

# ХАРМС

## МЕНЮ

### ○ СНІДАНКИ подаємо весь день

Яйця-пашот з лососем та голандським соусом на авокадо	159
Яйця-пашот з прошутто та соусом дор блю на цільнозерновому хлібі + яйце (будь-який спосіб) 18 + 1/2 авокадо 45	134
Скрембл з беконом, вяленими томатами на шпинатно-пармезановій подушці	128
Тост з авокадовим крашем, фетою та яйцем пашот <sup>☞</sup> + слабосолоний лосось 59	93
Ліниві вареники з чорнично-м'ятним соусом <sup>☞</sup>	103
Сирники з фермерського сиру з апельсиново-імбирним курдом, сметаною та насінням чіа <sup>☞</sup>	103

### ○ БОУЛИ

Боул з лососем та кус-кусом, авокадо, горіховим соусом, броколі, яйцем, сезонною зеленню, каперсами	159
Боул з фалафелем та тофу, <sup>☞</sup> пряною морквою, соусом дзадзика, свіжим огіроком, сезонною зеленню	119
Боул з куркою та картопляними крокетами, карамелізованю цибулею, соусом дзадзика, свіжим помідором, сезонною зеленню	129

### ДОДАТКИ

Яйце (будь-який спосіб) 18	Фалафель 45	Слабосолоний лосось 59
Запечена курка 45	Бекон 45	1/2 авокадо 45

### ◆ ПАСТА ТА РАВІОЛІ

подаємо лише свіжу пасту, яку вручну готуємо на нашій кухні з борошна твердих сортів пшениці

Паста з лососем, шпинатом під вершковим соусом	165
<small>new</small> Паста з соусом песто <sup>☞</sup>	125
Паста Карбонара	138
<small>new</small> Равіолі з рикотою та шпинатом <sup>☞</sup>	129
Равіолі з куркою та томатним соусом	138

## СУП ДНЯ

з пікантною брускеттою з козячим сиром,  
в'яленими томатами та апельсиновою цедрою

Моркв'яний суп-пюре <sup>🌱</sup>	76
Грибний суп-пюре <sup>🌱</sup>	76
Коренеплідний суп-пюре <sup>🌱</sup>	76
Сочевичний суп-пюре <sup>🌱</sup>	76

## СЕНДВІЧІ

подаємо на цільнозерновому хлібі, який  
випікають саме для нас

Сендвіч з моцареллою, <sup>🌱</sup> соусом песто, помідорами та бальзамічним соусом	96
Сендвіч з лососем, огірком, рукколою та вершковим сиром	129
Сендвіч з пряною морквою, <sup>🌱</sup> фетою та в'яленими помідорами	96
Сендвіч з запеченою куркою, маринованим огірком та медово-гірчичним соусом	96

## ДЕСЕРТИ

всі десерти готуються кожного дня власноруч  
нашими кондитерами

Класичний чизкейк	78	Павлова	79
Чорничний веган-чизкейк	85	з апельсиново-імбирним курдом	
Маракуєвий чизкейк	85	Грушевий торт	109
Кокосовий чизкейк	98	з блакитним сиром	
Лимонна меренга	79	Моркв'яний торт	89
Лавандове крем-брюле	79	з вершковим кремом на основі сиру Філадельфія	
Брауні	78	Шоколадний торт	89
з чорним, білим та молочним шоколадом		з карамеллю і хрустким мигдалевим штройзелем	

## КЛАСИЧНА КАВА

Еспресо/Допіо	39
Фільтр-кава	47
Капучино	49
Flat White	54
Латте*	54
Еспресо-тонік	59
Cup of orange*	59

## АЛЬТЕРНАТИВА

V60	59
Chemex	59
Aeropress	59

## ФІТОНАПОЇ

Матча-латте*	57
Куркума-латте	57
Веганська матча <sup>🌱</sup>	69

## ЧАЙ

Чорний чай	59
Зелений чай	59
Трав'яний	59
Пуер	59
Молочний Улун	59

## КАКАО\*

Класичне з маршмеллоу	54
Імбир-чилі	57
Лавандове	57
Кокосове	57
М'ятне	57
Веганське какао <sup>🌱</sup>	75

## ОСВІЖАЮЧІ НАПОЇ

Обліпиха-апельсин лимонад	59
Чорниця-лаванда лимонад	59
Імбир-лимон лимонад	59
Каскара	59
Лимонад Wostok (слива-кардамон, тархун-імбир, груша-розмарин, абрикос-мигдаль, апельсин-ваниль)	79
Мінеральна вода (газована або негазована)	45
Dr. Pepper	49
Тонік	39

## СМУЗИ

Зелений (селера, яблуко, мед, гарбузове насіння, руккола)	79
Фруктовий (груша, манго, банан, натуральне кокосове молоко)	75

## СВІЖІ СОКИ

Фреш апельсиновий	79
Фреш грейпфрутовий	89

 напій можемо приготувати на воді або рослинному молоці (вівсяне, кокосове)

 вегетаріанська страва

\* напій можемо приготувати у холодній варіації, будь-ласка зверніться до бариста.

Якщо у вас алергія або спеціальне харчування, будь-ласка попереджайте заздалегідь. Ми будемо раді зробити все можливе, щоб ваш візит був приємним.