

НАШИ ЗАВТРАКИ

Сейчас кофе стал чем-то большим, чем просто напиток. Это утренний ритуал, момент волшебства и пробуждения, доступный каждому. И если кофе помогает вам проснуться, то насладитесь ароматом и вкусом кофе в RozaRossa.

ПИТАТЕЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

Вы можете выбрать свой любимый хлеб во всех наших завтраках. Мы предложим вам - белый, Saint Honoré, зерновой, итальянский хлеб, Багель, хлеб бриошь и слоеный хлеб.

1. С тертым помидором и вкуснейшим хамоном "Ibérico" (Guijuelo) 5,5€

2. Тонкие ломтики копченого лосося, авокадо из Малаги и кремом из свежего сыра с укропом, грецкими орехами и цедрой лайма и имбиря 6€

3. Классика - ветчина и расплавленный сыр 5€

4. Вы можете заказать любой из наших сортов хлеба с джемом и маслом или с домашним оливковым маслом 3,9€



ПОЛЕЗНЫЕ ЗАВТРАКИ

5. Свежие сезонные фрукты 6€

6. Хлопья с йогуртом и сезонными фруктами с семенами кунжута, семенами чиа, кокосовой стружкой и мёд 7€

7. Веганская пиала с зеленым шпинатным смузи и миндальным молоком, кусочками ананаса, кокосовыми хлопьями, семенами чиа, семенами мака, кунжутом, тыквенными семечками, кокосовой стружкой и кленовым сиропом 7,5€

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

8. Яичница с хрустящим беконом и сыром 6€

9. Зеленый омлет со взбитым шпинатом и подается с хрустящими листьями кейла, нарезанным кубиками манго и цитрусовым винегретом 7€

10. Яйца Бенедикт на вашем любимом хлебе, к которому можно добавить тонкие ломтики копченого лосося и авокадо или бекон и голландский соус 8,5€



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ СЛАДКОЕ

11. Шоколадный маффин 4€

12. Морковный маффин 4€

13. Наш фирменный чизкейк 7€

14. Банановый баноффи с "dulce de leche" и взбитыми сливками 7€

15. Вафли со свежими фруктами, карамелью, шоколадом, сахарной пудрой и кленовым сиропом 6€



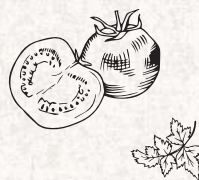
ЗАКУСКА ПЕРЕД ХОРОШИМ СТАРТОМ

16. Хамон "Ibérico" с тостами из свежего поджаренного хлеба и тертый помидор 19€
17. Сырная тарелка в сопровождении компота из сухофруктов и хрустящих гриссини 14€
18. Нежный пиль-пиль из креветок с оттенком красного чили 9,9€
19. Фантастический татаки из голубого тунца с поджаренным кунжутом, вакаме, васаби и имбирным маринадом 15€
20. Карпаччо из говядины с мисо и цитрусовым винегретом, рукколой, поджаренными кедровыми орешками и пармезаном 15€
21. Буррито в мексиканском стиле с куриными полосками и овощами wok, подается с соусом гуакамоле 6€
22. Карпаччо из лосося с соусом из йогурта и томатная икра 11€
23. Куриные "fingers" со сметаной и гуакамоле 6€
24. Мини-гамбургер из говядины с булочкой бриошь, нежным листом салата, ломтиками помидора и плавленым сыром, подается с домашним картофелем фри 6€
25. Тартар из тунца с авокадо, кунжутным маслом, соевым соусом, свежим шнитт-луком и цедрой лайма 22€



СВЕЖИЕ, ХРУСТЯЩИЕ И ПОЛЕЗНЫЕ САЛАТЫ

26. Карамелизированный козий сыр с ростками латука, красными и желтыми помидорами черри, редисом, маринованным красным луком, изюмом и кедровыми орешками, заправленный медовым винегретом и дижонской горчицей 13€
27. Моцарелла "Буффало" с розовым помидором и дикой рукколой, заправлен с бальзамиком и маслом свежего базилика 15€



28. Изысканный салат, который вы не забудете - Наш "Цезарь" с листьями салата, помидорами черри, свежим огурцом, хлопьями пармезана и сухариками. По вашему желанию готовим с хрустящей курицей или с креветками 12€
29. Креветки темпура с салатными листьями, ломтиками манго и пикантным соусом "chipotle" 15€
30. Зелёный салат с разнообразной салатной смесью, помидором, хрустящей морковью, яйцом и брюшком тунца 9,5€



НАШИ ДОМАШНИЕ СУПЫ И ПАСТЫ

31. Сезонный суп или суп-крем 5,5€
32. Капелетти с грушевой начинкой подаются с соусом из сыра горгонзола, грецкими орехами и маслом грецкого ореха 15€
33. Вкусные спагетти аль денте, подаваемые с нашим традиционным рецептом итальянских помидоров, овощей и мясной фарш (Болоньезе) 12€
34. Домашняя пицца из теста "Маргарита". С ветчиной или тунцом 8€ +1€



МЯСО

35. Медальон из национальной говяжьей вырезки 24€
36. Восхитительное каре ягненка на гриле с тушеным ананасом в карамели, подается с морковным пюре и кориандром 25€
37. Говяжий бургер с черной булочкой, жареный козий сыр, карамелизованный лук, бекон и картофель фри 14€
38. Глазированный куриный рулет с соусом терияки и манговым "chutney" 16€



РЫБА

39. Осьминог на гриле с тонкой дымной ноткой и с пюре из маниоки, тапенада из черных оливок, томатного конфи и тальятелле из сельдерея 21€
40. Филе тюрбо на гриле с нежным бульонным соусом из тюрбо и сливочным картофельным пюре 15€
41. Тунец на гриле с овощами wok, соусом терияки и свекольные чипсы 19€
42. Лосось, на гриле, с хрустящей корочкой и овощами в стиле wok 13€



НАСЛАЖДАЙТЕСЬ НАШИМИ ДОМАШНИМИ ДЕСЕРТАМИ

43. Кремовый чизкейк 7€
44. Банановый баноффи с "dulce de leche" и взбитыми сливками 7€
45. Шоколадный брауни с мороженым 7€
46. Свежие сезонные фрукты 6€
47. Ассортимент молочного мороженого с топпингом 6€

