

Деревенский завтрак

Country breakfast



Блин с творогом и вишневым соусом

Crepes with cottage cheese and cherry sauce

Завтраки

Traveler's breakfast

- Каша рисовая** **129₹**
200 г / 20 г
Rice porridge / Рисовая каша на молоке или воде. Подается с клубничным топпингом, сливочным маслом и веточкой свежей мяты
- Каша овсяная** **129₹**
200 г / 20 г
Oatmeal / Овсяная каша на молоке или воде. Подается с клубничным топпингом, сливочным маслом и веточкой свежей мяты
- Блин с сыром и ветчиной** **169₹**
180 г
Crepes with cheese and ham / Блин с сыром и нежной ветчиной, украшенный свежей петрушкой
- Блин с творогом и вишневым соусом** **189₹**
200 г / 40 г
Crepes with cottage cheese and cherry sauce / Блин с воздушным творогом и легким вишнево-яблочным соусом, украшенный веточкой свежей мяты и сахарной пудрой
- Блин с лососем и сливочным сыром** **359₹**
210 г / 15 г
Crepes with salmon and cream cheese / Блин со сливочным сыром и нежным слабосоленым лососем. Украшается оливковым маслом, лимоном и свежим укропом
- Ванильные сырники** **229₹**
180 г / 40 г
Home-made syrniki / Традиционные домашние сырники с клубничным топпингом и легким вишнево-яблочным соусом. Украшаются сахарной пудрой и мятой.
*Можно добавить сгущенку
- Английский завтрак** **239₹**
100 г / 115 г / 25 г
English breakfast / Глазунья из двух яиц с ароматными ломтиками ветчины, помидорами и шампиньонами гриль. Подается с американскими тостами и соусом «Барбекю»
- Баварский завтрак** **219₹**
100 г / 100 г / 40 г / 25 г
Bavarian breakfast / Глазунья из двух яиц с поджаренными на гриле молочными сосисками. Подается с американскими тостами и соусом «Барбекю»
- Королевский омлет** **229₹**
190 г / 20 г / 25 г
Royal omelette / Воздушный омлет из двух яиц, приготовленный на основе молока, с добавлением куриного филе, жареных шампиньонов, сыра и свежей зелени. Подается с американскими тостами и соусом «Барбекю»
- Деревенский завтрак** **249₹**
250 г / 40 г
Country breakfast / Яичница-глазунья из трех яиц, обжаренная с картофелем, с ломтиками ветчины, шампиньонами, томатным соусом и свежей зеленью. Украшается листьями салата и сушеными маслинами. Подается с тостами из французского багета
- Драники с яйцом и ветчиной или лососем на выбор** **169/ 259₹**
100 г / 50 г / 30 г / 10 г
Potato pancakes with egg / Картофельные оладьи с яйцом Пашот и нежным сметанным соусом. Подаются с ломтиками ветчины или лососем на выбор
- Гранола на молочном йогурте** **169₹**
190 г
Granola dairy yogurt / Питательный завтрак с миксом злаков, свежим бананом, киви и молочным йогуртом
- Панкейки с вишневым соусом и кленовым сиропом** **199₹**
190 г
Классические американские панкейки. Подаются с вишневым соусом и кленовым сиропом



К любому завтраку можно добавить грибы, ветчину, сосиски, курицу, сыр, овощи, зелень, свежие фрукты, сухофрукты, орехи, халву, мед и т.п.
Цены и ассортимент уточняйте у официанта.

Десерты

Desserts

Пирожные / Cakes

- **Красный бархат** 190 ₺
Red velvet
- **Черника** 190 ₺
Blueberry
- **Клубника-маракуйя** 190 ₺
Strawberry-passion fruit
- **Шоколад-пекан** 190 ₺
Chocolate-pecan

Чизкейки / Cheesecakes

- **Нью-Йорк** 219 ₺
New York Cheesecake
- **Шоколад-карамель** 219 ₺
Chocolate-caramel
- **Лесная ягода** 219 ₺
Wild berry
- **Нутелла** 219 ₺
Nutella

Торты / Piece of cake

- **Морковный** 219 ₺
Carrot cake
- **Медовик** 219 ₺
Honey cake
- **Наполеон** 219 ₺
Napoleon
- **Два шоколада** 219 ₺
Double chocolate cake
- **Сицилийская Касатта** 229 ₺
Sicilian Kasatta
- **Блинчики Креп Сюзетт** 229 ₺
Crepes Suzette Crepe

Макароны / Macaroons

- **Шоколад** 79 ₺
Chocolate
- **Малина** 79 ₺
Raspberry
- **Мята** 79 ₺
Mint
- **Фисташка** 79 ₺
Pistachio
- **Вишня** 79 ₺
Cherry
- **Черника** 79 ₺
Blueberries
- **Лимон** 79 ₺
Lemon



В любой десерт вы можете добавить свежие ягоды, фрукты, орехи, шоколадный, карамельный и сливочный топпинг. Цены и ассортимент уточняйте у официанта.

Торты и
пирожные

Cakes

Десерты в банках

Desserts in jars

Эклеры

Eclairs

Десерты Desserts

Тарталетки / Tartlets

- Шоколадная Chocolate 229₹
- Нуга де Тур Nougat de Tour 229₹
- Крем Каталана The Catalana cream 229₹
- Лайм-малина Lime-raspberry 229₹
- Малина Raspberry 299₹

Печенье / Cookies

- Безе ванильное Vanilla meringue 59₹
- Печенье Шоколадное с карамелью Chocolate cookies with caramel 69₹
- Печенье Овсяное с клюквой и миндалем Oatmeal cookies with cranberries and almonds 59₹
- Кукис с миндалем и темным шоколадом Cookies with almond and dark chocolate 69₹
- Кукис с фундуком и белым шоколадом Cookies with hazelnut and white chocolate 69₹

Эклеры / Eclairs

- Ванильный Vanilla 79₹
- Шоколадный Chocolate 79₹
- Фисташка Pistachio 79₹
- Манго-маракуйя Mango-passion fruit 79₹
- Париж-Брест Paris-Brest 79₹
- Малина-йогурт Raspberry-yogurt 79₹

Десерты в банках / Desserts in jars

- Тирамису Tiramisu 249₹
- Клубничный тирамису Strawberry tiramisu 249₹
- Банановый пудинг Banana pudding 219₹
- Клубничная Панна Котта Strawberry Panna cotta 219₹
- Мусс Лайм-малина Mousse Lime-raspberry 229₹



В любой десерт вы можете добавить свежие ягоды, фрукты, орехи, шоколадный, карамельный и сливочный топпинг. Цены и ассортимент уточняйте у официанта.

Суп томатный с лососем

Tomato soup with salmon



Салат Печень трески с яйцом пашот

Salad with cod liver and poached egg

Салаты

Salads

- **«Цезарь» с курицей** **299 ₺**
240 г
Caesar salad with chicken / Хрустящие листья салата в сочетании со свежими помидорами черри, чесночными гренками, заправленные классическим соусом «Цезарь» с добавлением обжаренной куриной грудки
- **«Цезарь» с креветками** **359 ₺**
200 г
Caesar salad with tiger shrimps / Хрустящие листья салата, заправленные классическим соусом «Цезарь» с помидорами «Черри», чесночными гренками, сыром Пармезан и жареными тигровыми креветками
- **Салат «Греческий»** **239 ₺**
190 г
Greek salad / Микс хрустящих листьев салата и свежих овощей в сочетании с кусочками мягкого сыра и пряной заправкой на основе оливкового масла
- **Салат «Оливье»** **249 ₺**
250 г
Salad Olivier / Салат с жареной куриной грудкой, отварными овощами, яйцом, консервированным зеленым горошком и домашним майонезом
- **Теплый салат с куриной печенью** **279 ₺**
190 г
Warm salad with chicken liver / Нежная куриная печень с сочным миксом салатов, куриным яйцом и оригинальной медово-горчичной заправкой
- **Салат «Печень трески с яйцом пашот»** **329 ₺**
200 г / 1 шт
Salad with cod liver and poached egg / Обжаренные дольки картофеля, красная фасоль, мякоть помидоров, маринованные огурцы с печенью трески, яйцом Пашот и оригинальной растительной заправкой. Украшается оливковым маслом, рукколой, свежим укропом и сушеными маслинами

Супы

Soups

- **Сырный крем-суп** **189 ₺**
190 г / 20 г
Cheese cream soup / Нежный сырный крем-суп на основе куриного бульона с пикантным вкусом копченой грудки. Подается с чесночными гренками
- **Куриный суп с лапшой** **169 ₺**
220 г / 20 г
Chicken noodle soup / Домашний наваристый куриный бульон с лапшой, нежным куриным филе и овощами, украшенный зеленью. Подается с хрустящими чесночными гренками
- **Грибной крем-суп** **199 ₺**
190 г / 20 г
Mushroom cream soup / Сливочный крем-суп из белых грибов и шампиньонов, пикантный вкус которому придают мускатный орех и белое вино. Украшается петрушкой и подается с хрустящими чесночными гренками
- **Борщ** **189 ₺**
200 г / 10 г
Borsch (beetroot and cabbage soup) / Сытный борщ, приготовленный по классическому русскому рецепту, с нежной говядиной. Подается со сметаной и зеленью
- **Суп крем морковный «Велюте»** **189 ₺**
250 г / 15 г
Cream of carrot soup "velouté sauce" / Ароматный овощной крем суп на домашнем курином бульоне с пряными нотками имбиря. Украшается маринованным имбирем, сливками и молотыми сушеными маслинами
- **Суп томатный с лососем** **249 ₺**
250 г / 20 г
Tomato soup with salmon / Пряный томатный крем-суп из микса овощей с легкой остротой перца чили. Украшается кусочками обжаренного лосося, сливками и свежей зеленью



В любое блюдо можно добавить хлеб, куриное филе, семгу, свежие овощи, грибы, сыр

Сэндвич с лососем на ржаном хлебе

Sandwich with
salmon on
rye bread



Ролл с ростбифом и ролл с тунцом и яйцом

Roll with roast beef
& Roll with tuna and egg

СЭНДВИЧИ

Sandwiches

- Сэндвич Клуб** **329₹**
400 г / 40 г
Sandwich club / Поджаренный американский двойной тост с фирменным соусом «Коул-слоу», нежной ветчиной, томатами, сыром и хрустящим салатом, жареной курицей, свежим огурцом и глазуньей. Подается с картофелем фри и авторским соусом «Барбекю»
- Ролл с лососем, овощами и горчицей** **349₹**
210 г / 10 г
Roll with salmon, vegetables and mustard sauce / Слабосоленая семга, огурцы, сочные томаты, хрустящие листья салата, красный лук и фирменный горчицей соус с укропом в теплой мексиканской лепешке Тортильяс
- Ролл цезарь с курицей** **239₹**
180 г
Roll chicken Caesar / Обжаренное куриное филе, сочные помидоры, микс хрустящих салатов с заправкой из фирменных соусов Цезарь и медово-горчицей в теплой мексиканской лепешке Тортильяс
- Ролл с тунцом и яйцом** **249₹**
220 г
Roll with tuna and egg / Микс хрустящих овощей и салатов, куриное яйцо с фирменным соусом на основе тунца в теплой мексиканской лепешке Тортильяс
- Ролл с ростбифом** **269₹**
200 г
Roll with roast beef / Ростбиф, помидоры, хрустящий маринованный огурец, листья салата с заправкой из оригинального соуса тар-тар с хреном в теплой мексиканской лепешке Тортильяс
- Сэндвич с лососем на ржаном хлебе** **259₹**
180 г
Sandwich with salmon on rye bread / Сэндвич на фирменном ржаном хлебе с нежным слабосоленным лососем, крем-чизом, хрустящими листьями салата, свежим и маринованным огурцом и зеленью
- Сэндвич с ростбифом** **259₹**
210 г
Sandwich with roast beef / Сэндвич на хрустящей чабатте с соусом из тунца, нежным ростбифом, листьями салата, сочными томатами и маринованными огурцами с зеленым луком и салатом руккола
- Сэндвич с тунцом** **229₹**
190 г
Sandwich with tuna / Микс салатов, сочные помидоры, куриное яйцо с соусом из тунца на основе майонеза на чабатте
- Сэндвич ветчина и сыр** **199₹**
170 г
Sandwich with ham and cheese / Нежная ветчина, сливочный сыр Гауда с горчицей соусом на хрустящем фирменном багете
- Сэндвич с куриным паштетом** **219₹**
180 г
Sandwich with a chicken liver pate / Сэндвич на французском багете с фирменным куриным паштетом, хрустящими листьями салата, свежим огурцом и ароматным конфитюром из вишни
- Ролл-сэндвич с телятиной** **229₹**
190 г
Roll sandwich with beef / Сэндвич на пшеничной лепешке с нежной отварной телятиной, миксом салатов, сочными помидорами, маринованным огурцом с соусом из майонеза, дижонской горчицы и заправкой барбекю
- Кесадилья с цыпленком** **199₹**
180 г / 25 г / 25 г
Quesadilla with chicken / Мексиканская лепешка Тортильяс с начинкой из нежного обжаренного филе курицы и сливочного сыра Гауда. Подается со сметаной и соусом сальса
- Кесадилья чили кон карне** **209₹**
225 г
Quesadilla chilli con carne / Пшеничная лепешка с начинкой из говяжьего фарша в пикантном томатном соусе с обжаренным миксом овощей. Подается со сметаной, свежими помидорами, оливковым маслом и сушеными маслинами

Пенне чили кон карне

Penne chilli con carne

Паста

Pasta

- **Спагетти Италия** 319₽
250 г
Spaghetti alla carbonara / Спагетти с сочными слегка обжаренными ломтиками ветчины в нежном сливочном соусе. Посыпается сыром Пармезан и украшается свежим базиликом
- **Пенне чили кон карне** 249₽
250 г
Penne chilli con carne / Паста пенне с фаршем из нежной говядины в пикантном томатном соусе и обжаренным миксом овощей, сметаной и сыром Пармезан. Украшается зеленью петрушки и сушеными маслинами
- **Паста с лососем** 349₽
250 г
Pasta with salmon / Паста с цуккини и нежным филе лосося в сливочно-томатном соусе с базиликом. Посыпается сыром Пармезан, сушеными маслинами и свежей петрушкой
- **Паста с овощами** 289₽
250 г
Pasta with vegetables / Спагетти с обжаренным миксом овощей, ломтиками шампиньонов и соусом Айоли. Посыпаются сыром Пармезан, сушеными маслинами и свежей петрушкой.

Вок

Wok

- **Вок с курицей** 299₽
230 г
Wok with chicken / Классическая пшеничная лапша с нежным куриным филе, обжаренными овощами в традиционном соусе кумбао
- **Вок с овощами** 249₽
230 г
Wok with vegetables / Классическая пшеничная лапша с болгарским перцем, морковью и листьями салата в традиционном соусе кумбао

Горячие блюда

Hot dishes

- **Рыбная котлета с картофельным пюре** 299₽
110 г / 120 г / 30 г
Fish cutlet with mashed potatoes / Нежная котлета из филе трески с соусом из томатов и печеного перца. Подается с картофельным пюре, луком фри. Украшается свежей зеленью и сушеными маслинами
- **Тушеные овощи** 209₽
200 г
Stew vegetable / Обжаренный болгарский перец, кабачки, картофель, шампиньоны с добавлением сочных томатов и ароматных специй, тушенные в фирменном соусе. Украшаются ломтиками редиса, зеленью и сушеными маслинами
- **Куриная ножка без кости с кускусом и овощами** 319₽
120 г / 120 г
Chicken leg with couscous and vegetables / Запеченная куриная ножка, маринованная в пряных травах с чесноком и аджикой подается с кускусом и овощами. Украшается свежей зеленью и сушеными маслинами
- **Котлета из говядины с картофелем** 329₽
120 г / 120 г / 30 г
Beef cutlet with potato / Котлета из сочной говядины, обжаренная на гриле, с отварным картофелем с чесноком и соусом из аджики. Украшается свежей зеленью и сушеными маслинами
- **Жареный командорский кальмар с тигровыми креветками** 389₽
120 г
Fried squid with shrimps / Обжаренные кольца кальмара с сочными тигровыми креветками, ломтиками картофеля и нежным сливочным сыром
- **Тушеная телятина с овощами** 369₽
280 г
Braised veal with vegetables / Нежная мякоть телятины тушеная с обжаренным миксом овощей, шампиньонами в пикантном томатном соусе. Украшается свежей зеленью, редисом и сушеными маслинами

- **Стейк из говядины с овощным гарниром** 389₽
200/50 г
Сочный стейк из говяжьей вырезки в сочетании с овощами гриль
- **Бефстроганов с картофельным пюре** 289₽
210/100 г

Кусочки говядины в нежном сливочном соусе на подушке из картофельного пюре

Гарниры

Side dishes

- **Картофельное пюре** 129₽
150 г
Mashed potatoe / Картофельное пюре на молоке и сливочном масле
- **Жареный рис с овощами** 129₽
150 г
Fried rice with vegetables / Рис, фасоль, сладкий перец, морковь
- **Молодой картофель, жареный с травами** 129₽
100 г
New potato roasted with thyme and garlic / Картофель обжаренный с тимьяном и чесноком
- **Микс из свежих салатов** 179₽
60 г
Mixed greens / Микс из сочных салатов, заправленных соусом «Бальзамик»
- **Кенийская фасоль с чесноком** 129₽
100 г
Green beans with garlic / Обжаренная стручковая фасоль с чесноком
- **Картофель фри** 129₽
100 г / 40 г
French fries / Подается с кетчупом
- **Кускус с овощами** 159₽
150 г
Couscous with vegetables



В любое блюдо можно добавить хлеб, куриное филе, семгу, свежие овощи, грибы, сыр



Жареный
командорский
кальмар с
тигровыми
креветками

Fried commander
squid with shrimps



Котлета
из говядины
с картофелем

Beef cutlet with
potato

Постное меню

- Соевый латте **229 ₺ 289 ₺**
250 г 350 г
- Соевый капучино **269 ₺**
340 г
- Какао на соевом молоке **269 ₺**
350 г
- Гранола на соевом молоке **179 ₺**
- Каша овсяная постная **129 ₺**
- Каша рисовая постная **129 ₺**
- Греческий постный **209 ₺**
- Паста с овощами **259 ₺**
- Тушеные овощи **209 ₺**
- Жареный рис с овощами **129 ₺**
- Молодой картофель с травами **129 ₺**
- Кенийская фасоль с чесноком **129 ₺**
- Картофель фри **129 ₺**
- Кус-кус с овощами **159 ₺**

 можно добавить свежие овощи, каперсы, шампиньоны, маслины, фрукты и ягоды



Вок
с курицей

Wok with chicken

Целый торт
или чизкейк
со скидкой
20%



Начни
кофейный
бизнес за
26 секунд

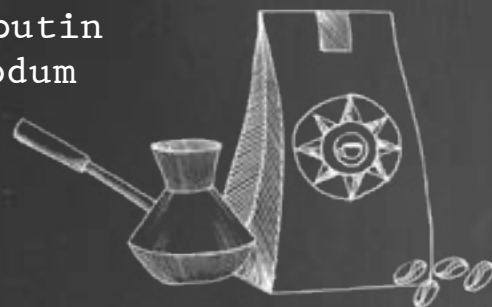
Доказанная
эффективность.

По любым вопросам
и предложениям
о сотрудничестве,
обращаться к Белоусовой
Галине +7 (968) 735 1900



Дома, как
в Traveler's!

кофе в зернах или молотый
чайная коллекция
сиропы Routin
посуда Bodum



Купи в кофейне или закажи
в интернет-магазине!

Интернет-
магазин

www.travelers-coffee.com

