

## Завтрак с яйцами (3 шт)

Яичница	370₽
Омлет	370₽
Пашот	370₽
Скрэмбл	370₽

## Комбинируй

Сливочное масло	100₽
Сметана	90₽
Кетчуп	80₽
Томатная сальса	160₽
Молоко сгущенное	110₽
Яйцо	110₽
Хлеб ржаной	120₽
Хлеб тостовый	120₽
Хлеб злаковый	120₽

## Выбирай

Огурец свежий	115₽
Перец свежий	115₽
Помидор свежий	140₽
Микс салат	190₽
Битые огурцы	200₽
Авокадо	200₽
Сыр моцарелла	170₽
Крем-сыр	190₽
Драник	200₽
Бекон	220₽
Ветчина	210₽
Колбаски из индейки	220₽
Ростбиф	230₽
Сёмга слабосоленая	250₽

## Завтраки

Овсяная каша с карамелизированным яблоком, корицей и имбирным печеньем	510₽
Рисовая каша на кокосовом молоке с тайским манго и кешью	550₽
Пшённая каша с карамелизированной тыквой и клюквенным вареньем	540₽
<small>NEW</small> Зеленая спаржа с лососем, яйцами пашот и голландским соусом	620₽
Сырники классические из фермерского творога со сметаной	520₽
Рикоттники с клубничным вареньем и ванильным соусом	550₽
Английский завтрак (3 яйца, бекон, колбаски из индейки, фасоль в томатном соусе, шампиньоны, микс салата, бальзамик, хлеб)	690₽
Оладьи из кабачков с красной икрой, сметаной и арахисом	680₽
Запеченный омлет с крем-сыром, авокадо и лососем	720₽
<small>NEW</small> Запеченный омлет с креветками и авокадо	730₽
Шакшука по-провански (2 яйца, томатный соус, колбаски из индейки, картофель, кабачок, болгарский перец, злаковый хлеб)	710₽

# Основное Меню

---

## Салаты

---

<b>Салат с пармской ветчиной и сыром халуми</b> (микс салата, пармская ветчина, сыр халуми, помидоры черри, малиновая заправка)	570₽
<b>Салат а-ля Нисуаз</b> (микс салат, яйцо, тунец, розовые томаты, огурец, сельдерей, лук, горчиная заправка)	650₽
<b>Цезарь с куриной грудкой и яйцом пашот</b> (куриная грудка, айсберг, романо, пармезан, томаты черри, соус цезарь, гриссини)	660₽
<b>Цезарь с креветками и яйцом пашот</b> (креветки, айсберг, романо, пармезан, томаты черри, соус цезарь, гриссини)	710₽

## Супы

---

<b>Домашняя куриная лапша с фрикадельками</b> (яичная лапша, куриный бульон, куриные фрикадельки, яйцо, зелень)	450₽
<b>Тыквенный крем-суп с креветками и страчателлой</b> (тыквенная основа, креветки, сыр страчателла, тыквенные семечки)	550₽
<b>Том Ям</b> (бульон том ям, кокосовое молоко, креветки, кальмар, мидии, шампиньоны, томаты черри, кинза, жасминовый рис)	690₽

## Круассаны, блинчики и вафли

---

<b>Круассан с пармской ветчиной и крем-сыром</b>	390₽
<b>Круассан с лососем и крем-сыром</b>	450₽
<b>Кружевные блинчики со сметаной</b>	290₽
<b>Блинчики креп сюзетт</b> (кружевные блинчики, апельсиновый соус, свежие ягоды, шарик ванильного мороженого)	550₽
<b>Крепы с лесными грибами в сливочном соусе</b> (блинчики, шампиньоны, вёшенки, сливочный соус, ароматное травяное масло, попкорн из гречки)	550₽
<b>Крепы с лососем и сливочным соусом</b> (блинчики, нежный лосось, сливочный соус, воздушный попкорн, ароматное травяное масло)	560₽
<b>Венские вафли с клубникой, голубикой и нутеллой</b> (венские вафли, клубника, голубика, нутелла)	610₽
<b>Венские вафли бенедикт с лососем и крем-сыром</b> (вафли, крем-сыр, слабосоленый лосось, редис, яйцо пашот, домашний майонез)	690₽

## Брускетты и тартины

---



<b>Брускетта с авокадо, томатами и киноа</b> (злаковый тартин, свежие томаты, авокадо, киноа)	560₽
<b>Брускетта с лососем и крем-сыром</b> (злаковый тартин, лосось, крем-сыр, филе апельсина, шпинат)	610₽
<b>Брускетта с ростбифом</b> (злаковый тартин, ростбиф, горчичный соус, вяленые томаты, зелень)	620₽
<b>Тартин Бенедикт с беконом</b> (тартин, авокадо, свежий огурец, бекон, яйцо пашот)	620₽
<b>Тартин Бенедикт с лососем и авокадо</b> (тартин, слабосоленый лосось, яйцо пашот, домашний майонез, кунжут)	650₽
<b>Клаб-Сэндвич</b> (тостовый хлеб, ветчина из индейки, бекон, сыр, розовые томаты, маринованный огурец, лист салата, домашний майонез, соус барбекю)	590₽

## Горячее

---








<b>Картофельный драник со страчателлой и печёным перцем</b> (драник из картофеля, микс салата, розовые томаты, сыр страчателла, печеный перец)	610₽
<b>Картофельный драник с яйцом пашот и грибным рагу</b> (драник из картофеля, микс салата, томаты, яйцо пашот, грибное рагу, домашний майонез)	610₽
<b>Картофельный драник со сметаной, лососем и красной икрой</b> (драник из картофеля, микс салата, сметана, лосось, икра, бальзамический соус)	650₽
<b>Муссовые котлетки с картофельным пюре и битыми огурцами</b> (нежные куриные котлетки, сливки, картофельное пюре, огурцы в маринаде)	630₽
<b>Паста Карбонара</b> (грудинка, сливки, пармезан, желток)	640₽
<b>NEW Утиная грудка с тыквенным пюре и вишневым соусом</b>	850₽
<b>Запеченная куриная грудка с овощами</b> (куриное филе, брокколи, цукини, помидоры черри, эдамамэ, перец болгарский)	590₽
<b>Бифштекс с яйцом пашот, молодым картофелем, томатами и сливочно-перечным соусом</b> (бифштекс из говяжьей вырезки, картофель, томаты, крафтовый сливочно-перечный соус)	850₽
<b>Филе миньон с трюфельным пюре</b> (говяжья вырезка, соус на основе красного вина и говяжьего бульона, лук фри)	990₽

## Чтобы было сытно

---

<b>Хлебная корзина</b> (домашний хлеб, тартин, гриссини, сливочное масло)	420₽
--	------

# Фитнес Меню

 Брокколи	320₽
 Киноа	320₽
 Красный рис	320₽
 Овощи на пару/на гриле (брокколи, сельдерей, морковь, кабачки, болгарский перец)	320₽
Куриное филе на гриле	460₽
Филе миньон на гриле	770₽
Лосось на гриле	790₽
Салат с креветками (креветки, авокадо, киноа, микс салат, миндальные лепестки)	710₽
 Зелёный боул с печёной тыквой и киноа (запечённая тыква, брокколи, огурцы, киноа, шпинат, авокадо, бобы эдамаме)	690₽
 Ягодный смузи-боул (малина, клубника, банан, мята, голубика, кокосовое молоко, миндальные лепестки)	650₽
 Тропический смузи-боул (семена чиа, киви, клубника, молоко кокосовое, банан, пюре манго, фисташка)	710₽

**«Упражнения — это король, питание —  
это королева, сложите их вместе, и Вы  
получите королевство»**

Exercise is your king, and nutrition is your queen. Together they  
create your fitness kingdom.

**Джек Лалэйн**

Jack LaLanne

# Кофейное меню

## Авторские кофейные напитки

Vegan Латте банан (250/380мл)	350 / 390₽
Vegan Латте фундук (250/380мл)	350 / 390₽
Розовый капучино (250/380мл)	350 / 390₽
Латте Малиновая карамелька (250/380мл)	350 / 390₽
Латте Солёная Карамель (250/380мл)	350 / 390₽
Латте Сингапур (250/380мл)	350 / 390₽

## Кофе

Эспрессо (35мл)	260₽
Эспрессо сет (250/35мл)	330₽
Американо (250/350мл)	270 / 320₽
Капучино (250/380мл)	300 / 320₽
Австралийский лунго (250мл)	270₽
Флэт уайт (250мл)	330₽
Латте (380мл)	330₽
Раф (ваниль/цитрус/лаванда/халва/баунти/солёная карамель/сникерс) — 380мл	390₽

## Добавить

Лимон (30г)	60₽	Маршмеллоу (10г)	110₽
Мята (30г)	70₽	Альтернативное молоко (кокосовое/миндальное/фундучное/ банановое/овсяное/безлактозное)	140₽
Сироп (20мл)	70₽	Шарик мороженого	140₽
Мёд (30г)	110₽		

# Напитки

---

## Чай

---

Чай листовой (ассам/пуэр, сенча/молочный улун) — 380/850мл	290 / 400₽
Чай травяной (ромашка, чабрец, иван-чай) — 380/850мл	290 / 400₽

## Фруктовые чай

---

Манго-облепиха (380/850мл)	410 / 570₽
Имбирь-лимон (380/850мл)	410 / 570₽
Малина саган-дайля (380/850мл)	410 / 570₽
Смородиновый иван-чай (380/850мл)	410 / 570₽
Вишня-розмарин (380/850мл)	410 / 570₽
Клюква-ромашка (380/850мл)	410 / 570₽

## Другие напитки

---

Морс (смородиновый/малиновый) — 380мл	310₽
Матча (голубая/зеленая) — 380мл	390₽
Какао (ягодное/лайм) — 250/380мл	290 / 330₽
Бамбл (на соке/на фреше) — 380мл	390 / 440₽
Вода Байкал (500мл)	210₽

## Смузи

---

Клубника-банан (380мл)	470₽
Манго-маракуйя (380мл)	470₽
Манго-шпинат-базилик (380мл)	470₽
Черника-банан (380мл)	470₽

## Холодные напитки

---

Айс-латте (380мл)	370₽
Гранатовый кофе (380мл)	390₽
Фреш (апельсиновый/грейпфрутовый) — 380мл	450₽
Милкшейк	470₽

# Детское меню

---

## Горячее

---

Куриные наггетсы	290₽
Муссовая котлетка	290₽

## Гарниры

---

Картофельное пюре	250₽
Овощи со сметаной	260₽
Спагетти с сыром пармезан	290₽

## Сладкое

---

Кейк-попс (шоколад/ваниль/красный бархат)	190₽
---	------

## Напитки

---

Детский кофе (250/380мл)	220 / 260₽
Какао с маршмеллоу (250/380мл)	310 / 340₽
Морс (малина/смородина) — 380мл	310₽

**«Питаться – это необходимость, но  
разумно питаться – это искусство»**

To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art.

**Франсуа VI де Ларошфуко**

François VI de la Rochefoucauld



*Дорогой гость, надеемся, Вы прекрасно проведёте время в нашей кондитерской!*

*«Веже» — это семейное заведение с авторской кухней, в котором блюда создаются с такой же любовью, с какой их готовят для своих близких. В каждый десерт вложена часть нашей души, и мы бы хотели поделиться ею с Вами!*

*Наша миссия — дарить атмосферу тепла и уюта, чтобы каждый гость, приходя сюда, чувствовал себя комфортно.*

*Основатели кондитерской, Антон и Диана, создавали это место, вдохновляясь семейными путешествиями по Европе. Ароматы свежей выпечки, красивые блюда и люди, воплощенные в жизни, — всё это они решили воплотить здесь. Теперь кондитерская «Веже» существует, чтобы вдохновлять Вас!*

*Будем рады видеть Вас снова!*



*С наилучшими пожеланиями,  
Кондитерская Веже*