



Меню Основное

А Вы знаете, что brasseries появились во Франции в Париже в XIX веке? Именно там, на парижских бульварах в тени каштановых аллей и открыли свои прозрачные двери первые французские brasseries. Они быстро завоевали популярность среди парижан. Демократичные уютные заведения с хорошим кофе, вкусной домашней едой и свежей выпечкой стали излюбленным местом для представителей разных профессий и разного уровня дохода. Brasseries полюбила богема и буржуазия, студенты и фабриканты, художники и музыканты.

Времена меняются, но любовь горожан к brasseries остаётся! Здесь проводят время за чашечкой любимого кофе жители ближайших домов. Утром сюда приходят позавтракать и почитать свежую прессу, днем в brasserie всегда можно вкусно пообедать, отведав домашней средиземноморской кухни, а вот вечером здесь часто встречаются влюбленные парочки и собираются большие компании друзей, чтобы обсудить политику, футбольный матч или новое кино за бокалом крафтового пива.

Приятного аппетита!

Время Ланча

12:00 - 16:00

ОТ ДВУХ БЛЮД НА ВЫБОР:

САЛАТЫ

Салат с грибами	110
<i>Микс салата со шпинатом и обжаренными шампиньонами и вешенками, заправленный соусом Сладкий Чили.</i>	
Цезарь	120
<i>Классический салат на основе листьев Романо и Айсберг с запеченной куриной грудкой. Подается с сыром Пармезан и соусом Цезарь.</i>	
Салат с тунцом	130
<i>Листья салата Романо и Айсберг с фасолом, картофелем, отварными яйцами, помидором черри и тунцом под медово-горчичным соусом.</i>	

СУПЫ

Куриная лапша	110
<i>Ароматный куриный бульон с мясом курицы и домашней лапшой.</i>	
Крем-суп из овощей	120
<i>Суп из сезонных овощей с грибами.</i>	
Борщ	130
<i>Классический суп на основе говяжьего бульона с овощами, мясом и сметаной.</i>	
Крем-суп из грибов	140
<i>Суп-пюре из белых грибов, лисичек, шампиньонов со сливками и грибной крошкой.</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриное филе в кисло-сладком соусе с рисом	150
<i>Кусочки куриного филе, обжаренные в кисло-сладком соусе на подушке из риса.</i>	
Спагетти с курицей в томатном соусе	160
<i>Паста из твердых сортов пшеницы в сочетании с вялеными томатами и куриной грудкой в томатном соусе.</i>	
Треска с соусом Базилик	180
<i>Филе трески с фирменным соусом Песто и картофельным пюре.</i>	
Котлета из говядины	200
<i>Котлета из говядины с картофельным пюре и луком фри.</i>	

НАПИТКИ

Ягодный морс	free
---------------------	------

ЗАКУСКИ

Сырные крокеты	370
<i>Теплые сырные шарики из Моцареллы под жидким соусом.</i>	
Картофельные дранники со сметаной	330
<i>Картофельные оладьи с яйцом и специями, со сметаной и зеленью.</i>	
Кесальдия с курицей, приготовленная на гриле с картофельными чипсами	370
<i>Пикантная лепешка Моринья с куриным филе, помидором, болгарским перцем, красным луком и двумя видами сыра. Подается с соусом Барбекю и Тростелем.</i>	
Тартар из лосося	410
<i>Тартар из лосося домашнего посола с кетерсами и маринованными овощами. Подается на пикантной гренок под цитрусовым соусом.</i>	

САЛАТЫ

Цезарь с куриной грудкой	380
<i>Классический салат на основе листьев Романо и Айсберг с запеченной куриной грудкой, с сыром Пармезан и соусом Цезарь.</i>	
Салат со слабосоленым лососем	410
<i>Филе лосося домашнего посола с микс салатом и свежим авокадо, маринованными кетерсами и маслинами, под цитрусовым соусом.</i>	
Салат с ростбифом	410
<i>Запеченная говядина вырезка с микс салатом, свежим шпинатом, болгарским и маринованным перцем Петерера под медово-горчичным соусом.</i>	
Тёплый салат с грибами	370
<i>Микс салата со шпинатом, обжаренными шампиньонами и вешенками под сладким соусом Чили.</i>	
Салат Нисуаз	390
<i>Листья салата Романо и Айсберг с тунцом, фасолом, картофелем, отварными яйцами и помидором Черри под медово-горчичным соусом.</i>	

СУПЫ

Крем-суп из лесных грибов	280
<i>Суп-пюре из белых грибов, лисичек и шампиньонов, приготовленный на грибном бульоне с картофелем и луком. Подается с грибной крошкой.</i>	
Овощной крем-суп в хлебной чашке	270
<i>Суп из сезонных овощей в 'чашке' из бородинского хлеба, с мятой и перьями лука Чили.</i>	
Фермерская куриная лапша с зеленью	250
<i>Ароматный куриный бульон с мясом курицы, домашней лапшой и зеленью.</i>	
Борщ	260
<i>Классический суп с мякотью, сметаной и рубленой зеленью.</i>	

ПАСТА

Феттуччини с лососем и цукини	480
<i>Итальянская домашняя лапша из твердых сортов пшеницы с филе лосося и цукини в сливочном соусе.</i>	
Спагетти Карбонара	470
<i>Классическая паста с беконом, яичным желтком и сливочным соусом.</i>	
Фарфалле с Рикоттой и соусом Песто	460
<i>Паста из твердых сортов пшеницы в виде бабочек с соусом Песто, вялеными томатами и сыром Рикотта.</i>	
Тальятелли с курицей в томатном соусе	450
<i>Широкая лапша из твердых сортов пшеницы с вялеными томатами и куриной грудкой в томатном соусе.</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Куриное филе в азиатском стиле	440
<i>Маринованные кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем и персяками в кисло-сладком соусе. Подается на подушке из булгура.</i>	
Филе атлантической трески с соусом Песто	430
<i>Жареная треска в сочетании с фирменным соусом Песто из свежего базилика.</i>	
Свиные ребра в медовой глазури	450
<i>Запеченные свиные ребра, приправленные чесноком и паприкой в соусе Барбекю.</i>	
Рубленый бифштекс из мраморной говядины	520
<i>Бифштекс из мраморной говядины с картофельным пюре, беконом и перьями зеленого лука.</i>	

ДЕСЕРТЫ

Смол Свит Смайл	230
<i>Легкий лаймово-буритовой мусс с земляничным пюре на тонком бисквите.</i>	
Лайт Бэрри	295
<i>Мезенейшей заварной крем с кусочками персика и ягодами клубники и голубики.</i>	
Эпл Пай	305
<i>Классический американский рецепт: сочетание корочки из песочного теста, начинки из яблок с корицей и хрустящей посыпки из сахарного теста. Подается с шариком ванильного мороженого и сливочной карамелью.</i>	
Чизкейк Сникерс	295
<i>Мезеный сливочный чизкейк с добавлением кусочков Сникерса, поливается карамелью.</i>	
Шоколадная Бетси	295
<i>Пирог на основе шоколадного бисквита, темного шоколада, шоколадного крема и фундука.</i>	
Брауни Нью-Йорк	335
<i>Торжественный шоколадный десерт. Подается с бешамом, свежей клубничкой, фруктами сливками и шариком мороженого.</i>	
Финиковый Флеш-кейк	315
<i>Теплый финиковый кекс с карамелизованным Шоффи соусом и шариком мороженого.</i>	
Шоколадный Фондан	305
<i>Классический шоколадный фондан, но с центром из белого шоколада. Подается горячим с шариком мороженого.</i>	
Тирамиссу	300
<i>Традиционный десерт со сливочным кремом Маскарпоне, печеньем Саварда, пропитанным кофе. Украшается какао и фуджалоом.</i>	
Чизкейк Манго-маракуйя	295
<i>Воздушный десерт из сливочного сыра и пюре манго и маракуйя.</i>	
Пти Жардан	310
<i>Принт марковичный бисквит в сочетании с нежным кремом из Рикотты и апельсиновым мармеладом. Украшается воздушным бисквитом с токовой легкой маз.</i>	
Дуэт: профитроль + эклер	230
<i>Воздушные десерты из заварного теста с сахарной корочкой и нежным кремом. Банан, фисташка или карамель на выбор!</i>	



Москва, 1-я Тверская-Ямская улица, дом 4.
Телефон: 8 (499) 250-38-97

koffeetimes.ru



Меню



БРАССЕРИЯ



КОФЕ ТАЙМС

КЛАССИКА КОФЕ

Эспрессо 25 мл.	120
Дабл-Эспрессо 50 мл.	150
Капучино 300 мл. / 400 мл.	265 / 295
Латте 300 мл. / 400 мл.	270 / 295

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Солёная карамель 300 мл. / 400 мл.	305 / 330
Нутелла 300 мл. / 400 мл.	305 / 330
Молочный 300 мл. / 400 мл.	305 / 330

С сахарным сиропом

ФРЕНЧ-ПРЕСС

Бразилия 300 мл.	250
По-ирландски 300 мл.	260



СМУЗИ

Клубнично-банановый 300 мл.	260
Грин смузи 300 мл.	260
Малиновый 300 мл.	260



НАШ ФИРМЕННЫЙ КОФЕ

Латте Нутелла 300 мл. / 400 мл.	290 / 310
Раф 300 мл. / 400 мл.	240 / 290
Мокко 300 мл. / 400 мл.	285 / 305
Гляссе 270 мл.	240
Ирландский кофе 270 мл.	340
Кофе Раф Baileys 270 мл.	360

МИЛКШЕЙКИ

Шейк нутелла-банан 400 мл.	325
Шейк манго-маракуйя 400 мл.	325



ФРЕШИ

Апельсиновый 280 мл.	260
Грейпфрутовый 280 мл.	260



НАШ ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Цитрусовая пряность 400 мл.	275
Облепихово-медовый 400 мл.	275
Миндальный жасмин 400 мл.	275
Клубничная мята 400 мл.	275
Чай Латте 300 мл. / 400 мл.	230 / 270

ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

Чёрный 450 мл.	245
Зелёный 450 мл.	245

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Сан Бенедетто 250 мл.	170
-----------------------	-----

КОЛА

Кока-кола 280 мл.	150
-------------------	-----

ЯГОДНЫЙ ГРОГ

Клюква 300 мл.	250
Малина-мандарин 300 мл.	250



Breakfast Times ВРЕМЯ ЗАВТРАКА



А это значит, что здесь Вы сможете зарядиться силами на весь день и побаловать себя вкусной утренней выпечкой с чашкой ароматного свежесваренного кофе. Кроме этого, в нашем меню Вы найдете нежные домашние сырники и изумительную овсянку с орехами, бананом и карамелью, с малиной и клубникой. Вам понравится! Попробуйте наши сытные французские блинчики — крепы, а также всевозможные блюда из яиц: омлеты, яичницы, скрамбл.

*Проведите время завтрака с пользой и удовольствием!
Проведите время в БРАССЕРИИ КОФЕ ТАЙМС*

НАША ФИРМЕННАЯ ОВСЯНАЯ КАША

Овсяная каша с бананом, орехами и карамелью <i>Овсяная каша, банан, грецкий орех, фундук, соус карамельный</i>	170
Овсяная каша с творожным кремом и соусом манго <i>Овсяная каша, творожный крем, соус манго</i>	170
Овсянка в банке с малиной и клубникой <i>Овсяная каша, малина, малиновый соус, клубника</i>	170
Домашняя гранола с бананом и ягодным соусом <i>Гранола, банан, ягодный соус, домашний йогурт, клубника</i>	170



ЙОГУРТ И ТВОРОГ



Йогурт Орео	210
Творог с карамелью и ягодами	210
Творог с нутеллой	190

АНГЛИЙСКИЙ ПУДИНГ

Творожный пудинг	230
------------------	-----

РУССКИЕ СЫРНИКИ

Нежные домашние сырники	250
-------------------------	-----

ФРАНЦУЗСКИЕ КРЕПЫ

Крепы с творожным кремом, клубникой и шоколадным соусом	210
Крепы со слабосоленым лососем	230
Крепы с бананом и нутеллой	230
Хашбраун Нью-Йорк	180

ЧТО ВКУСНЕЕ: ОМЛЕТ ИЛИ ЯИЧНИЦА?

Запечённая яичница с колбасками и томатами <i>Яйцо, колбаски, помидор, зелень, растительное масло</i>	180
Закрытый омлет с грудинкой и сыром Чеддр <i>Яйцо, сливки, грудка, сыр Чеддр, зелень</i>	210
Закрытый омлет с овощами и зеленью <i>Яйцо, сливки, помидор, перец болгарский, зелень, шампиньоны, стручковая фасоль</i>	180
Яичница-скрамбл с колбасками и микс салатом <i>Яйцо, колбаски, микс салатов, помидор тертый</i>	180
Яичница-скрамбл с багетом с лососем и пармезаном <i>Яйцо, сливки на ржаном багете с лососем и пармезаном</i>	210

СОБЕРИ СВОЮ ЯИЧНИЦУ!

Бекон, ветчина, лосось, куриное филе	от 75
Сыр, шпинат или помидоры	50



Возьми с собой! КОФЕ ПЛЮС

Кофе + Классический круассан	255
Кофе + Шоколадный круассан	275
Кофе + Миндальный круассан	285
Кофе + Круассан Village <i>Со сливочным соусом и ледяным заливом</i>	335
Кофе + Круассан-Club <i>С заливкой, с сыром Чеддером и луком</i>	310
Кофе + Праздничной ржаной багет <i>С лососем и пармезаном</i>	350
Кофе + Сэндвич <i>С селедкой, трюffelом и со сливочным соусом</i>	310
Кофе + Булочка с корицей <i>С шоколадной или с пармезанной заливкой</i>	235
Кофе + Бискотти	250