

# МЕНЮ ЗАВТРАКОВ







# BARVIKHA HOTEL & SPA

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

	г	руб.
Яйца всмятку или вкрутую	100/50/30	<b>400</b>
Яичница, омлет или скрэмбл с ингредиентами на выбор (помидоры, сыр, зелень)	170/30/30	<b>650</b>
Омлет или скрэмбл с соусом из пармезана	200	<b>550</b>
Яйцо «Бенедикт» с пастроами	200	<b>1100</b>
Яйцо «Бенедикт» с лососем	200	<b>1300</b>
Белковый омлет с овощами на пару	150	<b>850</b>
Шакшука с пастроами	440	<b>1300</b>






## КАШИ

 Рисовая каша с малиной и миндалем	250/30/10	<b>750</b>
 Овсяная каша с черносливом, курагой и фисташками	330/30/10	<b>650</b>
 Гречневая каша с апельсином, корицей и орехом пекан	260/30/10	<b>700</b>
Воздушная манная каша с пюре из сезонных фруктов	120	<b>700</b>
 Перловая каша на курином бульоне с уткой конфи и яйцом пашот	310	<b>950</b>


## БЛИНЫ

Блины с красной икрой	110/40/50/30	<b>1400</b>
Блины с черной икрой	110/20/50/30	<b>4800</b>
Блины с говядиной	180/50	<b>1250</b>
Блины с творогом с кули из вяленых томатов	250	<b>950</b>
Блины со сгущенкой, сметаной и вареньем	110/50/50/50	<b>850</b>

## МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА



 Киноа с черной смородиной и йогуртом	190	<b>600</b>
 Творожный мусс с гранолой	220	<b>950</b>
 Сырники с ягодами	260	<b>1150</b>
 Органический йогурт	250	<b>950</b>
 Творог со сметаной и вареньем	210/50	<b>850</b>

 В приготовлении блюд используются органически выращенные продукты

 Подходит для веганов

# BARVIKHA HOTEL & SPA



## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	г	руб.
Ассорти из фермерских сыров	170/20/20	<b>1300</b>
Мясное ассорти	110	<b>800</b>
Лосось копченый с тостами и сливочным маслом	100/30/20	<b>1750</b>
Лосось слабосоленый с тостами и сливочным маслом	100/30/20	<b>1750</b>
Палтус копченый с тостами и сливочным маслом	100/30/20	<b>1550</b>
Овощной салат с козьим сыром	300	<b>1100</b>
 Салат с руколой и зелеными овощами	160	<b>850</b>
 Боул с киноа, зелеными овощами, манго и кедровыми орешками	230	<b>750</b>
Колбаски куриные с хашбрауном	270/100	<b>1350</b>
Большой завтрак (колбаски, скрэмбл, маффины с сыром реблошон и пастроми, бекон, шпинат, вешенки и свежие томаты)	500	<b>1750</b>

## СЭНДВИЧИ И ТОСТЫ

Тост из чабатты с авокадо и яйцом пашот	180	<b>700</b>
Крок-месье с тамбовским окороком	220	<b>1200</b>
Клаб-сэндвич с курицей	210/150/50	<b>1200</b>
Клаб-сэндвич с лососем	200/150/50	<b>1400</b>
Сэндвич из хрустящей чабатты с пастроми	290	<b>1500</b>

## СЛАДКИЕ БЛЮДА И ВЫПЕЧКА

 Фруктовый салат	150	<b>700</b>
 Пудинг из чиа на миндальном молоке с клубникой и манго	210	<b>900</b>
Кекс в ассортименте (апельсиновый, банановый, без глютена)	70/30	<b>450</b>
Домашнее печенье	90	<b>450</b>
Пирог в ассортименте	150	<b>600</b>
Пирожки с начинкой на выбор (грибы, мясо, капуста, яблоки)	40	<b>200</b>
Хрустящие тосты (светлые, темные, зерновые)	60	<b>200</b>
Ассорти из французской выпечки	130	<b>500</b>
Ассорти из домашнего хлеба	160/20	<b>400</b>



LEADING  
HOTELS®