

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже



Теплее вместе

Зимнее меню



Specialty
Coffee
Association

Первоклассный кофе
с 2001 года.

Содержание

Эспрессо напитки.....	4
Декаф	5
Авторский кофе	6
Горячие напитки	8
Холодные коктейли	8
Без лактозы	9
Моносорта	10
Чайная коллекция	11
Горячие закуски.....	12
Салаты	14
Бульоны и супы	16
Паста	17
Горячие блюда	18
Сытные блинчики	20
Десертные блинчики ..	22
Вафли	24
Десерты	25
Мороженое	26
Молочные коктейли....	27
Детское меню	28
Доставка	30





Уникальность классических кофеев Буланже — в нашем первоклассном кофе

Создавать первоклассный кофе каждый день нам помогают три фактора:

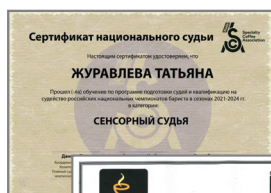
- 1 Мы аттестованы по высочайшему международному стандарту **Speciality Coffee**. Стандарт определяет весь процесс приготовления кофе от и до: отбор и закупку зелёных кофейных зёрен, технологии и качество обжарки, стандарты обучения бариста, требования к оборудованию и собственно приготовление кофе.
- 2 Мы используем кофейные зёрна только самой свежей обжарки из **собственного обжарочного цеха**.
- 3 И самое главное, мы любим своё дело и наших гостей уже **более 20 лет**.

Всё для вашей ароматной чашки кофе!



**Старший бариста
Захар Ашлапов**

автор рафа Медовая тыква (стр. 6)



Качество кофе контролируется тремя судьями национальных чемпионатов бариста



Уважаемые гости, обратите внимание, что бонусами Буланже можно рассчитать **не более 50%** от счёта



Эспрессо напитки

НОВИНКА!

**Американо
с мандариново-
апельсиновым джемом
и можжевельником**
двойной эспрессо в сочетании
с мандариново-апельсиновым
джемом и можжевельником
265 р. 180 мл

Американо
двойной эспрессо, вода
175 р. 180 мл

Эспрессо
105 р. 30 мл
Доппио
двойной эспрессо
175 р. 60 мл

**Латте
на банановом
молоке**
эспрессо
в сочетании
с банановым
молоком, взбитым
на пару

180 мл 330 мл
265 р. 375 р.

ЯРКИЙ ВКУС

Флэт Уайт
двойной эспрессо
в сочетании
с горячим молоком
245 р. 180 мл

**Латте
с арахисом**
эспрессо
в сочетании
с арахисовой
пастой
собственного
производства
и молоком, взбитым
на пару
235 р. 180 мл

**Латте
итальянская
классика**
эспрессо в
сочетании
с молоком,
взбитым
на пару

180 мл 330 мл
185 р. 295 р.

**Латте
австралийская
классика**
эспрессо в сочетании
с молоком, взбитым
на пару, на
поверхность
наносится рисунок
шоколадным соусом

180 мл 330 мл
185 р. 295 р.

МОЖНО ЗАКАЗАТЬ
РЕБЕНКУ



Капучино макиато

эспрессо в сочетании
с молоком, взбитым
на пару и сиропом
на ваш вкус.

Подается послойно

258 р. 200 мл



Капучино цитрусовый с маршмеллоу

эспрессо в сочетании
с молоком, взбитым
на пару, подается
с поджаренным беже
и цитрусовым сахаром

375 р. 330 мл



Декаф

Без кофеина

Латте декаф

декофеиновый эспрессо
в сочетании с молоком,
взбитым на пару

315 р. 330 мл



Американо декаф

черный кофе
на основе
декофеинового
двойного эспрессо

205 р. 180 мл



Добавь в свой кофе!

Сиропы кофейные... 30 р. / 10 мл

- амаретто
- лимон
- тирамису
- карамель
- соленая карамель
- шоколад
- белый шоколад
- лесной орех
- корица
- фисташка
- ирландский крем
- имбирный пряник
- ваниль
- кокос
- мята

Безлактозное молоко... 45 р. / 50 мл

Кокосовое молоко... 45 р. / 50 мл

Сгущенное молоко... 50 р. / 50 гр

Маршмеллоу... 50 р. / 15 г

Арахисовая паста... 50 р. / 15 г



Авторская кофейная карта



От тренера бариста с опытом работы 21 год. Судьи вкуса чемпионатов бариста России
Татьяны Журавлевой

1

Раф Пряный мандарин

эспрессо в сочетании с молоком, сливками и сиропом мандарин-корица, подается с цитрусовым чипсом

315 р. 250 мл



НОВИНКИ!



Раф Томский

эспрессо в сочетании с молоком и сливками, с добавлением кедрового молока, ореха, сиропа и брусники, украшается розмарином

360 р. 250 мл



Раф таежный

эспрессо в сочетании с кедровым молоком, вареньем из сосновых шишек и молоком, украшается розмарином

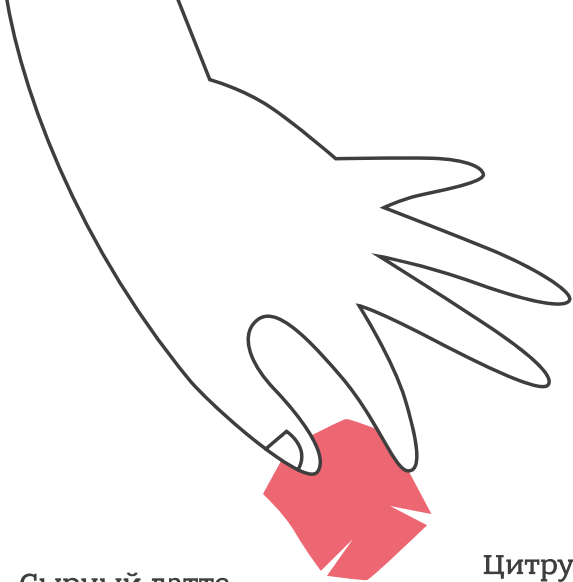
345 р. 250 мл



Раф лавандовый

эспрессо в сочетании со сливками, молоком и сиропом, украшается лавандовым сахаром

285 р. 250 мл



Сырный латте

эспрессо с молоком
в сочетании с плавленым
сыром, мускатным орехом,
и сиропом тирамису

345 р. 250 мл



Раф соленая фисташка

эспрессо в сочетании со сливками,
молоком и соусом соленая фисташка,
украшается дробленой фисташкой

325 р. 250 мл

Цитрусовый Блю латте

латте на основе чая «Анчан»
в сочетании с молоком
на пару и сиропом

245 р. 250 мл



Раф соленая карамель

эспрессо в сочетании
со сливками, молоком,
фирменным карамельным
соусом, сиропом и солью,
украшается тростниковым
сахаром

285 р. 250 мл

БЕЗ КОФЕ!

Матча латте с мятой

чай «Матча» в сочетании
с молоком, взбитым на пару
и сиропом

305 р. 250 мл



Раф арахисовый

эспрессо в сочетании
со сливками, молоком
и арахисовой пастой
собственного производства,
украшается дробленным
арахисом

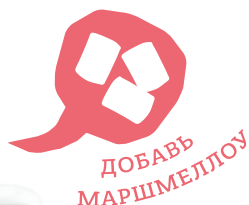
285 р. 250 мл

Горячие напитки

Какао-латте

фирменный шоколадный соус в сочетании с молоком, взбитым на пару. Можно попросить нарисовать рисунок за столом

180 мл 330 мл
125 р. 205 р.



Мокко

двойной эспрессо, шоколадный соус, взбитые сливки, молоко на пару

295 р. 200 мл



ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ ДЕТЕЙ

Бэбичино

молоко, взбитое на пару, при подаче посыпается тертым шоколадом

105 р. 180 мл

Холодные коктейли

НОВИНКА!

Бамбл

двойной эспрессо в сочетании с апельсином, соком и льдом

285 р. 300 мл



Фраппе

вишневый сад

ледяная крошка эспрессо в сочетании с вишневым соком и сиропом

285 р. 300 мл



Фраппе

эспрессо в сочетании с молоком, льдом, пломбиром и сиропом на ваш вкус

315 р. 300 мл



Айс-латте

эспрессо в сочетании с молоком, льдом, сиропом и мятой

265 р. 300 мл

Апельсиновый бриз

ледяная крошка эспрессо в сочетании с холодным молоком и апельсиновым соком, подается с шариком пломбира и сиропом

375 р. 300 мл

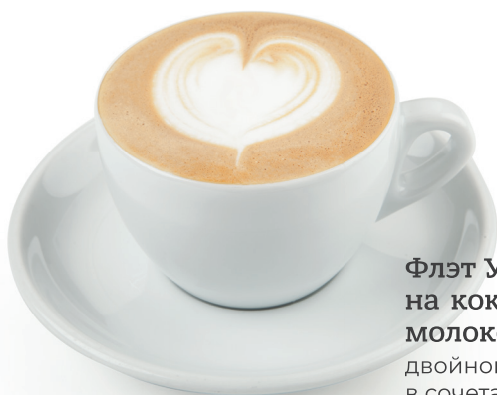
Без лактозы

Все рафы можно приготовить
на безлактозном молоке!

Капучино на кокосовом молоке

эспрессо в сочетании
с кокосовым молоком
взбитым на пару,
молочная пена

180 мл 330 мл
265 р. 375 р.



Латте итальянская классика

эспрессо в сочетании
с безлактозным
молоком на пару

180 мл 330 мл
265 р. 375 р.

Флэт Уайт на кокосовом молоке

двойной эспрессо
в сочетании с кокосовым
молоком на пару

265 р. 180 мл



Розовый латте

кокосовое молоко
на пару в сочетании
со свекольной
пудрой и сиропом

215 р. 250 мл



БЕЗ КОФЕ!



Матча латте на кокосовом молоке

чай матча в сочетании
с кокосовым молоком,
взбитым на пару
и сиропом

305 р. 250 мл



Кофейный
глинтвейн
385 р. 200 мл



Моносорта

Моносорт Буланже — это отборный сорт 100% арабики с одной из известных плантаций Африки, Америки, Юго-Восточной Азии.

Вы можете заказать кофе любого моносорта во френч-прессе или взять с собой для приготовления дома или в качестве подарка.



Кофе для приготовления дома!

цену уточняйте у официанта



Brazil Santa Rosa Sul De Minas

Обработка – натуральная

↑ 980-1000 м

Фрукты, красное вино, шоколад

100 гр 250 гр



Nicaragua Maragotype 19+

Разновидность – марагоджип

Обработка – мытая

↑ 1000-1200 м

Цветочные оттенки, орех, мятно-перечные оттенки

100 гр 250 гр



Indonesia Sumatra Gayo Highland

Обработка – wet hull

↑ 1200 м

Цитрусовые, орех, карамель

100 гр 250 гр



Indonesia Sulawesi Toraja

Обработка – полумытая

↑ 900-1250 м

Густой сладкий вкус с оттенками кленового сиропа

100 гр 250 гр



Honduras San Marcos

Обработка – мытая

↑ 1300-1500 м

Шоколад, карамель, арахис

100 гр 250 гр



Ethiopia Yirgacheffe Gr.2

Обработка – мытая

↑ 1750-2500 м

Какао, лимон, жасмин

100 гр 250 гр



Costa Rica La Pastora Tarrazu

Обработка – мытая

↑ 1200-1900 м

Вишня в шоколаде, абрикосовый джем, ореховая нуга

100 гр 250 гр



Guatemala Fancy

Обработка – мытая

↑ 1400-1800 м

Шоколад, кислинка сладкого апельсина

100 гр 250 гр



Guatemala L&B Decaf Arabica blend (декофеиновая смесь)

Бородинский хлеб, фрукты, копченость

100 гр 250 гр

Буланже у вас дома



Эспрессо-смеси и моносорта собственной обжарки



Чай и посуда для заваривания



Мы можем помолоть для вас кофе для турки или френч-пресса

Чайная коллекция



Иван-чай «Жива»

Иван-чай, белый чай, герань луговая, зизифора, лист смородины, лист малины, зверобой, цвет календулы

215 р.



Earl Grey / чёрный чай с маслом бергамота

Чайный лист, бергамот

215 р.



Ассам

Крепкий и насыщенный индийский чай

215 р.



Пу Эр листовой

Традиционный выдержанный чай. Искусственно состаренный («шу») пуэр

215 р.



Ройбуш

215 р.



Жасминовые жемчужины дракона

Зеленый чай, скрученный в форме жемчужин и ароматизирован цветами жасмина

215 р.



Колодец дракона

Лун цзин. Один из самых знаменитых сортов зеленого чая

215 р.



Minty / зелёный чай с мятой

Чайный лист, мята

215 р.



Улун молочный

Най сян цзинь сюань. Среднеферментированный тайваньский улун

215 р.

Авторский чай

Таёжный

Иван-чай в сочетании с вареньем из сосновой шишки, брусникой, лимоном и розмарином

295 р. 750 мл



С мандарином и пряностями

Иван-чай в сочетании с мандариново-апельсиновым соусом, сиропом, розмарином и специями

358 р. 750 мл



Клюквенный с перцем чили

Чай суданская роза в сочетании с клюквенным соусом, розмарином, мятой и корицей, с добавлением можжевельника и сиропа

305 р. 750 мл

Облепиховый с имбирём

Терпкий напиток с имбирем и фирменным облепиховым соусом, в сочетании с лимоном, мятой и специями

285 р. 750 мл

Брусничный с имбирём

Терпкий напиток с имбирем и фирменным брусничным соусом, в сочетании с лимоном, мятой и специями

285 р. 750 мл

НОВИНКИ!



Горячие закуски

Кесадилья с творожным сыром, хурмой и ореховой сметаной

405 р. 180/30 г



Кесадилья с цыпленком, помидором и сыром

сметана, соус сальса

495 р. 190/30/30 г

Кесадилья с помидором и сыром

сметана, соус сальса

495 р. 175/30/30 г

Кесадилья с копчёным окороком, помидором, сыром и маринованным луком

сметана, соус сальса

495 р. 190/30/30 г



Сырники ванильные
соус на выбор: клубничный, манго, брусничный, вишневый, шоколадный, мёд, сметана, сгущенное молоко

285 р. 100/50 г

НОВИНКА!



Сырники подают весь день



Кесадилья с творожным сыром, соусом песто, зеленью и сметаной

405 р. 140/30 г

Добавки

Сыр гауда ... 75 р./50 г

Сыр творожный ... 75 р./30 г

Ветчина ... 90 р./50 г

Окорок ... 95 р./50 г

Филе куриное жареное ... 90 р./50 г

Помидоры ... 45 р./50 г



ХИТ!

Вафли картофельные с семгой

картофельные вафли подаются с присоленной семгой, яйцом пашот и соусом с добавлением зерновой горчицы, при подаче посыпается зеленым луком

458 р. 90/40/30/30/1 г



Базлама с мясом

базлама с мясным фаршем, томатным соусом и овощами (кабачки, перец болгарский) в сочетании с миксом сыров, при подаче посыпается зеленью

535 р. 260 г



Базлама овощная

базлама с овощами, грецким орехом и томатным соусом, в сочетании с миксом сыров, при подаче посыпается зеленью

535 р. 260 г

НОВИНКА!

Паштет из куриной печени с поджаренными тостами

хрустящие тосты подаются с фирменным паштетом из куриной печени с добавлением клюквенно-цитрусового соуса, посыпается кедровым орехом и тимьяном

215 р. 50/60 г



Киш грибной

сливочно-грибной соус в сочетании с обжаренными шампиньонами, подается в песочной корзинке

235 р. 90 г

Киш «Филадельфия»

сливочно-грибной соус в сочетании с присоленной семгой и сыром, подается в песочной корзинке

315 р. 90 г

Киш с курочкой

сливочно-грибной соус в сочетании с обжаренным куриным филе и сыром, подается в песочной корзинке

235 р. 90 г



Хачапури по-мегрельски

с миксом сыров и маслом

405 р. 250 г



Только
на Фрунзе, 61
и Нахимова, 2

Хачапури по-аджарски

с миксом сыров, яйцом и маслом

405 р. 250 г



НОВИНКА!

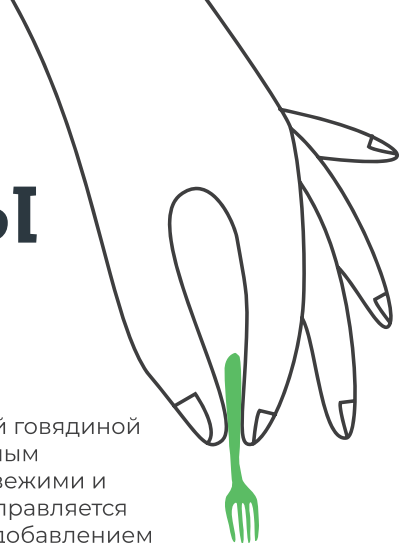
Теплый салат с куриной печенью и мандаринами

куриная печень в сочетании с салатом айсберг, зеленым яблоком и помидорами черри, с добавлением мандаринов, кедрового ореха и рукколы, заправляется медово-лимонной заправкой

485 р. 190 г



Салаты



Оливье с говядиной

классический салат с отварной говядиной в сочетании с морковью, зеленым горошком, отварным яйцом, свежими и маринованными огурцами, заправляется майонезом с соком лимона, с добавлением листа салата, рукколы, зелени, брусники и слайса из бородинского хлеба

395 р. 200 г

КЛАССИКА



НОВИНКА!



Салат с запеченной говядиной, клюквенным соусом, овощами и кунжутной заправкой

запеченная говядина в сочетании с миксом салатов, помидором, огурцом и красным луком, с добавлением сыра пармезан и клюквенного соуса, заправляется растительной заправкой с кунжутом, пряностями и паприкой

485 р. 190 г

буланже



Цезарь с креветками

жареные креветки в сочетании с листом салата, помидорами черри и отварным яйцом, подается с сухариками, при подаче посыпается сыром пармезан и заправляется фирменным соусом цезарь (майонез, рыбный соус, сок лимона)

615 р. 170 г

Цезарь с цыпленком

жареное куриное филе в сочетании с листом салата, помидорами черри и отварным яйцом, подается с сухариками, при подаче посыпается сыром пармезан и заправляется фирменным соусом цезарь (майонез, рыбный соус, сок лимона)

475 р. 170 г

НОВИНКА!

Салат с хурмой и жареным сыром

хурма в сочетании с миксом салатов и рукколой, с добавлением помидоров черри, сыра, ореха кешью и крем-соусом бальзамик, заправляется растительной заправкой с бальзамиком

395 р. 190 г



Аляска

присоленная семга в сочетании с миксом салатов, отварным яйцом и свежим помидором, с добавлением красного и зеленого лука, заправляется растительной заправкой с зерновой горчицей и посыпается сыром пармезан

615 р. 170 г



Французский

запеченная говядина в сочетании с овощами, такими как свежая капуста, свекла, морковь, с добавлением маринованного огурца, картофеля пай, заправляется майонезом с чесноком

358 р. 160/2 г

Французский вегетарианский

свежие морковь, свекла, капуста в сочетании с маринованным огурцом, с добавлением картофеля пай, заправляется орехово-чесночной заправкой

325 р. 160/2 г

Французский с курицей

отварное куриное филе в сочетании с овощами, такими как свежая капуста, свекла, морковь, с добавлением маринованного огурца, картофеля пай, заправляется майонезом с чесноком

345 р. 160/2 г

Бульоны и супы

Суп тыквенный с креветкой

тыква в сочетании с морковью, сливками и специями, подается с креветками, свекольной пудрой и зеленым луком

435 р. 220/20/1 г



НОВИНКА!

Борщ с говядиной и гренкой из бородинского хлеба с салом, чесноком и зеленым луком

325 р. 300/20/40/20/2 г

НОВИНКА!



Добавки

Сметана ... 35 р. / 40 г

Зелень ... 10 р. / 10 г

Сухарики ... 50 р. / 40 г (острые / не острые)

Сухарики бородинские чесночные ... 50 р. / 30 г

Тост с маслом ... 32 р. / 25 г (белый / бородинский хлеб)

Хлеб ... 10 р. / 20 г

Суп тыквенный овощной

тыква в сочетании с морковью, луком, сливками и специями, подается с тыквенными семечками и зеленым луком

315 р. 220/20/1 г

НЕЖНЫЙ ВКУС



Грибной суп-пюре

на основе сливок и шампиньонов с добавлением чесночного масла, соли и специй, при подаче посыпается зеленью

345 р. 220/5/2 г



Сырный суп с курочкой и зеленью

на основе сливок и сыров в сочетании с обжаренным куриным филе, при подаче посыпается зеленью

380 р. 200/20/2 г



Суп-лапша с рулетом из куриного филе

куриный бульон в сочетании с рулетом из куриного филе и тальолини

258 р. 220/30 г

Паста



Добавьте
пармезан
25 г / 80 р.

НОВИНКА!



Тальятелле с креветками и сливочным соусом

тальятелле в сочетании со сливками, креветками, лимоном и специями, подается с сыром пармезан

645 р. 290 г



Тальятелле со сливочно-шпинатным соусом, курочкой и грибами

тальятелле в сочетании со сливками и шпинатом, с добавлением куриного филе, шампиньонов и сыра пармезан

645 р. 290 г

НОВИНКА!

Тальятелле с говядиной и овощным томатно-сливочным соусом

тальятелле в сочетании с говядиной, болгарским перцем, морковью, помидорами, кабачком и луком, с добавлением томатного соуса, сливок, пряностей и чеснока, при подаче посыпается сыром пармезан

645 р. 200 г



Горячие блюда

НОВИНКА!

Котлеты из щуки

котлеты из щуки подаются в сочетании с картофельным пюре, шпинатом, кабачком и зеленым горошком, с добавлением лимона и зеленого лука

495 р. 120/100/30/30/15/1 г



Мясо «Шанхай»

свинина обжаренная с луком, соевым соусом и специями, при подаче посыпается кунжутом и зеленью

585 р. 150/2 г

Закажи
доставку
еды домой
или в офис
467-469

НОВИНКА!



Курица с овощами, беконом и сырным соусом

куриное филе в сочетании с беконом, кабачком, помидорами и болгарским перцем, с добавлением сливок, сыра и зеленого лука

585 р. 200/30/1 г



С ГРИБАМИ

Бефстроганов из нежной говядины в сливочно-сметанном соусе с грибами, запеченным картофелем и зеленью

говядина в сочетании с картофелем, сливочно-сметанным соусом и грибами запекается в чугунной сковороде в духовке, при подаче посыпается зеленью

625 р. 90/60/90/2 г



НОВИНКА!

Овощной гарнир Патимикс

стручковая фасоль, помидоры, болгарский перец, чеснок, лук, соевый соус, зелень

265 р. 200 г

Томленые кабачки

в сливочно-шпинатном соусе

кабачки в сочетании со сливочно-шпинатным соусом и соком лимона, при подаче посыпается зеленью

358 р. 90/50 г



НОВИНКА!



Гречка с грибами под сливочным соусом с сыром пармезан

гречка с добавлением сливочного масла, ароматных шампиньонов, сливок, специй и сыра пармезан

245 р. 200 г

Добавки

Зелень ... 10 р. / 10 г

Сметана ... 35 р. / 40 г

Соус «Карина» ... 65 р. / 50 г

(сметана, соевый соус, чеснок, огурец)

Соус соевый ... 35 р. / 30 г

Соус «Песто» ... 75 р. / 30 г

(масло оливковое, орех кедровый, базилик, петрушка, сок лимона, чеснок)

Соус «Сальса» ... 25 р. / 30 г

Соус классический ... 35 р. / 30 г (кетчуп, майонез, чеснок)

ХИТ!

Картофель печеный

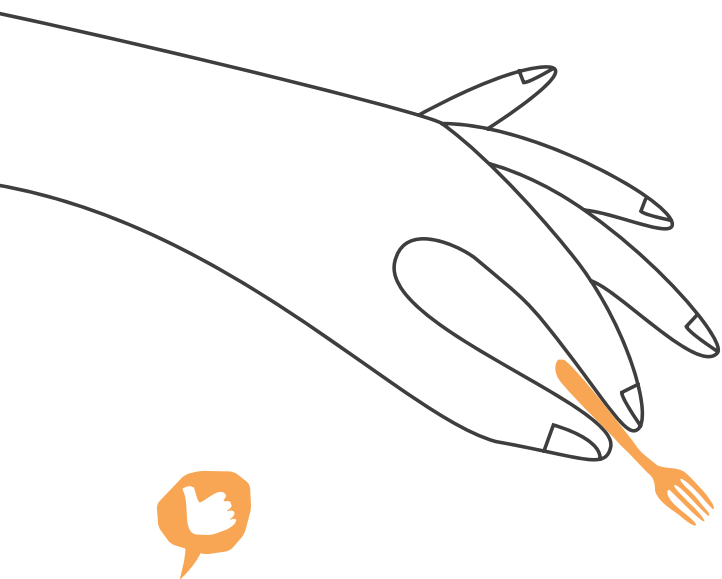
картофель, запеченный в духовке со специями, при подаче посыпается зеленью

215 р. 120 г



Сытные блинчики

Мы печем блинчики
прямо перед подачей!



 Блин с семгой и творожным сыром
465 р. 100/50/30/2 г



Блин с фаршем и сметаной
345 р. 100/60/25 г



 Блин с жареной курочкой и сыром
365 р. 100/40/40 г

НОВИНКА!

Блин с ветчиной и сыром
345 р. 100/40/40 г

ХИТ!



Блин с паштетом
из куриной печени
и клюквенно-
цитрусовым соусом
315 р. 100/80/15/5/2

НЕЖНЫЙ ВКУС

Блин с сыром
285 р. 100/50 г

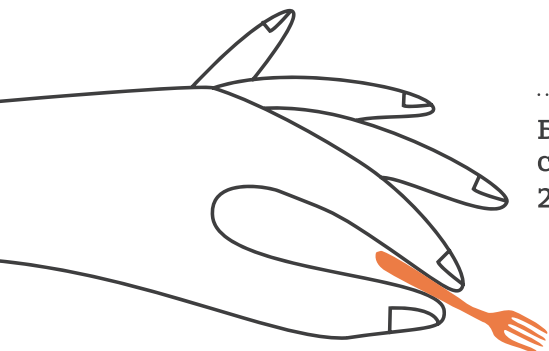
Блин с грибным жульеном
и жареными шампиньонами
285 р. 100/50/40 г

Добавки

Зелень ... 10 р. / 10 г
Сыр гауда ... 75 р. / 50 г
Сыр творожный ... 75 р. / 30 г
Ветчина ... 90 р. / 50 г
Окорок ... 95 р. / 50 г
Филе куриное жареное ... 90 р. / 50 г
Помидоры ... 45 р. / 50 г
Сметана ... 35 р. / 40 г
Грибы жареные ... 55 р. / 50 г
(шампиньоны)



Десертные блинчики



Блин
с соусом
245 р. 100 г

Мандариново-апельсиновый
50 г

С мороженым, клюквенно-цитрусовым соусом и кедровыми орешками
365 р. 100/50/20/10/3 г



А ЕЩЁ,
СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО!

Мед
50 г

Клубничный
50 г

Сгущённое
молоко
50 г

Соус
манго
50 г

Сметана
50 г

Брусничный
50 г

Клюквенно-цитрусовый
50 г

Шоколадный
50 г

Вишневый
50 г



Блин «Солёная карамель»
с ореховым миксом

грецкий орех, фундук, миндаль, кешью, фирменный соус «солёная карамель»

395 р. 100/50/20/15 г

Со сгущённым
молоком
и шоколадным
печеньем
245 р. 100/30/15 г



Добавьте к
блинчикам

Джем из клубники ... 65 р. / 70 г

Соус вишневый ... 65 р. / 70 г

Мед ... 55 р. / 50 г

Шоколадный соус ... 50 р. / 40 г



НОВИНКА!

С мороженым и мандариново-апельсиновым соусом

395 р. 100/50/30/30/3 г



С яблочным припеком, творогом и сметанным соусом с манго

365 р. 140/20/20 г

ДЕТСКИЙ ХИТ



С бананом, шоколадным соусом и шариком пломбира

315 р. 100/50/30/20 г



С мороженым и брусничным соусом

315 р. 100/50/30 г

и десертным вафлям!

Сгущённое молоко ... 50 р. / 50 г

Мороженое пломбир ... 75 р. / 50 г

Орех грецкий ... 55 р. / 20 г

Ореховая смесь ... 65 р. / 20 г



С соусом манго, мороженым и клубникой

395 р. 100/50/30/20 г

Блин с мороженым и вареньем из сосновых шишек

мороженое, варенье из сосновых шишек, свежемороженая брусника, кедровый орех

395 р. 100/50/25/10/3 г



Вафли

НОВИНКА!



С мороженым, мандаринами
и мандариново-апельсиновым соусом

с фирменным мандариновым соусом
и чипсом из мандарина

385 р. 100/50/30/30/3 г

С мороженым, шоколадом
и грецким орехом

385 р. 100/50/20/10 г



НОВИНКА!

С мороженым и клюквенно-
цитрусовым соусом

соус клюквенно-цитрусовый, мороженое,
цитрусовый чипс, мята

385 р. 100/50/40/1 г



Вафля с мороженым,
соусом «Соленая
карамель» и орехами

415 р. 100/50/25/10 г



С мороженым и
клубничным соусом

соус клубничный, клубника
свежемороженая, мороженое

395 р. 100/50/30/10 г

С мороженым
и соусом манго

соус манго, клубника
свежемороженая, мороженое

415 р. 100/50/20/20/1 г



С мороженым
и брусничным
соусом

358 р. 100/50/50 г

С мороженым
и облепиховым
соусом

358 р. 100/50/30 г



Десерты

Клубнично-банановое парфе с грецким орехом

клубника, взбитая с бананом и сахаром, при подаче украшается свежемороженой клубникой и грецким орехом

275 р. 140/20 г



Аффогато вишня в шоколаде

эспрессо в сочетании с мороженым, вишневым и шоколадным соусом, печеньем

305 р. 160 г

Аффогато кедровый орех в карамели

эспрессо в сочетании с мороженым, карамельным и шоколадным соусом, печеньем и кедровым орехом

305 р. 160 г



НОВИНКА!



Меренга с апельсиново-мандариновым соусом и сливками

безе в сочетании со сливками и с апельсиново-мандариновым соусом собственного приготовления, украшается мятой

285 р. 130 г

Меренга с брусникой и сливками

безе в сочетании со сливками и брусничным соусом собственного приготовления, украшается мятой

285 р. 130 г

Напитки

Соки «il Primo» в ассортименте

вишня, яблоко, апельсин, персик

105 р. 200 мл

Морс брусничный

105 р. 250 мл

Свежевыжатые соки

Новая технология отжима!

Апельсиновый

345 р. 220 мл

Яблочный

295 р. 220 мл

Лимонный

295 р. 150 мл



Соки и нектары «il Primo»

Нектар манго
Нектар вишневый
Сок яблочный
Сок апельсиновый

120 р. 200 мл



Ягодный кисель

в ассортименте

180 р. 200 мл

Солёная карамель
с миксом ореховым
грецкий орех, фундук,
кешью, миндаль
325 р. 100/40/20/5 г

С клубничным
соусом
245 р. 100/20/20/10 г

ХИТ!

Вишня в шоколаде
245 р. 100/20/20 г

Мороженое



НОВИНКИ!



С клюквенно-
цитрусовым соусом
и кедровыми
орешками
285 р. 100/20/10/3

С мандариново-
апельсиновым
соусом
285 р. 100/30/30/3 г



С вареньем
из сосновых
шишек, брусникой
и кедровым орехом
285 р. 100/20/5/5 г



С манговым соусом
и миндалем
285 р. 100/20/10 г

С брусничным соусом и кедровым орехом
285 р. 100/30/10 г

С грецким орехом и шоколадным соусом
285 р. 100/30/15 г

С облепиховым соусом
245 р. 100/30/5 г

Добавьте к мороженому

Орех кедровый ... **75 р.** / 20 г
Орех грецкий ... **55 р.** / 20 г
Ореховая смесь ... **65 р.** / 20 г
Молоко сгущенное ... **50 р.** / 50 г
Джем из вишни ... **30 р.** / 30 г

Молочные коктейли

Шоко-бум

пломбир, взбитый с молоком, фирменным шоколадным соусом, при подаче украшается взбитыми сливками и печеньем

285 р. 300 мл



Манго-чаи

мороженое в сочетании с молоком, соусом манго, семенами чиа и сиропом, украшается взбитыми сливками и мятой

365 р. 300 мл

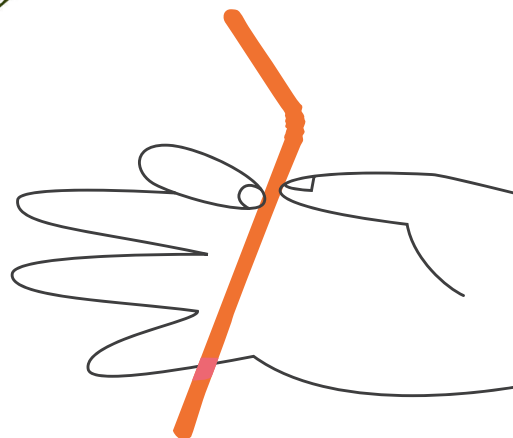


Милкшейк Рождественский

мороженое в сочетании с молоком, клюквенным и апельсиново-мандариновым соусом, украшается взбитыми сливками и розмарином

345 р. 300 мл

НОВИНКА!



Молочный с сиропом

классический молочный коктейль в сочетании со взбитыми сливками и сиропом на выбор, украшается безе и маршмеллоу

295 р. 300 мл



КЛАССИКА

Молочный

классический молочный коктейль в сочетании со взбитыми сливками, украшается безе и маршмеллоу

265 р. 300 мл



Милкшейк «Сникерс»

пломбир, взбитый с молоком, карамелью и арахисом, украшается шоколадным соусом, взбитыми сливками, арахисом и печеньем

385 р. 300 мл



Клубничная королева

клубника в сочетании с бананом, молоком, персиковым соком, льдом и сиропом, украшается свежемороженой клубникой и мятой

295 р. 300 мл

СУПНИКИ

Суп-лапша
с рулетом
из куриного филе
135 р. 110/15 г

Бульон с яйцом
куриный бульон, яйцо
варёное
135 р. 200/20 г

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

СЕТ 1

запеченный шашлык из филе цыпленка,
запеченный картофель, рол с ветчиной
и сыром, подаются с листом салата,
кетчупом и сметаной

685 р. 80/100/50/15/15 г

СЕТ 2

куриные оладьи, запеченный
картофель, овощной микс
подаются с листом салата,
кетчупом и сметаной

685 р. 80/100/60/15/15 г

НОВИНКА!



Овощные палочки в стакане

свежий огурец, морковь,
болгарский перец,
кабачок, зеленый салат

145 р. 130 г

ДЕСЕРТЫ

Блинчики

«Веселая карусель»

блинчики десертные,
шоколадный соус,
безе, маршмеллоу

265 р. 100/20/20 г

Мороженое «ТикТок»

пломбир, безе,
маршмеллоу, печенье

225 р. 100/20 г



буланже



ГОРЯЧЕЕ

НЕ ЖАРИМ В МАСЛЕ,
А ПЕЧЕМ

Картофель запеченный «Волшебные палочки»

картофель запеченный.
Закажите сметану
или кетчуп!

215 р. 100/10/10 г



Шашлычки из курочки

филе куриное, соль,
специи, салат
зелёный, помидор.
Закажите сметану
или кетчуп!

345 р. 80/15/15/10 г

Добавки

Сметана ... 35 р. / 40 г

Кетчуп ... 35 р. / 40 г

Куриные оладушки с картофельным пюре

филе куриное, яйцо,
сыр, мука, соль, специи,
картофель, молоко,
сливочное масло,
зеленый салат,
свежая морковь

375 р. 60/120/20/10/3 г



Хрустящие «Наггетсы» из курочки

филе куриное, соль, специи,
сухари панировочные,
сметана, цукаты.

Закажите сметану или кетчуп!

345 р. 120/15/15/3 г



НОВИНКА!

ПЕРЕКУС

Морячок

картофельная вафля
в сочетании с молочной
сосиской, морковью,
кабачком и помидором
черри, подается с листом
салата и зеленью

225 р. 80/35/15/10/10/10/3 г



Паста «Зелибобы» талятелле с ветчиной и сыром

талятелле, сливки,
ветчина, сыр «Гауда».

345 р. 180 г





«Буланже» — место встреч

бизнес-встречи

консультации

творческие клубы

Уважаемые гости, в кофейнях «Буланже»
вводится новая услуга

Аренда столика 500 руб./час

Для тех, кто проводит:

- бизнес-встречи,
- консультации
- тренинги, обучение
- встречи по интересам (клубы, книги, вязание, астрология, женские практики, все виды рисования и ручного мастерства и т.д.)



А так же, если ваша компания **от 8 человек и более,** у нас работает система депозита **от 6000 руб.** или предзаказ на эту сумму, за каждого дополнительного человека доплата 700 руб.

Торты от «Буланже»

Именинникам скидка 15%*

Приготовим и привезём торт
для вашего праздника



bulange.tomsk.ru

☎ 25-76-76

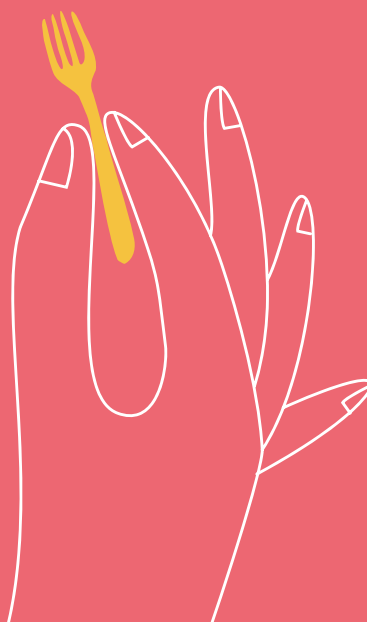
📷 bulange_cake

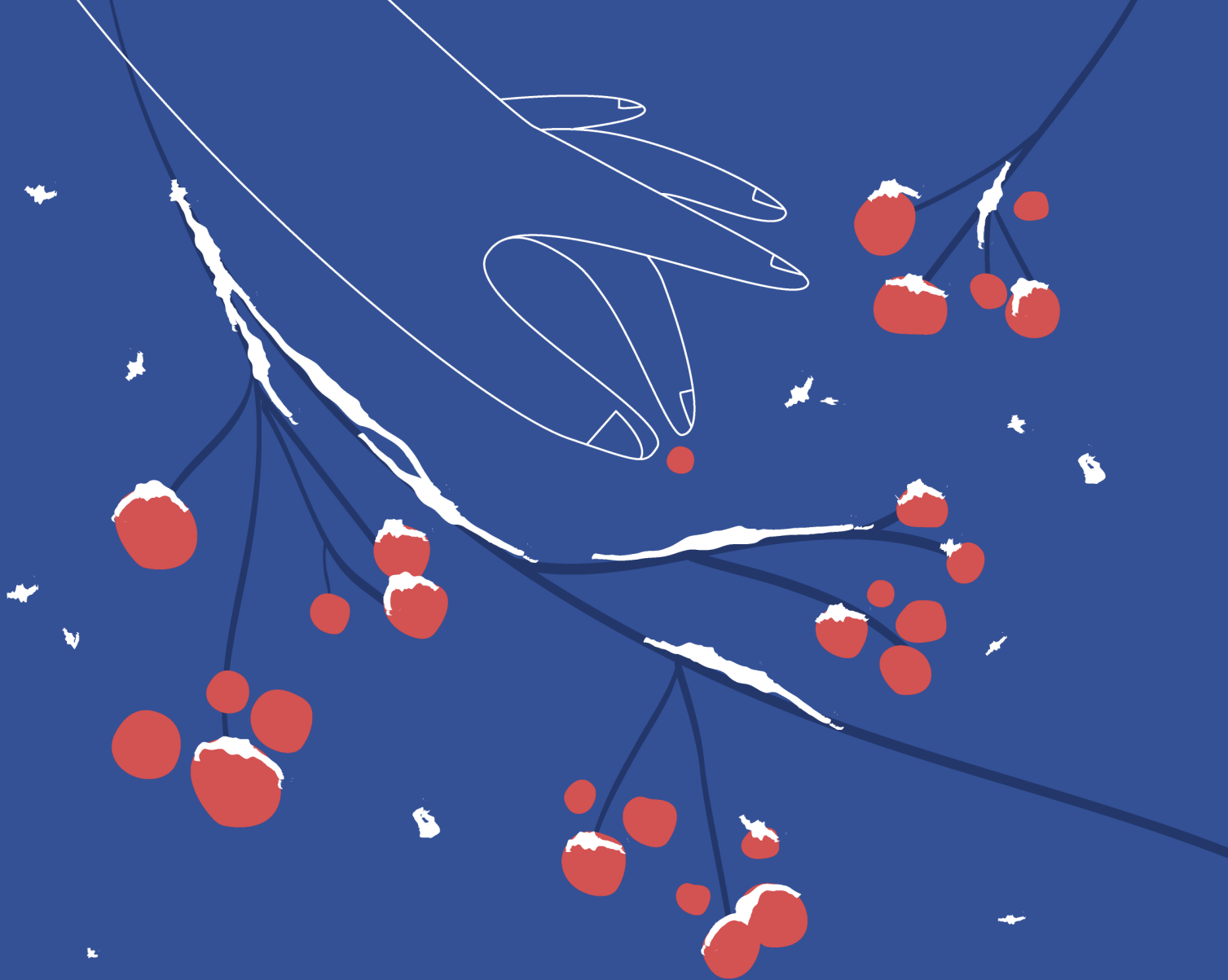
whatsapp / telegram + 7 999 619-23-30

принимаем заказы с 9:00 до 19:00

доставляем с 9:00 до 23:00

*Уточняйте информацию у официанта





Я приветствую Вас, дорогие гости!

Если Вы читаете это меню, значит, Вы уже наш гость. Возможно, Вы впервые у нас, и я надеюсь, наша дружба будет долгой. А может быть Вы наш давний друг, и я признательна за Ваш выбор.

С 2001 года мы создаем особую гостеприимную атмосферу в наших кофейнях, приобщаем гостей к современной культуре трапезы, делимся маленькими радостями, которые часто оказываются самым коротким путем к большому счастью, и делаем всё, чтобы у нас Вы чувствовали себя как дома.

Мы ценим каждого гостя и с удовольствием делимся с Вами тем, во что верим и что умеем делать отлично — чашечкой ароматного кофе, кусочком нежного торта или пирожного, улыбкой и добрым словом. А также мы рады будем услышать от Вас конструктивную обратную связь и замечания по работе. Вы помогаете нам стать лучше.

С уважением,
Людмила Леонова и моя команда

Данный буклет является рекламным материалом.
Меню «Буланже» с подробным описанием состава и выхода блюд, указанием энергетической ценности, стоимости и другой необходимой информации находится у управляющего кофейни и предоставляется по первому требованию гостя. Также с данной информацией можно ознакомиться по QR-коду.
Подача блюд может отличаться от изображения в меню.
На изображениях могут встречаться элементы декорирования.

