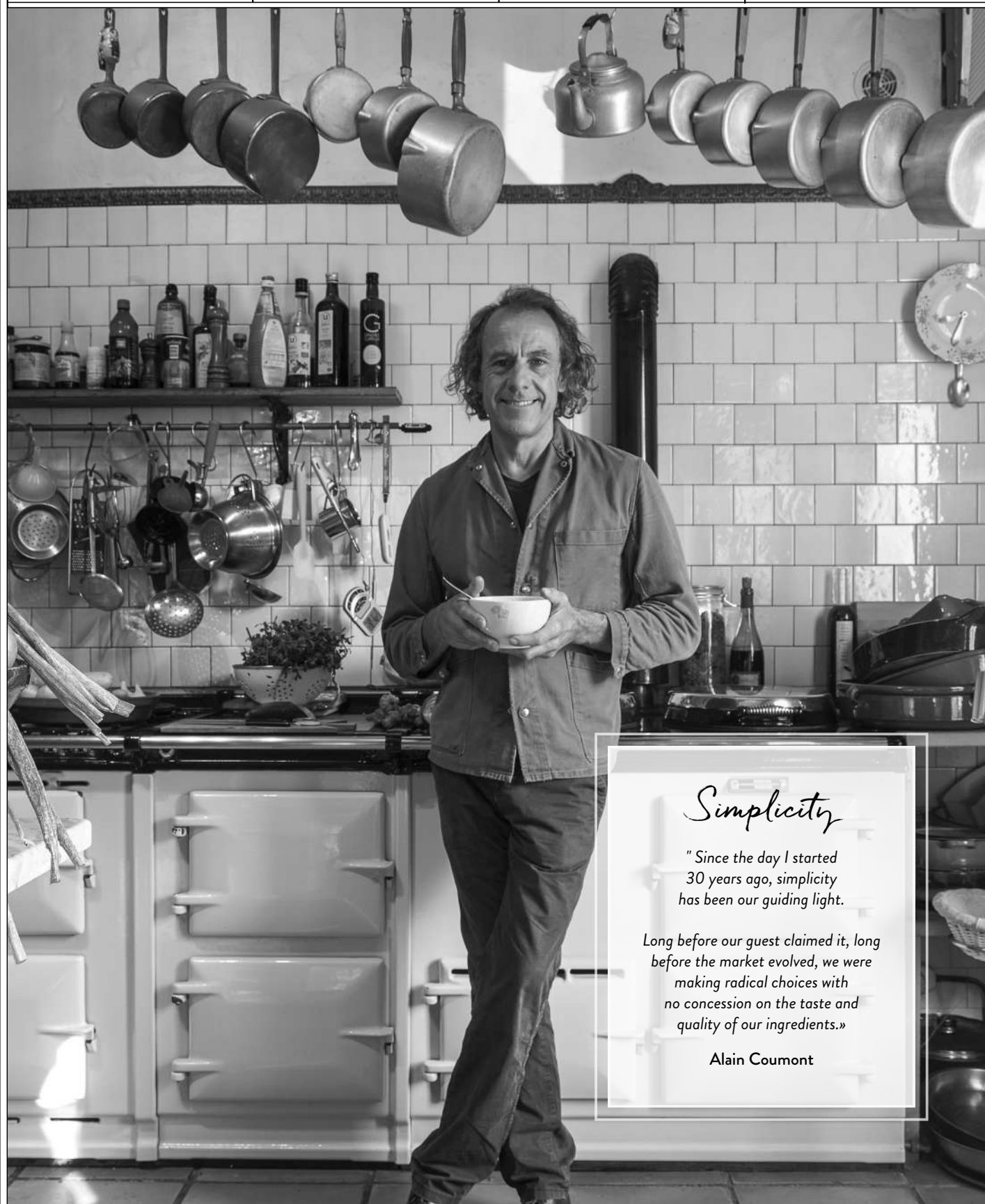
DISCOVER OUR
STORIES ONLINE

Quality

Simplicity

Conviviality

Authenticity



Simplicity

*" Since the day I started
30 years ago, simplicity
has been our guiding light.*

*Long before our guest claimed it, long
before the market evolved, we were
making radical choices with
no concession on the taste and
quality of our ingredients.»*

Alain Coumont

Breakfast

LE PAIN QUOTIDIEN BREAKFAST 20.95

pain au chocolat or butter croissant, baguette and sourdough wheat bread with scrambled eggs or baked eggs and a classic hot drink, served with French butter, organic jam and Belgian spread

HAM & CHEESE CROISSANT 11.95

butter croissant with smoked beef ham and cheese

PAIN PERDU 12.95

french toast made with butter brioche, fresh berries, fresh mint, sour cream and honey

MINI PANCAKES 13.95

served with banana & fresh berries, fresh mint, sour cream and organic strawberry jam

HEALTHY BREAKFAST BOWL 19.95

quinoa tabbouleh, salad mix, two baked eggs, cherry tomatoes, guacamole, parsley, lemon and superseeds, served with baguette and sourdough wheat bread

MANHATTAN BREAKFAST 22.95

smoked salmon, ricotta with fresh herbs, mixed salad and baked eggs, served with our sourdough rye bread

FLOUR, WATER, SALT AND TIME

In this ever-changing and hectic world, we invite you to escape to a place where traditional simplicity is cherished. Our bakers use only four ingredients: flour, water, sea salt and time.

The dough is then kneaded patiently by hand, put to rest for 22 hours and baked in our stone-lined ovens. These are the artisanal sourdough loaves of our past, baked according to tradition.

Cereals, Fresh Fruit & Yogurt

GRANOLA PARFAIT 12.95

homemade granola, fresh berries and mint with greek yogurt

RASPBERRY CHIA DÉLICE 12.95

with fresh berries, Greek yogurt, Belgian chocolate and fresh mint

FRESH FRUIT SALAD V 9.95

Cage Free Eggs

Every egg we use comes from cage-free hens, raised with care in humane, open environments.

BAKED EGGS 7.95

served with baguette, sourdough wheat bread, French butter and organic jam

SCRAMBLED EGGS 9.95

served with baguette, sourdough wheat bread and French butter

- with avocado +3
- with smoked salmon +3

SOURDOUGH FLATBREAD WITH TWO BAKED EGGS 15.95

topped with a citrus-cumin salt, labneh, roasted cherry tomatoes, parsley and homemade slightly spicy oil

OMELETTES 10.95

served with mixed salad, baguette, sourdough wheat bread, and French butter

- with mushroom & cheese +2
- with smoked beef ham & cheese +3
- with smoked salmon & spinach +8

BRUNCH 28.95

our brunch is served every day with a selection of our artisan breads, classic hot drink of your choice, French butter, organic jam and Belgian spread

COMPOSE YOUR BRUNCH

Choose one in each category:

VIENNOISERIE

- butter croissant
- pain au chocolat
- cinnamon roll

HALF TARTINE

- avocado toast V
- hummus & broccoli V
- tuna & hummus

PROTEIN

- baked eggs
- scrambled eggs
- quinoa tabbouleh V

FRESH FRUIT & CEREAL

- mini granola parfait
- mini fresh fruit salad V
- mini raspberry chia délice

Bakery

Our selection of artisan breads and viennoiserie.

BAKER'S BREAD BASKET 9.25

a selection of our artisan breads, sourdough wheat, baguette, multiseed & raisin, rye bread, hazelnut flute served with French butter, organic jam, Belgian spread

SERVING OF BAGUETTE * 5.25

HAZELNUT FLUTE * 5.25

BUTTER BRIOCHE served with French butter & jam 5.45

BUTTER CROISSANT served with French butter 5.65

PAIN AU CHOCOLAT 6.45

PAIN AUX RAISINS 5.45

ALMOND CROISSANT 7.25

SEASONAL MUFFIN 6.25

CINNAMON ROLL 6.45

* served with French butter & organic jam or Belgian spread

Tartines

Served on our artisan sourdough wheat bread.
Our tartines are also available on 1/2 baguette.

HUMMUS & ROASTED BROCCOLI V 13.95
with sprouts and and homemade slightly spicy oil

TUNA & HUMMUS 14.95
with hummus, celery, chives, radish and cucumber

AVOCADO TOAST V 16.95
toasted sourdough wheat bread with guacamole,
cucumber, radish, superseeds
and citrus-cumin salt

• with scrambled eggs +3

• with smoked salmon +3

CROQUE MONSIEUR 19.95
toasted sourdough wheat bread (double)
with smoked beef ham, cheese,
served with tomato salsa and mixed salad

GARDENER'S CROQUE V 19.95
toasted sourdough wheat bread with hummus,
grilled zucchini, pesto rosso, served
with a mixed salad, avocado with superseeds,
vinaigrette and tomato salsa

SMOKED CHICKEN & MOZZARELLA TOAST 20.45
toasted sourdough wheat bread
with smoked chicken, mozzarella,
grilled zucchini, basil oil and parsley

**SOURDOUGH FLATBREAD WITH
MOZZARELLA & ROASTED VEGETABLES** 21.95
with mushroom spread, pickled red onion,
sprouts and homemade slightly spicy oil

Sides

MIXED SALAD V 4.95

GUACAMOLE V 6.95

AVOCADO V 6.95

HUMMUS V 5.95

Food Allergens: We can't guarantee that any of our food
is 100% free from traces of allergens as we handle all types
of allergens in our kitchens. Always tell a member of our team
about any allergies or intolerances you have before you order.

While we take steps to minimize risk and safely handle
the foods that contain potential allergens
(amongst others: *gluten, milk, eggs, sesame, soya, nuts, celery,
mustard, sulphites*) please be advised that cross contamination
may occur. As we are working with fresh ingredients,
the composition may vary according to availability

SOUP & COMBOS

SOUP OF THE DAY V 8.95
served with baguette, sourdough wheat bread,
homemade croutons and French butter

DAILY BAKER'S LUNCH 15.95
a big bowl of soup of the day,
½ tartine of the day and a mixed salad

Salads

Served with artisanal bread.

CAESAR 17.95
roasted chicken, parmesan, homemade croutons,
hard boiled egg, cherry tomatoes,
romaine salad and caesar dressing

ATLANTIC SMOKED SALMON & QUINOA 24.95
smoked salmon, quinoa tabbouleh, guacamole, mixed
salad, ricotta with fresh herbs, sprouts, dill, lemon
and herb sauce, served with our sourdough rye bread

MOZZARELLA PANZANELLA 20.95
mozzarella with roasted vegetables, salad mix,
homemade baguette croutons, basil oil, dill,
parsley, lemon and vinaigrette

Hot Dishes

QUICHE
a savory egg tart served served with a mixed salad.
• Lorraine with sauteed leeks, beef ham & cheese 20.65
• spinach & mushroom with sauteed leeks & cheese 21.65

ROASTED CHICKEN & VEGETABLES 22.95
roasted chicken, rice & quinoa, roasted
sweet potato, peppers, green beans topped
with sprouts, honey mustard dressing and superseeds

ROASTED SALMON & BROCCOLI 30.95
roasted salmon fillet, roasted broccoli,
Kalamata olives, basil, cherry tomatoes,
topped with pickled onions and sprouts

BEEF & BARLEY RISOTTO 27.95
mushroom and barley risotto with
marinated sliced steak, roasted peppers
topped with sprouts and parmesan

ZUCCHINI & EGGPLANT LASAGNA 24.95
baked lasagna with layers of roasted zucchini
& eggplant, pasta, Parmesean, fresh ricotta,
tomato, bechamel and basil oil

Desserts

MANHATTAN CHOCOLATE CHIP COOKIE	7.45	FRESH FRUIT TART	12.25
BELGIAN CHOCOLATE BROWNIE	9.65	PASSION FRUIT TART	13.65
LEMON CAKE	8.95	BELGIAN WAFFLE	12.25
APPLE-ALMOND TART	10.65	served with fresh berries and chocolate sauce	
PEACH-ALMOND TART	11.65	FRESH FRUIT PAVLOVA	10.45
LEMON TARTLET	9.95	CHEESECAKE RED FRUITS	13.95
		CHOCOLATE MOUSSE BOMBE	14.45

Hot Drinks

Served with milk of your choice: whole, almond, oat or coconut.

ORGANIC COFFEE

Savor the moment with our organic coffee —
good for you, and even better for the planet

CLASSICS

ORGANIC ESPRESSO	4.45
ORGANIC DOUBLE ESPRESSO	5.45
ESPRESSO MACCHIATO	5.45
TURKISH COFFEE	5.95
AMERICANO	6.65
CAPPUCCINO	7.65
FLAT WHITE	8.45
MOCHA	8.45
LATTE	7.65
CARAMEL LATTE	8.45
EXTRA ESPRESSO SHOT	+ 3
ORGANIC TEA	5.95
English breakfast, earl grey, chunmee, jasmine, rooibos, chamomile, masala chai	
TEA WITH FRESH MINT	6.65

SPECIALITIES

BELGIAN HOT CHOCOLATE	7.95
GINGER ELIXIR	8.25
herbal tea with ginger, lemon, fresh mint and honey	
CHAI LATTE	9.45
MATCHA LATTE	9.65

Cold Drinks

FRESH PRESSED SEASONAL JUICE	9.45
FRESH PRESSED ORANGE JUICE	9.95
SPARKLING HOMEMADE LEMONADE	9.95
SPARKLING HOMEMADE RASPBERRY LEMONADE	10.95
HOMEMADE GREEN ICED TEA	9.45
PASSION FRUIT ICED TEA REFRESHER	10.45
STILL WATER 33cl 75cl	4.95 8.95
SPARKLING WATER 33cl 75cl	4.95 8.95
TAHINI BERRY BANANA SMOOTHIE	12.95
yogurt, raspberry, banana and strawberry	
DAILY GREEN SMOOTHIE	11.65
pineapple, cucumber, ginger, apple, mint and spinach	

ICED COFFEE

ICED AMERICANO	7.65
ICED LATTE	8.45
ICED CARAMEL LATTE	9.25
ICED MATCHA LATTE	9.95
ICED BELGIAN MOCHA	9.95
CHOCOLATE COOKIE FRAPPE	10.65
ICED SALTED CARAMEL FRAPPE	10.95



M E N U



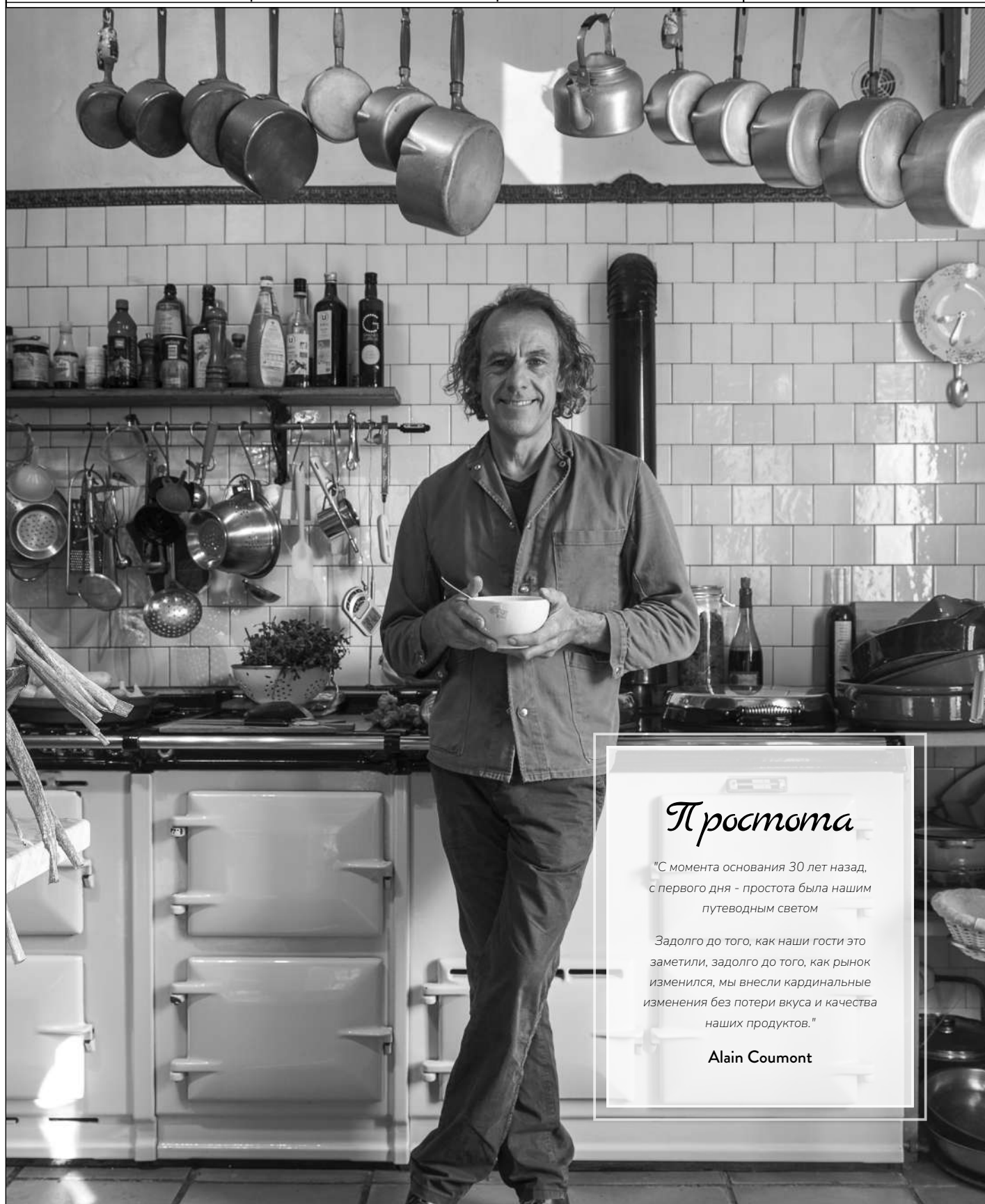
DISCOVER OUR
STORIES ONLINE

Качество

Простота

Дружелюбие

Аутентичность



Простота

"С момента основания 30 лет назад,
с первого дня - простота была нашим
путеводным светом

Задолго до того, как наши гости это
заметили, задолго до того, как рынок
изменился, мы внесли кардинальные
изменения без потери вкуса и качества
наших продуктов."

Alain Coumont

Завтрак

ЗАВТРАК LE PAIN QUOTIDIEN 20.95

pain au chocolat или сливочный круассан, багет и пшеничный хлеб на закваске с яичницей-глазуньей или скрэмблом и классическим горячим напитком. Подается с французским сливочным маслом, органическим джемом и бельгийской шоколадной пастой

КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ & СЫРОМ 11.95

сливочный круассан с копченой говяжьей ветчиной и сыром

ФРАНЦУЗСКИЙ ТОСТ 12.95

французский тост из сливочной бриоши со свежими ягодами, мятой, сметаной и мёдом

МИНИ ПАНКЕЙК 13.95

подаётся с бананом, свежими ягодами, мятой, сметаной и органическим клубничным джемом

ЗДОРОВЫЙ ЗАВТРАК 19.95

киноа табуле, салат, две яичницы-глазуньи, помидоры черри, гуакамоле, петрушка, лимон и суперсемена, подаётся с багетом и пшеничным хлебом на закваске

ЗАВТРАК "МАННАТТАН" 22.95

копчёный лосось, рикотта со свежими травами, салат и две яичницы-глазуньи, подаётся с нашим ржаным хлебом на закваске

МУКА, ВОДА, СОЛЬ И ВРЕМЯ

В этом постоянно меняющемся и беспокойном мире мы приглашаем вас посетить место, где ценят традиционную простоту. Наши пекари используют всего четыре ингредиента: муку, воду, морскую соль и время.

Тесто тщательно вымешивается вручную, оставляется для созревания на 22 часа и выпекается в наших каменных печах. Это домашний хлеб на закваске, выпеченный по традиционным технологиям прошлого

Злаки, Свежие Фрукты и Йогурт

ГРАНОЛА ПАРФЕ 12.95

домашняя гранола, свежие ягоды и мята с греческим йогуртом

ЧИА ПУДИНГ С МАЛИНОЙ 12.95

со свежими ягодами, греческим йогуртом, бельгийским шоколадом и свежей мятой

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В 9.95

Яичница

Все наши яйца от кур свободного выгула.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ 7.95

подаётся с багетом, пшеничным хлебом на закваске, французским маслом и органическим джемом

ЯИЧНИЦА-СКРЭМБЛ 9.95

подаётся с багетом, пшеничным хлебом на закваске и французским маслом

- с авокадо +3
- с копчёным лососем +3

"FLATBREAD" НА ЗАКВАСКЕ С ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУРЬЮ 15.95

с цитрусово-тминной солью, лавне, запечёнными помидорами черри, петрушкой и домашним, слегка острым маслом

ОМЛЕТ 10.95

подаётся с салатом, багетом, пшеничным хлебом на закваске и французским маслом

- с грибами и сыром +2
- с копчёной говяжьей ветчиной и сыром +3
- с копчёным лососем и шпинатом +8

БРАНЧ 28.95

наш бранч подаётся каждый день с ассортиментом наших ремесленных хлебов, классическим горячим напитком на ваш выбор, французским маслом, органическим джемом и бельгийской пастой

СОСТАВЬТЕ СВОЙ БРАНЧ

Выберите по одному из каждой категории:

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| "VIENNOISERIE" | 1/2 ТАРТИНА |
| • сливочный круассан | • хумус & брокколи |
| • "pain au chocolat" | • туна & хуммус |
| • "cinnamon roll" | • авокадо тост |
| ПРОТЕИН | СВЕЖИЕ ФРУКТЫ & ЗЛАКИ |
| • яичница-глазунья | • мини гранола парфе |
| • яичница-скрэмбл | • мини фруктовый салат |
| • киноа табуле | • мини чиа пудинг с малиной |

Выпечка

Наш ассортимент ремесленных хлебов и "Viennoiserie"

КОРЗИНА ХЛЕБА ОТ ПЕКАРЯ 9.25

ассортимент наших ремесленных хлебов: пшеничный хлеб на закваске, багет, хлеб с семенами и изюмом, ржаной хлеб, флют с орехом, подаются с французским маслом, органическим джемом и бельгийской шоколадной пастой

ПОРЦИЯ БАГЕТА* 5.25

"FLUTE" С ОРЕХОМ* 5.25

СЛИВОЧНЫЙ БРИОШЬ С ДЖЕМОМ 5.45

подаётся с французским маслом и органическим джемом

СЛИВОЧНЫЙ КРУАССАН 5.65

подаётся с французским маслом и органическим джемом

"PAIN AU CHOCOLAT" 6.45

"PAIN AUX RAISINS" 5.45

МИНДАЛЬНЫЙ КРУАССАН 7.25

СЕЗОННЫЙ МАФФИН 6.25

"CINNAMON ROLL" 6.45

*подаётся с французским маслом и органическим джемом или бельгийской шоколадной пастой

Тартин

Подаётся на нашем фирменном пшеничном хлебе на закваске. Также доступно на половинке багета.

ХУММУС & ЗАПЕЧЁННАЯ БРОККОЛИ ^В	13.95
с ростками зелени и домашним, слегка острым маслом	
ТУНА & ХУММУС	14.95
с хумусом, сельдереем, зелёным луком, редисом и огурцом	
АВОКАДО ТОСТ ^В	16.95
поджаренный пшеничный хлеб на закваске с гуакамолем, огурцом, редисом, суперсеменами и цитрусово-тминной солью	
• с авокадо	+3
• с копчённым лососем	+3
"CROQUE MONSIEUR"	19.95
двойной поджаренный пшеничный хлеб на закваске с копчёной говяжьей ветчиной и сыром, подается с томатной сальсой и салатом	
"GARDENERS CROQUE" ^В	19.95
двойной поджаренный пшеничный хлеб на закваске с хумусом, гриль-кабачками и песто Россо, подается с салатом, авокадо с суперсеменами, соусом винегрет и томатной сальсой	
КОПЧЁНАЯ КУРИЦА & МОЦАРЕЛЛА	20.45
поджаренный пшеничный хлеб на закваске с копчёной курицей, моцареллой, гриль-кабачками, базиликовым маслом и петрушкой	
"FLATBREAD" НА ЗАКВАСКЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ЗАПЕЧЁННЫМИ ОВОЩАМИ	21.95
с грибным спредом, маринованным красным луком, ростками зелени и домашним, слегка острым маслом	

Тарнир

САЛАТ ^В	4.95
ГУАКАМОЛЕ ^В	6.95
АВОКАДО ^В	6.95
ХУМУС ^В	5.95

Пищевые Аллергены: Мы не можем гарантировать, что наши блюда полностью свободны от следов аллергенов, так как на нашей кухне используются свежие продукты, содержащие различные аллергены. Просим вас сообщить сотруднику нашей команды о любых аллергиях или пищевой непереносимости до оформления заказа.

Несмотря на все принимаемые нами меры предосторожности, существует риск перекрёстного контакта с аллергенами (в том числе: глютен, молочные продукты, яйца, кунжут, соя, орехи, сельдерей, горчица, сульфиты).

СУП & КОМБО

СУП ДНЯ ^В	8.95
подаётся с багетом, пшеничным хлебом на закваске, домашними крутонами и французским маслом	
ОБЕД ПЕКАРЯ	15.95
большая тарелка супа, 1/2 тартина дня и салат	

Салаты

Подаётся с нашими ремесленными хлебами

КЛАССИЧЕСКИЙ ЦЕЗАРЬ	17.95
запечённая курица, пармезан, домашние крутоны, варёное яйцо, помидоры черри, салат романо и соус цезарь	
КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ & КИНОА	24.95
копчёный лосось, киноа табуле, гуакамолем, салат, рикотта со свежими травами, проростки, укроп, лимон и травяной соус, подаётся с нашим ржаным хлебом на закваске	
МОЦАРЕЛЛА ПАНЗАНЕЛЛА	20.95
моцарелла с запечёнными овощами, салатом, домашними крутонами из багета, базиликовым маслом, укропом, петрушкой, лимоном и соусом винегрет	

Торячие Блюда

КИШ	
Солёный яичный тарт, подается с салатом	
• "Lorraine" с обжаренным луком-пореем, говяжьей ветчиной и сыром	20.65
• Шпинат & грибы с обжаренным луком-пореем и сыром	21.65
ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ОВОЩАМИ	22.95
запечённая курица, рис с киноа, запечённый сладкий картофель, перец, зелёная фасоль, украшенные ростками зелени, с мёдово-горчицной заправкой и суперсеменами	
ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ С БРОККОЛИ	30.95
филе запечённого лосося, запечённая брокколи, оливки Каламата, базилик, помидор черри, маринованный лук и ростки зелени	
ЯЧМЕННЫЙ РИЗОТТО С ГОВЯДИНОЙ	27.45
ризотто с грибами и ячменём, маринованными ломтиками говядины, запечённым перцем, украшенное ростками зелени и пармезаном.	
ЛАЗАНЬЯ С ЦУККИНИ И БАКЛАЖАНАМИ	24.95
запечённая лазанья с слоями запечённых цуккини и баклажанов, пастой, пармезаном, свежей рикоттой, запечёнными томатами, бешамелем и базиликовым маслом	

Десерты

ШОКОЛАДНЫЙ "МАННАТТАН COOKIE"	7.45	ТАРТ С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ	12.25
БРАУНИ С БЕЛЬГИЙСКИМ ШОКОЛАДОМ	9.65	ТАРТ С МАРАКУЙЕЙ	13.65
ЛИМОННЫЙ КЕКС	8.95	БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ	12.25
ЯБЛОЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТАРТ	10.65	подаётся со свежими ягодами и шоколадным соусом	
ПЕРСИКОВО-МИНДАЛЬНЫЙ ТАРТ	11.95	ПАВЛОВА С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ	10.45
ЛИМОННЫЙ ТАРТ	9.95	ЧИЗКЕЙК С КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ	13.95
		ШОКОЛАДНЫЙ "MOUSSE BOMBE"	14.45

Тёплые Напитки

Весь наш органический кофе и чай можно заказать с молоком на ваш выбор: цельное, миндальное, овсяное или кокосовое. Спросите у наших сотрудников!

ОРГАНИЧЕСКИЙ КОФЕ

Наслаждайтесь моментом с нашим органическим кофе. Полезный для вас и ещё лучше для планеты.

КЛАССИЧЕСКИЕ

ESPRESSO	4.45
DOUBLE ESPRESSO	5.45
ESPRESSO MACCHIATO	5.45
ТУРЕЦКИЙ КОФЕ	5.95
AMERICANO	6.65
CAPPUCCINO	7.65
FLAT WHITE	8.45
МОЧЧА	8.45
LATTE	7.65
CARAMEL LATTE	8.45
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОРЦИЯ ESPRESSO	+ 3
ОРГАНИЧЕСКИЙ ЧАЙ	5.95
English breakfast, earl grey, chunmee, jasmine, rooibos, chamomile, masala chai	
ЧАЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ	6.65

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

БЕЛЬГИЙСКИЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	7.95
GINGER ELIXIR	8.25
травяной чай с имбирём, лимоном, свежей мятой и мёдом	
CHAI LATTE	9.45
MATCHA LATTE	9.65

Холодные Напитки

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СЕЗОННЫЙ СОК	9.45
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	9.95
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД	9.95
МАЛИНОВЫЙ ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД	10.95
ДОМАШНИЙ ЗЕЛЁНЫЙ "ICE TEA"	9.45
ОСВЕЖАЮЩИЙ "ICE TEA" С МАРАКУЙЕЙ	10.45
ВОДА 33cl 75cl	4.95 8.95
ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 33cl 75cl	4.95 8.95
ТАХИНИ СМУЗИ С ЯГОДАМИ И БАНАНОМ	12.95
йогурт, малина, банан, клубника	
ЗЕЛЁНЫЙ СМУЗИ	11.65
ананас, огурец, имбирь, яблоко, мята, шпинат	

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

ICE AMERICANO	7.65
ICE LATTE	8.45
ICE CARAMEL LATTE	9.25
ICE MATCHA LATTE	9.95
ICE BELGIAN MOCHA	9.95
CHOCOLATE COOKIE FRAPPE	10.65
SALTED CARAMEL FRAPPE	10.95