

Завтраки до 12:00

Калужский завтрак с колбасой и драниками **590 руб.**

300 гр.

Колбаса вареная жареная, золотистый драник, пикантный нут, помидоры черри, пикантная фасоль в томатном соусе, поджаренный тост, яичница–глазунья.

Зеленый салат с яйцом (6 мин) **690 руб.**

310 гр.

Свежий шпинат, яйцо всмятку, брокколи, авокадо, бобы Эдаме, пряная руккола, хрустящий айсберг, лист свёклы, тертая морковь, ломтики огурца, семечки, легкая заправка.

Карельский завтрак с лососем и скрэмбл из 3-х яиц **695 руб.**

250 гр.

Свежие яйца обжаренные на гриле, тост калужского хлеба, лосось собственного посола, томаты черри и зелень.

Шакшука **690 руб.**

310 гр.

Традиционное блюдо Кавказа с тушенными овощами на сливочном масле и яйцами.

Авокадо тост **450 руб.**

150 гр.

Авокадо, тыквенные семечки, лимонный сок, укроп, на злаковом, хрустящем тосте. Подаём с соусом ранч и томатами черри.

Брускетта с лососем и творожным сыром **475 руб.**

150 гр.

Калужская чабатата, творожный сыр, лосось домашнего посола с цитрусовыми. Подаём с черри и рукколой.

Бутерброд с колбасой **295 руб.**

150 гр.

Калужский хрустящий хлеб, немного творожного сыра, щедрая порция жареной колбасы.

Скрэмбл или глазунья из 3-х яиц **295 руб.**

150 гр.

Три отборных яйца, сливочное масло высшего сорта, щепотка соли, свежемолотый белый перец, бархатистая текстура.

Гранола с йогуртом и ягодами **355 руб.**

175 гр.

Овсяная гранола с мёдом и орехами, нежный греческий йогурт, спелая голубика, сублимиро–ванная клубника.

Каша 6 злаков **220 руб.**

200 гр.

Тёплая каша из овса, пшеницы, ржи, ячменя, риса и кукурузы, с топлёным маслом, мёдом или ягодным джемом, голубика, банан.

Блинчики с яблоком и корицей **415 руб.**

175 гр.

Тонкие блинчики, нежная начинка из тушёных яблок, тёплая корица, сладкая карамельная нотка.

Блинчики с творогом **285 руб.**

145 гр.

Воздушные блинчики, сладкая творожная начинка, ваниль, изюм, с ложкой сметаны.

Сырники со сметаной **395 руб.**

145 гр.

Нежные творожные сырники с хрустящей корочкой, ваниль, сахар, пышная сметана, фруктовое варенье.

Боулы

Карельский боул с сёмгой и мини картофелем **790 руб.**

400 гр.

Обжареная сёмга, рис басмати, огурец, долька лайма, запечённый мини–картофель, листья салата «Айсберг», маринованный красный лук, сливочно чесночным соусом Ранч..

Боул с цыпленком **590 руб.**

400 гр.

Сочное бедро цыплёнка в цитрусовом маринаде с лёгкой кислинкой и специями, болгарский перец, тофу и пряный нут. Подаём с шестиминутным яйцом.

Боул с креветками **790 руб.**

400 гр.

Фирменный боул с тигровыми креветками! В основе боула — рис басмати и микс салата, который заправляется лимонным дрессингом, пряный нут, сладкая кукуруза, капуста и морковь.

Подаём с гуакамоле из авокадо, бобами эдаме, лаймом, кинзой и кунжутной заправкой.

Восточный боул с вег фрикадельками **690 руб.**

400 гр.

Веганский боул с растительным кебабом. Булгур с куркумой и фирменный микс салата заправляется лимонной заправкой, томаты черри, болгарский перец и пряный нут. Дополняем хумусом, обжаренным лавашем, свежей кинзой и заправкой на основе кунжутной пасты тахини.

Восточный боул с котлетой из говядины (тамосичный) **690 руб.**

400 гр.

Высокобелковый боул с говяжьей котлеткой. Булгур с куркумой и фирменный микс салата заправляется лимонным дрессингом, томаты черри, болгарский перец и пряный нут. Дополня–ем хумусом, обжаренным лавашем, свежей кинзой и заправкой на основе кунжутной пасты.

Горячие закуски

Батат фри с соусом **355 руб.**

125/50 гр.

Ломтики батата. Подаются с густым чесночно–сметанным соусом Ранч.

Бейби картофель с соусом Ранч **325 руб.**

150/50 гр.

Ароматные и хрустящие дольки картофеля с пушистой серединкой, золотистые и соленые, с аппетитной корочкой, подаются с классиче–ским сливочно чесночным соусом Ранч.

Картошка фри с соусом **250 руб.**

125/50 гр.

Ароматные и хрустящие ломтики картофеля с пушистой серединкой, золотистые и соленые, с аппетитной корочкой, подаются с классиче–ским сливочно чесночным соусом Ранч.

Горячие блюда

Пельмени с мясом и сметаной **425 руб.**

350 гр.

Начинка из свинины и говядины с луком и черным перцем, щепотка соли, ароматный мясной бульон, порция сметаны.

Шава шава **395 руб.**

300 гр.

Сочная курица–гриль, тонкий лаваш, хрустящие свежие овощи: помидоры, огурцы, капуста, маринованные огурчики, красный лук, чесночный соус, немного остроты от соуса аджика.

Шава шримп **495 руб.**

300 гр.

Жареные креветки на тонком лаваше притушиваем тайским соусом, хрустящие свежие овощи: помидоры, огурцы, капуста, чесночно–кунжутный соус.

Шава "Биф" **590 руб.**

300 гр.

Сочная жареная котлета, сыр чеддер, хрустящий лук, свежие овощи: помидоры, огурцы, капуста, соус Ранч. Можем приготовить в листьях салата Айсберг по вашему выбору

Бургер богиня–йогиня с креветками **695 руб.**

250 гр.

Сочные помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, пряный фиолетовый лук, свежая петрушка, ароматное масло, соль, перец.

Шеф Бургер с бифштексом и яйцом **690 руб.**

310 гр.

Фирменный Бургер от нашего Шефа! В основе классика: листья салата айберг, которые заправляются крафт соусом Ранч, говяжий бифштекс, сыр чеддер, сезонные спелые томаты, хрустящие огурчики и, конечно, теплая, хрустящая булочка с кунжутом.

Паста Карбонара **495 руб.**

275 гр.

Спагетти аль денте, хрустящие кусочки панчетты, нежный соус из яичных желтков и пармезана, свежемолотый черный перец, щепотка соли.

Стейк–лосось **1190 руб.**

300 гр.

Нежный стейк лосося подаём на подушке из микс зелени и слайсов нежного авокадо.

Стейк с картофелем **1190 руб.**

300 гр.

Сочный стейк говядины подаём с картофелем фри и салатом из свежих овощей.

Стейк с овощами **1190 руб.**

300 гр.

Сочный стейк говядины подаём с салатом из свежих овощей.

Стейк с картофелем **1190 руб.**

300 гр.

Сочный стейк говядины подаём с картофелем фри и салатом из свежих овощей.

Стейк с овощами **1190 руб.**

300 гр.

Сочный стейк говядины подаём с салатом из свежих овощей.

Салаты и закуски

Салат с тунцом **540 руб.**

280 гр.

Листья салата, тунец, кукурузка, свежий огурец, томаты черри, бейби кратофель, кунжутная заправка.

Большой зеленый салат **595 руб.**

320 гр.

Свежий шпинат, Авокадо, брокколи, бобы Эдаме, пряная руккола, хрустящий айсберг, лист свёклы, тертая морковь, ломтики огурца, семечки, легкая заправка.

Овощной салат **395 руб.**

300 гр.

Сочные помидоры, хрустящие огурцы, сладкий болгарский перец, пряный фиолетовый лук, свежая петрушка, ароматное зеленое масло, соль, перец.

Ассорти закусок **590 руб.**

300 гр.

Традиционные закуски, маслины, оливки, хумус, немного сыра и палочек гриссини мини.

Хлеб с маслом **149 руб.**

75 гр.

Свежий хлеб от местных калужских пекарей, приготовленный с душой.

Супы

Суп с курицей и картофелем **395 руб.**

300 гр.

Ароматный бульон на галангале и лимонграссе, сочные креветки, шампиньоны, нежные томаты, пикантный перец чили, сок лайма, кокосовое молоко, листья каффир–лайма, кориандр. Подается с рассыпчатым белым рисом.

Том Ям вегетарианский **570 руб.**

500 мл.

Ароматный бульон на галангале и лимонграссев, шампиньоны, нежные томаты, пикантный перец чили, сок лайма, кокосовое молоко, листья каффир–лайма, кориандр. Подается с рассыпчатым белым рисом.

Куриная лапша **390 руб.**

400 мл.

Насыщенный куриный бульон, нежная отварная курица, домашняя лапша, морковь, корень петрушки, душистый укроп, ароматный лавровый лист, черный перец горошком.

Индийский Масурдал **470 руб.**

400 мл.

Красная чечевица, обжаренная с семенами зиры и горчицы, свежий имбирь, чеснок, сочные томаты, куркума, порошок чили, кинза. Подается с долькой лимона.

Суп с курицей и картофелем **395 руб.**

300 гр.

Суп с курицей и картофелем **395 руб.**

300 гр.

Сладкие добавки 50 гр

Сгущенка	+85 руб.	Сметена	+85 руб.
Домашнее яблочное варенье	+190 руб.		

МАУЛА

йога глэмпинг

Для заказа отсканируйте QR-код
или перейдите по ссылке



cafe.yoga-glamping.ru



Детское меню

Картошка фри с наггетсами

325 руб.
200 гр.

Макароны с сыром

195 руб.
185 гр.

Сосиски с бейби картофелем

325 руб.
220 гр.

Пельмени мини

300 руб.
250 гр.

Супчик Курица Ряба

250 руб.
250 гр.

Десерты

Домашний торт
Нежный манго

525 руб.
125 гр.

Медовик с мёдом
и ягодами голубики

325 руб.
125 гр.

Фирменный Чизкейк
с домашним соусом WerryBerry

490 руб.
125 гр.

Мороженое

Ваниль/клубника/шоколад/сорбет ягодный.
175 руб.
75 гр./шарик

Бар

Смузи Strawberry twist

Клубника, банан, прохладное кокосовое молоко,
освежающий сок лимона.
495 руб.
400 мл.

Смузи Green Vay

Сочная ароматная груша, травянистый шпинат,
сельдерей, освежающий сок лайма, терпкий
имбирный акцент.
495 руб.
400 мл.

Смузи Purple rain

Кисло-сладкая смородина, нежный обволакива-
ющий банан, сочное хрустящее яблоко,
прозрачный медовый сироп,
растительное молоко.
495 руб.
400 мл.

Лимонад манго-маракуйя

Медовое манго, маракуйя с хрустящими семена-
ми, сок лимона, цветочный сахарный сироп,
освежающая газированная вода, мята.
395 руб.
400 мл.

Мохито клубничный б/а

Свежая клубника, яркая мята, пряный лайм,
тростниковый сахар, содовая.
395 руб.
400 мл.

Мохито б/а

Сочный лайм, ароматная мята, тростниковый
сахар, содовая.
395 руб.
400 мл.

Домашний компот 200 мл.

100 руб.

Вода без газа 500 мл.

150 руб.

Вода газированная 500 мл.

150 руб.

Кока-кола 330 мл.

250 руб.

Кока-кола зеро 330 мл.

250 руб.

Чай в заварнике

Чай гречишный

Тёплый, орехово-хлебный, уютный,
с карамельным оттенком и мягкой горчинкой.
Пропаренная и прожаренная гречневая крупа
(иногда с добавлением рисовых отрубей или
дикого риса).
325 руб.
700 мл.

Травяной чай

Душистые травы и ягоды, фруктовые кусочки,
цветочные лепестки, прозрачный настой,
медовый аромат, природная свежесть.
325 руб.
700 мл.

Чай Сила Кабана

Северный лесной мощный травяной чай,
укрепляет иммунитет и тонизирует, помогает
при простуде. В составе сосновые почки,
малина, смородина, ярутка, курильский чай,
можжевельник.
325 руб.
700 мл.

Чай Ли Джи Хун Ча

Изысканный, аристократичный вкус. Правильное
заваривание освобождает цветочный аромат,
легкие фруктовые нотки и тонкий медовый вкус.
Настой имеет интенсивный красный окрас
и интиперпкий вкус.
325 руб.
700 мл.

Чай Цзинь Цзюнь Мэй

Премиальный красный чай из сырья высокого
качества. Чай имеет приятное долгое хлебное
послевкусие, которое длится несколько часов,
похоже на корочку черного хлеба- свежую
и мягкую. Хорош для прохладной погоды,
успокаивает.
325 руб.
700 мл.

Чай зеленый Мао Фен

Нежный, весенний, медово-цветочный, с мягким
травянистым послевкусием. Цельные чайные
листья с ворсистыми верхушками-почками
(технология «Мао Фэн»), выращенные
в высокогорных районах Китая.
325 руб.
700 мл.

Чай Жасминовый Улун

Ароматный, бархатистый, сладко-пряный,
с долгим цветочным шлейфом. Полуферменти-
рованный улун (средняя степень окисления),
многократно ароматизированный свежими
цветами жасмина (без искусственных добавок).
325 руб.
700 мл.

ЛИ джи Хунча

С нотами сливы и личи.
325 руб.
700 мл.

Красный Халат Дахун Пао

Глубокий, прогревающий, многогранный,
пряно-шоколадный, с тонами жареных орехов
и сухофруктов.
325 руб.
700 мл.

Горячие напитки

Дабл эспрессо

Двойная порция тёмной обжарки, густой аромат,
плотные маслянистые нотки, лёгкая золотистая
крема.
210 руб.
125 мл.

Американо

Горячая вода, эспрессо, чистая крепость, лёгкая
горчинка.
190 руб.
300 мл.

Капучино

Крепкий эспрессо, горячее вспененное молоко,
воздушная молочная шапка, щепотка какао или
корицы.
295 руб.
300 мл.

Флэт Уайт

Насыщенный ристретто, бархатистое молоко,
шелковистая микро-пенка.
325 руб.
300 мл.

Айс Латте

Охлаждённый эспрессо, ледяное молоко, нежная
молочная пенка, кубики льда.
345 руб.
300 мл.

Матча латте

Нежный порошок японской матчи, кремное
молоко, лёгкая сладость, тонкая пенка,
изумрудный цвет.
377 руб.
300 мл.

Какао

Насыщенный какао-порошок, ореховое или
овсяное молоко, тёплая сладость, бархатистая
текстура, уютный аромат.
395 руб.
300 мл.

Альтернативное молоко

+85 руб.

