


## ЗАВТРАКИ

8.00 - 11.00

### КОМПЛЕКСНЫЙ

|   |   |     |
|---|---|-----|
|  | <b>"Полианна"</b>   | 790 |
| <b>NEW</b>  | Яйцо вареное, хумус, фалафель, пита, микс салата с авокадо                |     |
|   | <b>"Русский"</b>  | 790 |
|   | Глазунья, сосиски, сырники, солёный огурчик, печёный картофель, булочки   |     |
|   | <b>"Французский"</b>  | 790 |
|   | Омлет, ветчина, 2 вида сыра, круассан, свежие овощи                       |     |
|   | <b>"Английский"</b>   | 790 |
|   | Скрэмбл, творог с джемом, зеленый горошек, бекон, картофель фри, булочки. |     |

+каша и напиток на выбор

### КАШИ


|   |     |
|---|-----|
| Каша дня 230 г  | 240 |
| <i>Уточняйте у официанта.</i>                           |     |
| Овсянка на кокосовом молоке с карамельным бананом 230 г | 300 |
| <i>Сладкая и питательная.</i>                           |     |
| Рассыпчатая пшенная каша с яйцом пашот 230 г            | 300 |
| <i>Сытная, с нежным желтком и пармезаном</i>            |     |
| Рисовая клубничная с сезонными фруктами 230 г           | 300 |
| <i>Легкая и освежающая.</i>                             |     |

|  |     |
|--|-----|
| Сырники 150/30 г   | 390 |
| <i>Домашние, со сметаной, джемом или стуженкой на выбор.</i> |     |

### ЯЙЦА


|   |     |
|---|-----|
| <b>LOCAL</b> Шакшука по-кавказски с сыром чанах 230 г | 490 |
| <i>Яркая и пряная с хрустящей чиабаттой.</i>          |     |
| Глазунья на пармезановой корочке 160 г                | 350 |
| <i>С хрустящим сыром и свежим салатом.</i>            |     |
| Омлет по-французски 200 г                             | 350 |
| <i>Легкий и воздушный омлет с сыром и томатами.</i>   |     |

### КРУАССАНЫ

|   |  |     |
|---|--|-----|
|  | Круассан с ветчиной и сыром                      | 390 |
|   | <i>Ароматный и сытный.</i>                       |     |
|   | Круассан с лососем                               | 490 |
|   | <i>Нежный и пикантный.</i>                       |     |
|   | Горячий круассан с нутеллой, бананом и клубникой | 490 |
|   | <i>Сладкое начало дня.</i>                       |     |

### БРУСКЕТТЫ


#### на хрустящей чиабатте

|   |                         |     |
|---|-------------------------|-----|
| С лососем   | 690                     |     |
| <i>Сливочный крем-чиз, лосось, огурец, черри томаты и песто</i>                       |                         |     |
| С ростбифом   | 690                     |     |
| <i>Томатный мусс, ростбиф, огурец, черри томаты и ягодный бальзамик</i>               |                         |     |
|  | С авокадо и яйцом пашот | 590 |
| <i>Томатный мусс, авокадо, черри томаты, огурец, нежный пашот и трюфельное масло</i>  |                         |     |

## ЗАКУСКИ

|  |     |
|--|-----|
| Лосось слабосоленый 250 г                    | 980 |
| <i>Нежная рыба с мягким сыром и хлебцами</i> |     |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Тар-тар из лосося 200 г       | 820 |
| <i>с хрустящими хлебцами.</i> |     |


|   |   |     |
|---|---|-----|
|  | Хумус 240 г   | 390 |
|   | <i>С питой, свежими овощами и маринованным перцем</i> |     |


|            |   |     |
|------------|---|-----|
| <b>NEW</b> | Голубцы с креветками 200 г  | 960 |
|            | <i>Нежная начинка из тигровых креветок и лосося, бережно завернутые в зелёные листья пекинской капусты.</i> |     |

|   |     |
|---|-----|
| Мидии 350/50 г  | 880 |
| <i>В остром Том Ям или нежном сыром соусе, с хрустящей чиабаттой и картофелем фри</i> |     |

|              |   |     |
|--------------|---|-----|
| <b>LOCAL</b> | Барабуля жареная 200 г  | 680 |
|              | <i>Черноморская барабуля, обжаренная до хрустящей золотистой корочки. Подается с долькой лимона и соусом тар-тар.</i> |     |

|   |  |     |
|---|--|-----|
|  | Куриные крылышки в хрустящей корочке 440 г     | 660 |
|   | <i>Ароматные и сочные, с соусом свит чили.</i> |     |

|   |   |     |
|---|---|-----|
|  | Картофель-фри 200 г   | 240 |
|   | <i>Золотистый, с хрустящей корочкой. Подается с кетчупом.</i> |     |

|   |   |     |
|---|---|-----|
|  | Камамбер "фондю" 150 г  | 650 |
|   | <i>нежный тянущийся сыр камамбер, запечённый в духовке, подается с брусничным конфи и хрустящей чиабаттой</i> |     |



### К ПЕННОМУ

|  |      |
|--|------|
| Сет 1100 г   | 1500 |
| <i>куриные крылья, наггетсы, суджук, сырные палочки, картофель фри, чечил фри. Соус барбекю, кетчуп.</i> |      |

**RUM SERVICE:**  
+10% к стоимости



  
ДОСТУП  
к WI-FI









 Курортный проспект, 105/5  
 +7 938 436-46-00



РЕСТОРАН  
КАФЕ ПОЛИАННА





Вдохновение у моря, легкость и гармония в каждом блюде

## САЛАТЫ

|   |   |     |
|---|---|-----|
|    | "Новый Греческий" 250 г   | 490 |
|   | <i>Свежие овощи и ароматная брынза с грецким орехом.</i>  |     |
|    | Хоровац 300 г   | 490 |
|    | <i>Запечённые на мангале помидоры, баклажаны</i>  |     |
|    | <i>и перец, очищенные от кожицы и нарезанные с кинзой и орехами. Заправляется сливочным маслом – свежо, дымно, сочно. Идеально к шашлыку.</i> |     |
|    | "Гуакамолe на море" 250 г   | 770 |
|    | <i>Освежающий салат из спелого авокадо, огурца, микс салата, томатов черри и сладкого лука с авокадо кремом.</i>                              |     |
|   | "Цезарь" 300 г  |     |
|   | - с хрустящим цыпленком   | 690 |
|   | - с тигровой креветкой  | 790 |
|   | - с нежным лососем  | 890 |
|   | <i>король салатов в трех вариациях.</i>   |     |
|   | "Блисс-биф" 250 г   | 760 |
|   | <i>Сочный ростбиф с медово-горчичной заправкой, свежими овощами и зеленью.</i>  |     |
|  | "Тайский салат с креветками" 260 г  | 890 |
|  | <i>Тигровые креветки, сочность грейпфрута и нежность авокадо под цитрусовой заправкой</i>   |     |
|   | "Салат с хрустящими баклажанами" 250 г  | 690 |
|   | - добавить угря 50 г  | 890 |
|   | <i>Изысканное сочетание: хрустящие баклажаны, крем-чиз, жареный угорь и кисло-сладкий соус.</i>   |     |

## ФИРМЕННАЯ ПАСТА






из фетучини

|   |   |     |
|---|---|-----|
|  | Феттучини лайт с грибами 300 г  | 590 |
|  | <i>Нежная сливочная паста с вешенками, шпинатом, черри и пармезаном.</i>                                      |     |
|   | Карбонара 300 г   | 590 |
|   | <i>Классика с насыщенным сливочным вкусом.</i>  |     |
|   | Сёмга с брокколи 300 г  | 880 |
|   | <i>Нежное сочетание запеченного лосося и хрустящей брокколи в сливочном соусе.</i>                            |     |
|  | Паста Том-Ям 300 г  | 880 |
|  | <i>Острая паста в тайском соусе на кокосовом молоке, с креветками, мидиями, шампиньонами и томатами черри</i> |     |




## ДЕСЕРТЫ

|   |     |
|---|-----|
| "Печёное яблоко" 250 г                                | 390 |
| <i>Тёплое, с мороженым, орехами, корицей и мёдом.</i> |     |
| Штрудель с мороженым 200/50 г                         | 450 |
| Мороженое шарик 50 г                                  | 120 |
| <i>в ассортименте</i>                                 |     |
| Чизкейк 120 г   | 320 |
| <i>в ассортименте</i>                                 |     |
| Наполеон 150 г  | 350 |
| Медовик 150 г   | 350 |


## СУПЫ

|   |  |     |
|---|--|-----|
|   | Борщ 300 г   |     |
|   | - насыщенный, с говядиной или  | 590 |
|  | - легкий вегетарианский -  | 520 |
|   | <i>с душистым бородинским хлебом и сметаной.</i>   |     |
|  | Том Ям 450 г   |     |
|   | <i>Острый и ароматный, подается с рисом Басмати:</i>   |     |
|  | - с шиитаке, черри и сыром тофу и вакамэ   | 690 |
|   | - с морепродуктами   | 960 |
|  | Кремовый из тыквы 300 г  | 490 |
|   | <i>Нежный, с кокосовыми сливками и хрустящими тыквенными семечками и золотистыми сухариками.</i>     |     |
|  | Кремовый из брокколи 300 г   | 490 |
|   | <i>Сливочный, с пармезаном, вялеными маслинами и золотистыми сухариками.</i>                         |     |
|   | Суп-лапша 300 г  | 390 |
|   | <i>на курином бульоне, с яичной лапшой и куриной грудкой, с сухариками.</i>                          |     |
|   | Кремовый из сыра с беконом 300 г   | 490 |
|   | <i>Нежный, сливочный, сытный суп с ноткой копчености и кремовой текстурой, подается с сухариками</i> |     |

## ГОРЯЧЕЕ

|   |  |      |
|---|--|------|
|   | Медальоны из говядины 250 г  | 1100 |
|   | <i>Нежная вырезка на гриле с перечным соусом и миксом салата.</i>  |      |
|   | Томленая утиная ножка 300 г  | 730  |
|   | <i>В пряной глазури с карамелизированным яблоком.</i>  |      |
|  | Радужная форель 280 г  | 820  |
|   | <i>Запечённая с тархуном, подаётся с соусом тартар и свежей зеленью.</i>                                   |      |
|   | Щучьи котлеты 390 г  | 690  |
|   | <i>С грибами в сливочном соусе - вкус русской природы.</i>   |      |
|  | «Строганов по-черноморски» 300 г   | 650  |
|   | <i>Нежные мидии с шампиньонами, трюфельным маслом, в сливочном соусе с пармезаном и картофельным пюре.</i> |      |
|  | Фалафель 300 г   | 550  |
|   | <i>Восточные нотки: фалафель, хумус, овощной салат, маринованный перец и мягкая пита.</i>                  |      |
|   | Свинные рёбрышки с соусом BBQ 450 г  | 790  |
|   | <i>Сочные запеченные ребрышки с соусом барбекю, подаются с легким салатом.</i>                             |      |
|   | Стейк лосося 450 г   | 1290 |
|   | <i>Сочный стейк лосося, запечённый в духовке, подается с сырным соусом и легким салатом.</i>               |      |

## ГАРНИРЫ

|   |   |     |
|---|---|-----|
|   | Рис басмати с кунжутом 200 г                          | 200 |
|   | <i>Ароматный и рассыпчатый.</i>                       |     |
|   | Картофель по-деревенски 200 г                         | 290 |
|   | <i>Золотистый, с хрустящей корочкой.</i>              |     |
|   | Картофельное пюре 150 г                               | 290 |
|   | <i>Нежное, воздушное, со сливочным маслом.</i>        |     |
|   | Гречка с тыквенным маслом, семечками и кунжутом 200 г | 290 |
|   | <i>Питательная и ароматная.</i>                       |     |
|  | Овощи-гриль 200 г                                     | 390 |
|   | <i>Сочные, с легкой дымной ноткой.</i>                |     |