

Weekdays

business lunch

– from 12:00 to 16:00 –

490–

1 course,
including drink
and bread

590–

2 courses,
including drink
and bread

690–

3 courses,
including drink
and bread

Add dessert and a glass of
wine to your business lunch!



Cheesecake with fresh strawberries

Creamy curd dessert on a thin
shortbread base.
Decorated with fresh strawberries.

75 g / 277 kcal **120–**

Glass of wine

White/red, dry

125 ml / 277 kcal **250–**

Full menu and information about dishes and ingredients
is available at the Information stand. All prices are in roubles.

This brochure is a part of advertising material.

You can choose only one dish from each category.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health.

We do not sell alcohol to minors.

naparah.ru

cafe_naparah naparah

#cafe_naparah



Gluten free
dish



Lactose free
dish

SALAD

Tabbouleh with chicken fillet

Couscous, cucumber, tomato, sweet pepper, cilantro.
Served with feta mousse and smoked chicken fillet.

140 g / 169 kcal

Salad with pumpkin and beef

White beans, beef, pumpkin, cucumber. Served with spinach,
pumpkin seeds and spicy samdian sauce.

140 g / 227 kcal

Nicoise

Tuna, tomato, cucumber, daikon radish, radish, potato, egg.
Dressed with Asian sauce.

140 g / 224 kcal

SOUP

Soup with spinach and vegetables Parmentier with beef

Fresh spinach, potato, carrot, chicken fillet.
Served with quail egg and sour cream.

240 g / 227 kcal

French potato soup recipe.
With the addition of potato, beef,
mushrooms, broccoli and cream.

250 g / 343 kcal

Italian fish soup

Recipe based on tomato broth. With the addition of pike perch,
squid, lentils, carrots, celery, broccoli, thyme and basil.

250 g / 214 kcal

MAIN COURSE

Chicken steak

Sous-vide chicken thigh fillet, served with chkmeruli sauce
and a side dish on your choice: mashed potatoes, rice or buckwheat.

140 g / 251 kcal

Pasta Bolognese

Spaghetti with bolognese sauce. With the addition of homemade minced meat
and tomato. Served with pesto sauce, herbs and parmesan.

230 g / 568 kcal

Fish cutlet

Trout, perch, pike perch, with the addition of chicken fillet. Served with polish
sauce and a side dish on your choice: mashed potatoes, rice or buckwheat.

115 g / 194 kcal

SIDE DISHES

Rice

120 g / 157 kcal

Buckwheat

120 g / 172 kcal

Mashed potatoes

120 g / 155 kcal

DRINKS

Tea 300 ml
green/black

Classic bun 40 g
white, black rye

extra bun **90–**

Mors 250 ml
berry

Peach lemonade

90– 300 ml / 133 kcal

Coffee

cappuccino 250 ml
americano 150 ml

extra drink **90–**

Cappuccino
with plant milk **80–**

по будням

бизнес-ланч

– с 12:00 до 16:00 –

490–

1 блюдо,
напиток, хлеб

590–

2 блюда,
напиток, хлеб

690–

3 блюда,
напиток, хлеб

Дополните свой бизнес-ланч
десертом и бокалом вина!



Чизкейк со свежей клубникой

Сливочно-творожный десерт
на тонкой песочной основе.
Украсается свежей клубникой.

75 г / 277 ккал **120–**

Бокал вина

Красное/белое сух.

125 мл / 277 ккал **250–**

С полным меню и информацией по блюдам Вы можете ознакомиться
на стенде информации для покупателей. Все цены указаны в рублях.

Данная брошюра является рекламным материалом.

Вы можете выбрать только по одной позиции из каждого
раздела (салаты, супы, горячее).

Чрезмерное употребление алкоголя вредит Вашему здоровью.

Мы не продаем алкоголь несовершеннолетним.

naparah.ru

 cafe_naparah  naparah

#cafe_naparah



Блюдо
без глютена



Блюдо
без лактозы

САЛАТЫ

Табуле с куриным филе

Кускус, огурец, томат, сладкий перец, кинза. Подается с муссом
из феты и копченым куриным филе.

140 г / 169 ккал

Салат с тыквой и говядиной



Белая фасоль, говядина, тыква, огурец. Подается со шпинатом,
семенами тыквы и острым соусом самдян.

140 г / 227 ккал

Нисуаз



Тунец, томат, огурец, редька дайкон, редис, картофель, яйцо.
Заправляется азиатским соусом.

140 г / 224 ккал

СУПЫ

Суп со шпинатом и овощами



Свежий шпинат, картофель,
морковь, куриное филе. Подается
с перепелиным яйцом и сметаной.

240 г / 227 ккал

Пармантье с говядиной



Французский рецепт картофельного
супа. С добавлением картофеля,
сливок, говядины, грибов и брокколи.

250 г / 343 ккал

Итальянский рыбный суп



Рецепт на основе томатного бульона. С добавлением судака,
кальмара, чечевицы, моркови, сельдерея, брокколи, тимьяна и базилика.

250 г / 214 ккал

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк из курицы



Филе куриного бедра су-вид, подается с соусом чкмерули и гарниром на выбор:
картофельным пюре, рисом или гречкой.

140 г / 251 ккал

Паста болоньезе

Спагетти с соусом болоньезе. С добавлением томата, фарша из говядины
и курицы. Подаются с соусом песто, зеленью и пармезаном.

230 г / 568 ккал

Рыбная котлета

Форель, окунь, судак, с добавлением куриного филе. Подается с соусом
по-польски и гарниром на выбор: картофельным пюре, рисом или гречкой.

115 г / 194 ккал

ГАРНИРЫ

Рис

120 г / 157 ккал

Греча

120 г / 172 ккал

Картофельное пюре

120 г / 155 ккал

НАПИТКИ

Чай

300 мл

зеленый/черный

Булочка классическая

40 г

пшеничная/ржаная

дополнительная
булочка

90–

Морс

250 мл

ягодный

Персиковый лимонад

90–

300 мл / 133 ккал

Кофе

капучино 250 мл

американо 150 мл

дополнительная
напиток

90–

кофе
на растительном
молоке

80–