НОВАЯ ГЛАВА
ВКУСНОЙ ИСТОРИИ

Мильфей
кафе • кондитерская пекарня

МЕНЮ

ЭКОЛОГИЯ В ГАСТРОНОМИИ

НОВЫЕ ТРЕНДЫ В КУЛИНАРИИ.
ПРОБУЕМ, РАЗБИРАЕМСЯ, СОВЕТУЕМ

Вау, какие булочки!
Бургер-откровение

ДОСТАВКА

ЭКЛЕРЫ~ не десерт
Гастрономическое открытие от Шефа

Есть и после шести полезно.
С седьмой страницы и до конца меню тоже много полезных блюд

Пропустим по стаканчику? Будет сладко…

ЗАВТРАКИ

Самый важный приём пищи

NEW

Блины с лососем

Пшеничные блины со слабосоленым лососем, творожным сыром, слайсами свежего огурца и зеленью. / 2 шт. / 120/40 гр.

385 руб.

Блины с мясом

Блины с фаршем из говядины со сметаной. 2 шт. / 160/40 гр.

325 руб.

Блины с творогом

Блины с творогом и сметаной, посыпаются сахарной пудрой. 2 шт. / 160/40 гр.

265 руб.

Блины с яблоком

Блины с яблоком, посыпаются сахарной пудрой. 2 шт. / 160/20 гр.

265 руб.

Не зря завтрак считается самой главной частью рациона, так как именно в утреннее время активизируются не только умственные, но и физические резервы человека. В целом, люди, которые регулярно и полноценно питаются в начале дня, являются более здоровыми и счастливыми, чем те, кто этого не делают.

Особенно утром организм нуждается в продуктах, которые обеспечили бы ему начало нормальной жизнедеятельности, будь то работа или учеба. Все чаще люди стали задумываться о том, как важна утренняя трапеза, что нужно соблюдать время и достаточный объем потребляемых калорий и витаминов.

Блины

Пшеничные блины.
Рекомендуем
на ваш вкус сметану,
варенье, мёд.
3 шт. / 120 гр.

195 руб.

Сырники

Творожные сырники, посыпаются сахарной пудрой. / 2 шт. / 160 гр.

265 руб.

к БЛИНАМ и СЫРНИКАМ

Сметана	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Мёд	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Молоко сгущённое	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Джем абрикосовый	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Джем вишнёвый	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Джем малиновый	*/ 40 гр.*	**45 руб.**
Соус карамельный	*/ 30 гр.*	**45 руб.**

Яйца Бенедикт с бриошь

Яйца пашот, на тостах из булочки бриошь, с копчёным беконом под соусом голландез. Подаётся с листьями салатов, нарезанным свежим огурчиком и помидором черри. 2 шт. / 200 гр.

365 руб.

Яйца Бенедикт

Есть несколько версий, как появился рецепт яиц Бенедикт. По одной из них в 1894 году году банковский сотрудник Лемюэль Бенедикт зашёл в один из ресторанов, надеясь найти что-нибудь от утреннего похмелья, и заказал «тосты с маслом, варёными яйцами, беконом и голландским соусом».

Владельцу ресторана настолько понравился рецепт, что он включил его в меню.

Яичница глазунья

Яйца куриные, соль. Подаётся с листьями салатов, нарезанным свежим огурчиком и помидором черри. 2 шт. / 30 гр.

195 руб.

ДОБАВЬТЕ к ГЛАЗУНЬЕ

Бекон — 75 руб.
40 гр.

Сосиска — 75 руб.
1 шт.

ОМЛЕТЫ

Рекомендуем нежный сливочный вкус из фермерских яиц

Омлет Французский с сёмгой и творожным сыром

Яйцо куриное, сливки, масло сливочное, творожный сыр, слабосолёная сёмга, салаты рукола и латук, авокадо, масло оливковое, хлеб зерновой. / 210 гр.

NEW

445 руб.

Омлет классический

Яйцо куриное, соль, молоко. / 180 гр.

215 руб.

к ОМЛЕТУ

Бекон / *40 гр.* **75 руб.**

Сосиска / *1 шт.* **75 руб.**

Омлет Паназиатский с куриным филе и овощами

Яйцо куриное, унаги соус, масло сливочное, цукини, морковь, грудка куриная, кинза, соль, кунжут и лук зелёный. / 180 гр.

395 руб.

NEW

Скрэмбл по-американски с беконом

Яйцо куриное, сливки, сливочное масло, картофельный хашбраун, бекон, свежий шпинат, мускатный орех, сок лимона, соль. / 200 гр.

425 руб.

СЫТ на весь ДЕНЬ

Фитнес-омлет из белков

Яичные белки (3 шт.), масло сливочное, авокадо, помидоры черри, салаты рукола и латук, масло оливковое, хлеб зерновой. / 190 гр.

415 руб.

Утренний заряд чистого протеина

• до 12:00 •

Каша овсяная на молоке — **185 руб.**

Крупа овсяная, сахар, соль, молоко, сливочное масло. / 220 гр.

Каша овсяная на воде — **145 руб.**

Крупа овсяная, сахар, соль. / 220 гр.

РЕКОМЕНДУЕМ К КАШЕ

Вишнёвое варенье с миндалем — *Свежесваренная вишня в сахарном сиропе, украшается слайсом обжаренного миндаля. / 50 гр.* — **65 руб.**

Курага с кедровыми орехами — *Курага, сахарный сироп, мёд, кедровый орех. / 50 гр.* — **65 руб.**

Клубника-банан — *Клубника, банан, мята. / 50 гр.* — **65 руб.**

Чиа Ананас

Семена чиа с кокосовым молоком и ананасом. / 180 гр.

385 руб.

NEW

Гранола Манго-Малина

Йогуртовый крем с пюре манго и малина с гранолой. / 150 гр.

295 руб.

Круассан с клубникой и сливками

Сливочный круассан с сыром «Маскарпоне», ягодным соусом, гранолой и свежей клубникой. / 150 гр.

325 руб.

NEW

Вафли бельгийские со свежей клубникой

Вафли бельгийские с ягодным соусом и ванильным мороженым. / 100/30/40 гр.

315 руб.

NEW

Запеканка с йогуртом и вишней

Творожник с натуральным йогуртом и вишнёвым конфитюром. / 130/20/20 гр.

255 руб.

ЗАКУСКИ

Перекус на любой вкус

Сырная тарелка с мёдом

NEW

Мята, виноград, орех грецкий, чеддер оранжевый, сыр с голубой плесенью, пармезан, моцарелла, мёд. / 220 гр.

655 руб.

Запечённый сыр КАМАМБЕР с чесночным багетом

Сыр Камамбер, масло оливковое, чеснок свежий, тимьян, хрустящий багет. / 120/30 гр.

565 руб.

NEW

Камамбер. Это один из тех сортов сыра, которые могут считаться по-настоящему народными во Франции. Более того, специфический насыщенный запах камамбера вдохновлял французских писателей и художников, оставив заметный след во французской литературе и искусстве.

Поверхность кремового сливочного сыра тверда: он покрыт твердой корочкой плесени.

Запечённый сыр КАМАМБЕР с брусничным вареньем и гренками Бриошь

NEW

Сыр Камамбер, масло оливковое, брусничное варенье собственного приготовления, мята, хлеб бриошь. / 120/40/30 гр.

525 руб.

Круассан с ветчиной и сыром

Ветчина,
сыр моцарелла,
соус Цезарь,
помидоры,
салат айсберг.
/ 150 гр.

345 руб.

NEW

Круассан с куриной грудкой и соусом Цезарь

Куриная грудка,
сыр пармезан,
соус Цезарь, помидоры,
салат айсберг.
/ 150 гр.

365 руб.

NEW

Круассан с сёмгой

Лосось холодного копчения в сочетании
с творожным муссом, салатом айсберг,
каперсами, свежими огурцами
и помидорами, в круассане.
/ 150 гр.

425 руб.

HiT

Клаб-сэндвич с курицей

415 руб.

Жареная куриная грудка, свежие огурцы и помидоры, салат романо, соус Цезарь, ломтики сыра чеддер, в жареных тостах. / 280 гр.

Курица терияки в пшеничной тортилье

445 руб.

Азия и Мексика в одном блюде. Сочетание нежной курицы терияки в кунжуте с мякотью авокадо, перцем конфи, салатом айсберг, луком фри, в хрустящей пшеничной тортилье с восточным майонезом. / 245 гр.

Кесадилья овощная

415 руб.

Блюдо мексиканской кухни, состоящее из хрустящей пшеничной тортильи и начинки из болгарского перца, фасоли, томатов, лука и тёртого сыра. Подаётся с сальсой и сметаной. / 240/30/30 гр.

Кесадилья с курицей

425 руб.

Блюдо мексиканской кухни, состоящее из хрустящей пшеничной тортильи и начинки из куриной грудки, болгарского перца, фасоли, томатов, лука и тертого сыра. Подаётся с сальсой и сметаной. / 240/30/30 гр.

Коллекция кулинарных шедевров от нашего Шефа, на создание которой его вдохновили современные гастрономические тренды и любовь к ювелирному сочетанию ингредиентов с помощью авторских соусов.
Оцените всю коллекцию по выгодной цене и выберите своего фаворита!

NEW

Наслаждайтесь яркими сочетаниями вкусов!

Ассорти Эклеров

Эклеры с обжаренными креветками и авокадо - 2 шт; эклеры с творожным сыром и копчёным лососем - 2 шт; эклеры с запечённым ростбифом и соусом с паприкой - 2 шт. / 6 шт.

975 руб.

-20%

от Шефа

Эклеры «Мильфей» с копчёным лососем и творожным сыром

Эклер «Мильфей», сёмга копчёная, болгарский перец, творожный сыр, чили соус, сладкая паприка, укроп. / 2 шт.

365 руб. NEW эко-лосось

В нежнейших ломтиках сёмги нашего собственного копчения содержится не только масса витаминов и полезных микроэлементов, но и удовольствие для каждого гурмана, выбирающего эко-продукты.

Эклер «Мильфей» с запечённым ростбифом с пикантным соусом из петрушки

Эклер «Мильфей», ростбиф из говяжьей вырезки, домашний майонез, соус из свежей петрушки, сладкая паприка, лук зелёный. / 2 шт.

335 руб. NEW ростбиф ДЕЛАЕМ сами

Приготовив ростбиф из свежей фермерской говядины, наш Шеф мастерски сочетает его с другими ингредиентами, создав пикантную закуску, которая влюбляет в себя с первого укуса.

Эклеры «Мильфей» с обжаренными креветками, авокадо и сливочным сыром

NEW

Эклер «Мильфей», креветки тигровые, творожный сыр, чили соус, тимьян, вино белое, чеснок, авокадо. / 2 шт.

345 руб.

Гастрономическая нежность с французским акцентом. Идеальное сочетание вкусов, которое можно описать всего одной фразой «C'est parfait!», как сказали бы в Париже.

САЛАТЫ

Обед без салата, как спорт без результата. Получайте от обеда максимум!

Тар-Тар из лосося

Копчёный лосось со свежими огурцами, каперсами, красным луком и творожным сыром. / 160 гр.

525 руб.

NEW

HiT

Салат со снежным крабом

Мясо снежного краба с листьями салатов руколы и корна, мякотью авокадо, сегментами апельсина и лайма, заправленные лимонно-оливковой заправкой. Посыпается рублеными фисташками. / 165 гр.*

455 руб.

*Имитация краба Суримм

Салат с печенью, брусникой и кедровым орехом

Листья руколы и романо, заправленные лимонно-оливковой заправкой, с жареной куриной печенью в брусничном соусе. Украшается слайсами пармезана и кедровым орехом. / 155 гр.

465 руб. полезно

Печень – это настоящая кладезь полезных веществ, а в сочетании с брусникой, ещё и витаминов, которые так необходимы организму в наше время. Но главное, всё же, это вкус, который ни с чем не сравнится.

Считается, что секрет и подробный рецепт своего салата Люсьен Оливье унёс в могилу, но в сохранившихся рецептах того времени есть упоминания о, как минимум, двух версиях салата, близких к оригиналу – с рябчиками и ананасами, как в известных строках Маяковского, так и с рябчиками, говяжьим языком и раками.

До наших дней рецептура несколько изменилась, однако, салат остаётся неизменной классикой во время любого застолья.

Мы же предлагаем вам попробовать нашу версию известного блюда, сочетающую в себе полюбившийся миллионам вкус и авторские гастрономические ноты от нашего Шефа.

Салат Оливье с куриной грудкой

Салат из варёных овощей, корнеплодов и сочной куриной грудки, нарезанных небольшими кубиками, заправляется соусом «Оливье» на домашнем майонезе. Украшается горошком, перепелиным яйцом и базиликом. / 215 гр.

345 руб. Классика для ВАС NEW

Сельдь под шубой

Классический рецепт советского салата, из сваренных в "мундире" овощей, тертых и заправленных майонезом, покрывающих "Шубой" филе слабосоленой сельди . Украшается перепелиным яйцом , зеленым луком и чипсами из солодового багета. / 230 гр.

315 руб. NEW

Салат Греческий

Свежие болгарский перец, огурцы, томаты и красный лук, с листьями романо, айсберга и маслинами, под греческим соусом. Подаётся с сыром Фета и гриссини. / 180 гр.

395 руб.

Цезарь с креветками

Салаты романо и айсберг с соусом Цезарь, жареными тигровыми креветками, помидорами черри, перепелиным яйцом. Украшается сыром пармезан, чипсами белого и чёрного багетов. / 185 гр.

515 руб.

Цезарь с курицей

Салаты романо и айсберг с соусом Цезарь, жареной куриной грудкой, помидорами черри, перепелиным яйцом. Украшается сыром пармезан, чипсами белого и чёрного багетов. / 200 гр.

495 руб. HiT

Рукола с креветками, авокадо и пармезаном

Листья руколы, заправленные медово-горчичным соусом, с жареными тигровыми креветками, мякотью авокадо, помидорами черри и пармезаном. Украшается лепестками миндаля. / 150 гр.

565 руб. HiT

Салат с курицей, виноградом и апельсином

Филе куриной грудки в сочетании с апельсином, листьями салата, свежим шпинатом и сладким виноградом, сочетаются с медово-горчичной заправкой на оливковом масле. Украшается сливочным сыром Кременто и слайсами миндаля. / 175 гр.

HiT **495 руб.** NEW

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Тот случай, когда вопрос «С чего начать?» отпадает сам собой

Тыквенно-кокосовый суп с креветкой

Суп пюре из тыквы на кокосовом молоке, со свежим имбирём и тигровыми креветками. Украшается зелёным маслом и базиликом. / 270 гр.

415 руб.

Французский луковый суп

Классический рецепт французской кухни - томлёный лук в мясном бульоне, запечённый в печи под ломтиком багета и сыром Эмменталь. / 350 гр.

355 руб.

NEW от Шефа полезно

Рецепт этого супа наш Шеф узнал от известного французского коллеги. Добавил немного авторских штрихов, каплю вдохновения и создал настоящий французский луковый суп с русской душой. Главную роль в котором играет печёный лук – помощник для организма при ряде болезней и для укрепления иммунитета.

Суп «Чеддер» с гренками бриошь

Нежный крем-суп с тремя видами сыра и отборными сливками. Подаётся с чипсом пармезан и гренками Бриошь. / 300/20 гр.

395 руб.

Крем-суп грибной

Крем-суп из шампиньонов. Подаётся с сухариками. / 300 гр.

325 руб.

Куриная лапша

Куриный суп с лапшой и куриным филе. Подаётся с перепелиным яйцом и зеленью. / 300 гр.

265 руб.

Борщ с говядиной и сметаной

Классический борщ с говядиной и сметаной. / 300/30 гр.

315 руб.

свежеслепленные

Пельмени Сибирские с бульоном

Пельмени ручной лепки из свинины и говядины, подаются с куриным бульоном и сметаной. / 300/30 гр.

315 руб.

Ручная работа

Пирожок с мясом

85 руб.

Рекомендуем к супу · Печём сами · отборная говядина

Пирожок с капустой

65 руб.

Рекомендуем к супу · Печём сами · капуста свежий урожай

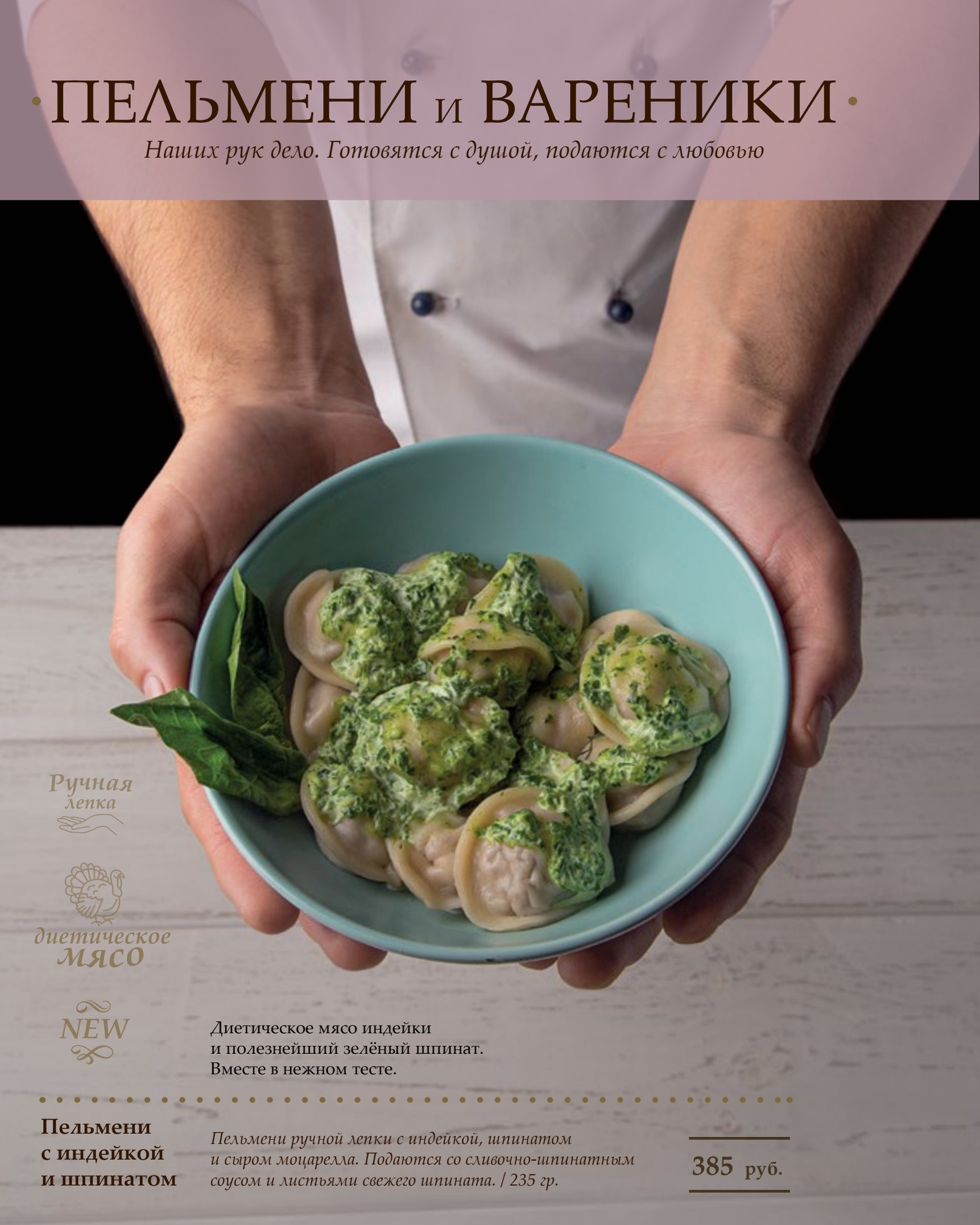
Хлебная корзинка

Багет пшеничный, багет Солодовый, чипсы хлебные, палочки гриссини. / 90 гр.

125 руб.

ПЕЛЬМЕНИ и ВАРЕНИКИ

Наших рук дело. Готовятся с душой, подаются с любовью



Ручная лепка

диетическое мясо

NEW

Диетическое мясо индейки
и полезнейший зелёный шпинат.
Вместе в нежном тесте.

Пельмени с индейкой и шпинатом

Пельмени ручной лепки с индейкой, шпинатом и сыром моцарелла. Подаются со сливочно-шпинатным соусом и листьями свежего шпината. / 235 гр.

385 руб.

Пельмени с курицей

Пельмени ручной лепки из куриной грудки. Подаются в сливках с луком фри и сметаной. / 270/30 гр.

365 руб.

Ручная лепка

Пельмени Сибирские со сливками

HiT

Пельмени ручной лепки из говядины и свинины в сливках с сыром моцарелла. Подаются со сметаной. / 290/30 гр.

395 руб.

Ручная лепка

ВАРЕНИКИ

Вареники с картофелем и луком фри

Вареники ручной лепки с картофелем, подаются в сливках с зеленью и луком фри. / 235 гр.

265 руб.

Внутрь вареников закладывали разные предметы, каждый из которых что-то означал. Например, если кому-то доставалась изюминка, то значит, ему предстояло сладкое искушение, если лавровый лист, то слава. Фасолина сулила богатство, а горошина - путешествие, рыбья чешуя – рождение ребёнка, кусочек хлеба – сытный год.

Девушки при помощи вареников с записками гадали на Святки. Писали мужские имена, вкладывали бумажки вместе с начинкой, ставили варить вареники и внимательно следили. Тот, что всплывёт первым и содержал имя суженого.

Вареники с творогом и вишнёвым вареньем

Вареники ручной лепки с творогом, подаются в сливках с вишнёвым вареньем. / 235 гр.

255 руб.

HiT

Ручная лепка

Вареники с вишней и сливочным соусом

Вареники ручной лепки с вишней, подаются в сливочном соусе с вишнёвым вареньем. / 235 гр.

325 руб.

Ручная лепка

Ручная лепка

Вареники с малиной и соусом

Вареники ручной лепки с малиной, подаются в сливочно-малиновом соусе. / 235 гр.

525 руб.

· ГОРЯЧЕЕ ·

Горячо любимые вкусы, огненные гастрономические новинки

Hashbrown
из свеженатертого картофеля

Как получить блюдо, богатое белком и впечатляющее сочетанием вкусов? Ответ перед вами – нежнейший филе-миньон с хашбраун из свеженатёртого картофеля. Идеально, без вопросов.

Филе Миньон с Хашбраун/картофелем фри. Подается с перечным соусом.

Филе Миньон - французский медальон, вырезанный из центральной части говяжьей вырезки. Подаётся с картофелем Хашбраун/ картофелем фри и соусом из черного перца. / 140/100/40 гр.

NEW

895 руб.

Куриная грудка с рататуем и соусом тейсти

Куриная грудка, маринованная в травах и морской соли, с овощным рататуем из цукини, баклажана, болгарского перца, помидоров черри с пармезаном. Подаётся с соусом тейсти. 120/120/30 гр.

435 руб.

Свиная вырезка в Пармезане

415 руб.

Тонкая отбивная из свиной вырезки, панированная в японских сухарях с травами и сыре Пармезан. Подаётся с листьями салатов, нарезанным свежим огурчиком и помидором черри. / 150/20 гр.

Вырезка является наиболее нежной и вкусной при приготовлении мяса. Вырезку получают из большого отруба - оковалка, аккуратно вырезая с внутренней стороны.

Крабовые котлеты на пюре из корня сельдерея и петрушки, с крабовым соусом

Сочные котлетки из «снежного краба», подаются на пюре из корня сельдерея и петрушки, с салатом из корна и болгарского перца. Украшается крабовым соусом с чили и сладкой паприкой. / 80/135/20 гр.

485 руб.

Стейк из сёмги

Нежный стейк сёмги,
под сливочно-горчичным соусом.
Подаётся с картофельно-
шпинатным пюре.
Украшается луком фри.
/ 100/150/40 гр.

795 руб.

Филе трески, с пюре из сельдерея и сливочным соусом

Атлантическая треска,
корень сельдерея,
оливковое масло,
чеснок, сливочное масло,
зелень, сливки, белое вино,
розовый перец, соль.
/ 110/120/50 гр.

695 руб. NEW

{ ГАРНИРЫ }

Картофель фри — 125 руб.

Брусочки картофеля,
жареные во фритюре. / 100 гр.

Картофельное пюре — 125 руб.

Толчёный картофель
с молоком и сливочным маслом. / 120 гр.

Спагетти — 125 руб.

Отварная паста
из твердых сортов пшеницы. / 120 гр.

Рататуй с пармезаном — 125 руб.

Цукини, баклажан, болгарский перец,
помидоры черри с пармезаном. / 120 гр.

Фрикассе с креветками и кальмаром

Креветки тигровые, кальмар командорский, чеснок, соевый соус, сливки, петрушка, смесь риса бурого и дикого. / 260 гр.

625 руб.

NEW

Сковорода жульен по-домашнему

435 руб.

Обжаренное куриное филе с грибами в сливочно-грибном соусе, подаётся с картофелем, сыром и помидорами черри. / 250 гр.

Поке с креветкой

HiT

625 руб.

Тигровые креветки, рис, авокадо, красный редис, водоросли чукка, водоросли нори, ананас консервированный, кунжут, соус манго чили. / 330 гр.

Поке с лососем

HiT

615 руб.

Свежий лосось, рис, авокадо, огурец, краснокачанная капуста, водоросли чукка, водоросли нори, имбирь маринованный, кунжут с ореховым соусом. / 330 гр.

Любовь многих наших гостей. Готовится только из свежих ингредиентов и при всей своей простоте, содержит много протеина, а также полезных микроэлементов, способствующих укреплению организма. Попробуйте не влюбиться!

Выбери на свой ВКУС

Паста Карбонара *Любимая всеми* **415 руб.**

Спагетти с беконом, луком и сливками, подаётся с сыром Пармезан и куриным желтком. / 210 гр.

Чёрные спагетти с кальмаром и мидией **425 руб.**

Спагетти с чернилами каракатицы, кальмары, мидия киви , соус томатный, белое вино, чеснок, базилик, пармезан. / 250 гр.

Паста с ветчиной и грибами **385 руб.**

Паста из твёрдых сортов пшеницы, ветчина мраморная, шампиньоны, сливки, пармезан, базилик зелёный. / 260/10 гр.

Паста Лосось сливочный **575 руб.**

Феттучини с лососем. / 210 гр.

Лазанья Болонезе **465 руб.**

Блюдо итальянской кухни, традиционно приготовляемое из тонких слоев теста, вперемешку со слоями начинки на основе - рагу с мясным фаршем и Французского соуса бешамель, посыпанное сыром. / 250 гр.

ПИЦЦА

По-итальянски вкусно, по-русски душевно

Настоящая находка для гурмана. Нежный сливочный вкус в сочетании с богатой микроэлементами свежей сёмгой на тонком фирменном тесте. И прямо из печи. Это не фантазия – это пицца «Филадельфия».

Пицца Филадельфия

Тесто для пиццы, соус бешамель, сыр моцарелла, сёмга свежая, сыр творожный, сливки, рукола. / 400 гр.

NEW

715 руб.

По результатам социологического опроса, проведённого в интернете, 78% людей считают пиццу своим любимым блюдом. И это вполне заслуженно. Казалось бы, такой простой по своей сути продукт, имеет очень многогранный вкус. Ничего лишнего, но в то же время есть всё, что так любишь.

Это удивительно, но куда удивительнее, почему так быстро разлетаются кусочки, и тарелка в пару мгновений остаётся пустой…

Пицца Пеперони NEW **555 руб.**

Тесто для пиццы, соус томатный, сыр моцарелла, пеперони пиканте. / 330 гр.

Пицца Сальсичика Барбекю с красным луком

Тесто для пиццы, соус томатный, соус барбекю, сыр моцарелла, ветчина, пеперони, лук красный. / 430 гр.

615 руб.

Пицца Чикен барбекю с маринованными огурцами и печёным перцем — **615 руб.**

Тесто для пиццы, соус томатный, соус барбекю, сыр моцарелла, куриная грудка, перец запечённый, огурцы маринованные, сыр пармезан, базилик зелёный. / 440 гр.

Пицца ветчина-грибы HiT — **495 руб.**

Тесто для пиццы, соус томатный, сыр моцарелла, ветчина свиная, шампиньоны. / 380 гр.

Пицца Маргарита

Тесто для пиццы, соус томатный, сыр моцарелла, базилик зелёный. / 330 гр.

415 руб.

БУРГЕРЫ

Когда своими булочками можно смело похвалиться…

Бургер с говяжьей котлетой и беконом барбекю, подаётся с картофелем фри и соусом

100% говяжья котлета, майонез, соус барбекю, помидор, маринованные огурцы, сыр чеддер, красный лук, салат айсберг, бекон, картофель фри. / 300/80/30 гр.

515 руб.

Придуманный в Америке, он покорил весь мир своим ароматом и вкусом. Бургер – это не просто еда, это почти два столетия истории, это путь от небольшого кафе до звания самого популярного блюда в мире.

Историй происхождения гамбургера, или сокращенно бургера, несколько. Одна из них гласит, что предшественником этого бутерброда был гамбургский стейк, завезенный в Нью-Йорк немецкими иммигрантами из Гамбурга в самом начале XIX века. Блюдо быстро стало популярным, было вкусным, сытным и его легко было взять с собой.

Бургер с куриной грудкой, подаётся с картофелем Фри и соусом

445 руб.

Куриная грудка, маринованная в киви, огурцы маринованные, помидоры свежие, соус Тейсти гриль, сыр чеддер, салат Романо, картофель фри. / 250/80/30 гр.

·ДЕСЕРТЫ и ПИРОЖНЫЕ·

Финальный штрих вашего завтрака, обеда или ужина

МИЛЬФЕЙ

Название десерта происходит от французского «mille-feuille», что переводится как «тысяча листов». Пирожное раньше готовили из теста с увеличенным количеством слоев, так как, согласно правилам кулинарии, их должно быть ровно 729. Кстати, во Франции до сих пор спорят, нужен ли дефис в названии такой сладости. В разных словарях указано по-разному.

Десерт Мильфей клубничный с малиновым соусом

Тончайшее тесто «МИЛЬФЕЙ», с кремом ШАНТИЛЬИ, свежей клубникой и малиновым соусом. / 125/20 гр.

HiT

495 руб.

Фирменное пирожное

Мильфей сливочный

Фирменное слоеное тесто «Мильфей» на сливочном масле с кремом «Муслин» и свежей клубникой. / 130 гр.

345 руб.

от бренд Шефа кондитера

NEW

Фирменное пирожное

от бренд Шефа кондитера

Мильфей карамельно-ореховый

Фирменное слоеное тесто «Мильфей» на сливочном масле с кремом «Пралине», мягкой карамелью и миндалём. / 120 гр.

345 руб.

NEW

Фирменное пирожное

Мильфей ягодный

Фирменное слоёное тесто «Мильфей» на сливочном масле с воздушным кремом «Лежер» и свежими ягодами. / 125 гр.

345 руб.

NEW

от бренд Шефа кондитера

Флан ванильный

Песочная корзинка с заварным кремом, кремом "Маскарпоне" и свежей клубникой.

/ 130 гр.

315 руб.

NEW

Тарталетка Алиготе

Песочная тарталетка с миндальным кремом и виноградом.

/ 145 гр.

225 руб.

Тарталетка шоколадно-малиновая

Песочная тарталетка с малиново-шоколадным ганашем и ягодным муссом с малиной.

/ 95 гр.

315 руб.

Тарталетка лимонная

Песочная тарталетка с лимонным кремом, меренгой и сливочным кремом.

/ 100 гр.

245 руб.

Флан ванильный

Песочная корзинка с заварным кремом, кремом «Маскарпоне» и свежей клубникой. / 130 гр.

315 руб.

Тарталетка с киви

Песочная тарталетка с ванильным кремом с киви и мандаринами в сиропе. / 150 гр.

295 руб.

Тарталетка Клубника

Песочная тарталетка с ванильным кремом и клубникой. / 150 гр.

365 руб.

Штрудель яблочный с шариком ванильного мороженого

Яблочный штрудель с английским соусом и ванильным мороженым в вафельной корзинке. / 240/40/10 гр.

255 руб.

Штрудель вишнёвый с шариком ванильного мороженого

Вишнёвый штрудель с английским соусом и ванильным мороженым в вафельной корзинке. / 240/40/10 гр.

265 руб.

Воздушная ореховая Шарлотка

Воздушный бисквит с лесным орехом и печёными яблоками с корицей. / 110 гр.

245 руб.

NEW

Наша версия «народного» десерта приготовлена по авторскому рецепту Шефа и сочетает в себе пользу запечённых яблок и орехов, насыщенных витаминами, а также вкус, который переносит в беззаботное детство.

Пирожное «Наполеон»

Слоёное тесто
со сливочно-заварным кремом
и кремом «МАРАКУЙЯ». / 130 гр.

295 руб.

Пирожное «Медовик»

HiT

Медовые коржи
со сметанным кремом. / 130 гр.

235 руб.

Профитроли ванильные

Профитроли
с ванильным кремом
и горячим шоколадом.
/ 165 гр.

195 руб.

Первоначальное значение на английском и французском языках неясно, но позже оно стало означать своего рода рулет, «запечённый под пеплом».

Пирожное «Трюфель»

Шоколадный мусс с фундуком и тёмным бисквитом «Женуаз». / 100 гр.

325 руб.

NEW

Ручная работа

Необыкновенно нежное сочетание

Чёрная смородина знакома каждому с детства, а кисло-сладкий вкус можно узнать из тысячи. Но куда важнее то, что эта ягода – настоящая кладезь витаминов. Особенно чёрная смородина богата на витамин С, который так важен для нашего организма и иммунитета.

Пирожное «Кассис» со вкусом чёрной смородины

Мусс из чёрной смородины с хрустящим шоколадом и воздушной меренгой. / 90 гр.

275 руб.

NEW

Фондан шоколадный

Шоколадный бисквит с горячим шоколадом, сливочно-вишнёвым соусом и ванильным мороженым. / 100/20/40 гр.

285 руб.

Пирожное «Павлова» от Шефа

Ванильное безе с кремом «Шантильи», свежими ягодами и малиновым соусом. / 100 гр.

NEW

365 руб.

Пирожное Рулет Фисташково-малиновый

Фисташковый воздушный бисквит с сливочным кремом и малиной. / 135 гр.

395 руб.

Рекомендуем!

Вы не останетесь равнодушными

NEW

Пирожное «Эстерхази»

Ореховые коржи с кремом «Пралине» и вишнёвым ликёром с шоколадной глазурью. / 100 гр.

275 руб.

Пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»

315 руб.

Классический десерт «Чизкейк» из сливочного сыра. / 130 гр.

Пирожное «Ваниль-маракуйя»

345 руб.

Ванильный мусс «МАЛИБУ» с заварным кремом «МАРАКУЙЯ», миндальным бисквитом и итальянской меренгой со свежими ягодами. / 135 гр.

Пирожное «Тирамису» классическое **325 руб.**

Бисквит Савоярди с кофейной пропиткой и кремом из сыра Маскарпоне. / 140 гр.

Пирожное «Морковное» **245 руб.**

Морковный бисквит с грецкими орехами с кремом из сливочного сыра. / 150 гр.

Эклер ванильный **135 руб.**

Эклер с ванильным кремом. / 50 гр.

NEW

Эклер ягодный **205 руб.**

Эклер с заварным кремом и свежими ягодами. / 80 гр.

Эклер шоколадный **135 руб.**

Эклер с шоколадным кремом. / 75 гр.

Любят дети

Эклер малиновый **135 руб.**

Эклер с малиновым кремом. / 50 гр.

Пирожное Рождественское **255 руб.**

Воздушный маковый бисквит с заварным апельсиновым кремом и сливочным кремом «Маскарпоне». / 115 гр.

Пирожное «Манго-малина» **295 руб.**

Йогуртовое суфле с пюре манго и малина на воздушном бисквите с шоколадным гляссажем. / 110 гр.

Пирожное «Прага»

Шоколадный бисквит с коньячной пропиткой, кремом «ПРАГА» и абрикосовым конфитюром. / 125 гр.

HiT

315 руб.

Пирожное «Три шоколада»

Три мусса из чёрного, молочного и белого шоколада с хрустящей вафельной прослойкой на тёмном бисквите с коньячной пропиткой и шоколадным глянцем. / 150 гр.

295 руб.

Пирожное «Птичье молоко» NEW

255 руб.

Воздушное суфле и ванильный бисквит под глазурью из тёмного шоколада. / 120 гр.

Пирожное «Маракуйя - клубника» NEW

315 руб.

Мусс маракуйя на шоколадном бисквите со свежей клубникой и желе из маракуйи. / 110 гр.

·ДЕСЕРТЫ в СТАКАНЕ·

«Пропустите по стаканчику» с пользой и вкусом

Чиа Ананас

Семена чиа с кокосовым молоком и ананасом / 180 гр.

385 руб.

Трайфл Брауни шоколадно-карамельный

Мусс из молочного шоколада с печеньем «Брауни» и мягкой карамелью. / 160 гр.

385 руб.

NEW

Трайфл Павлова

Ванильное безе с кремом «Шантильи», свежими ягодами и малиновым соусом. / 180 гр.

365 руб.

NEW

Трайфл Черничный

Миндальное печенье с черничным «Компоте» и сливочным кремом. / 180 гр.

365 руб.

NEW

Клубника со сливками

Свежая клубника со взбитыми сливками и песочным печеньем. / 100 гр.

365 руб.

· МОРОЖЕНОЕ ·

Холодное удовольствие для горячо влюблённых в сладкое

Мороженое шоколадное

1 шарик / 80 гр.

85 руб.

Мороженое ванильное

1 шарик / 80 гр.

85 руб.

Мороженое клубничное

1 шарик / 80 гр.

85 руб.

Мороженое — это воспоминания о детстве, о том времени, когда даже самые простые вещи, наподобие того же стаканчика пломбира делали нас счастливыми.

· ВЫПЕЧКА ·

Как дома, только от мастеров своего дела

Пирожок с капустой

Пирожок с начинкой из томлёной капусты с яйцом. / 55 гр.

65 руб.

Пирожок с мясом

Пирожок с начинкой из говядины с жареным луком. / 55 гр.

85 руб.

Пирожок с яблоком

Пирожок с начинкой из печеных яблок. / 55 гр.

75 руб.

Круассан миндаль

Сливочный круассан из слоёного дрожжевого теста с миндальным кремом и лепестками арахиса. / 120 гр.

215 руб.

Круассан с шоколадом

Сливочный круассан из слоёного дрожжевого теста с шоколадным кремом. / 80 гр.

145 руб.

Круассан классический

Сливочный круассан из слоёного дрожжевого теста. / 60 гр.

75 руб.

Пирог яблочный с корицей

Кусок / 100 гр.

215 руб.

Пирог миндально-вишнёвый

Кусок / 100 гр.

215 руб.

Бублик с кунжутом	*/ 1 шт.*	**65 руб.**
Бублик с маком	*/ 1 шт.*	**65 руб.**
Плюшка с сахаром	*/ 1 шт.*	**65 руб.**
Плюшка с маком	*/ 1 шт.*	**75 руб.**
Лаир с малиной	*/ 1 шт.*	**145 руб.**
Ватрушка с творогом	*/ 1 шт.*	**75 руб.**
Язычок слоёный	*/ 1 шт.*	**45 руб.**

• ТОРТЫ НА ЗАКАЗ •

Эксклюзивные торты ручной работы изготовим для Вас
за 72 часа

1 кг - 2000 руб.

·МАКАРОНИ·

делаем сами

История происхождения макарони по сей день остается не совсем ясной. Существует с десяток разных версий и легенд. По одной из версий, они родились в Венеции в эпоху Возрождения, а спустя время появились во Франции благодаря Екатерине Медичи, которая на свою свадьбу с королём Генрихом II привезла во Францию итальянского кондитера. Также существует легенда про двух монахинь. Сёстры Маргарита и Мари-Элизабет придумали десерт из склеивающихся печенек, чтобы перехитрить строгие монастырские диетические правила, за что были прозваны «сестры Макарон».

Печенье макарони весовое — **275** руб.

Миндальное воздушное тесто со сливочно-заварным кремом. / 100 гр.

С лимоном — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с заварным лимонным кремом. / 1 шт.

С солёной карамелью — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с мягкой карамелью. / 1 шт.

Кофейные с карамелью и шоколадом — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с карамельно-шоколадной начинкой. / 1 шт.

С манго и маракуйей — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с начинкой из манго и маракуйи. / 1 шт.

С шоколадом и маракуйей — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с шоколадной начинкой из маракуйи. / 1 шт.

С кокосовым кремом — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто со сливочно-кокосовым кремом. / 1 шт.

С малиной — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с шоколадно-малиновым ганашем. / 1 шт.

С мятой — **99** руб.

Миндальное воздушное тесто с шоколадно-мятным ганашем. / 1 шт.

Мильфей

кафе • кондитерская пекарня

ДОСТАВКА

на... "Сладкий случай"

+7 (977) 600-01-50

cafe_milfei

cafe-milfei.ru

Данное издание является рекламным материалом.
Подача блюд не является оригинальной и может отличаться от фотографии.