

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже



Сочное лето!

летнее меню



Specialty
Coffee
Association

Первоклассный кофе
с 2001 года.

Содержание

Эспрессо напитки.....	4
Декаф	5
Авторский кофе	6
Холодные коктейли	8
Горячий шоколад	9
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 кофеен Буланже — в нашем первоклассном кофе

Создавать первоклассный кофе каждый день нам помогают три фактора:

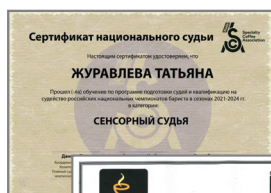
- 1 Мы аттестованы по высочайшему международному стандарту **Speciality Coffee**. Стандарт определяет весь процесс приготовления кофе от и до: отбор и закупку зелёных кофейных зёрен, технологии и качество обжарки, стандарты обучения бариста, требования к оборудованию и собственно приготовление кофе.
- 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 Взрывной барбарис (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 жимолостью и мятой

черный кофе на основе
двойного эспрессо в сочетании
с соусом из жимолости и мяты

238 р. 180 мл

Американо

двойной эспрессо, вода

165 р. 180 мл



Эспрессо
105 р. 30 мл

Доппио
двойной эспрессо
165 р. 60 мл



Латте на банановом молоке

эспрессо
в сочетании
с банановым
молоком, взбитым
на пару

180 мл 330 мл

275 р. 365 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

225 р. 180 мл



Латте итальянская классика

эспрессо в
сочетании
с молоком,
взбитым
на пару

180 мл 330 мл
185 р. 287 р.



Латте австралийская классика

эспрессо в сочетании
с молоком, взбитым
на пару, на
поверхность
наносится рисунок
шоколадным соусом

180 мл 330 мл
185 р. 287 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

эспрессо в сочетании
с молоком, взбитым
на пару

180 мл 330 мл

185 р. 287 р.

Капучино цитрусовый с маршмеллоу

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

358 р. 330 мл



Декаф

Без кофеина

Латте декаф

декофеиновый эспрессо
в сочетании с молоком,
взбитым на пару

325 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 Взрывной барбарис

эспрессо в сочетании со сливками, молоком, барбарисовым и мятным сиропами, при подаче посыпается взрывным барбарисом

325 р. 250 мл

НОВИНКА!

ВЗРЫВНОЙ ВКУС!



Раф Ледяной шоколад

эспрессо в сочетании со сливками, молоком, бельгийским шоколадом и мятным сиропом

365 р. 250 мл



Раф Томский

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

365 р. 250 мл



Раф таежный

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

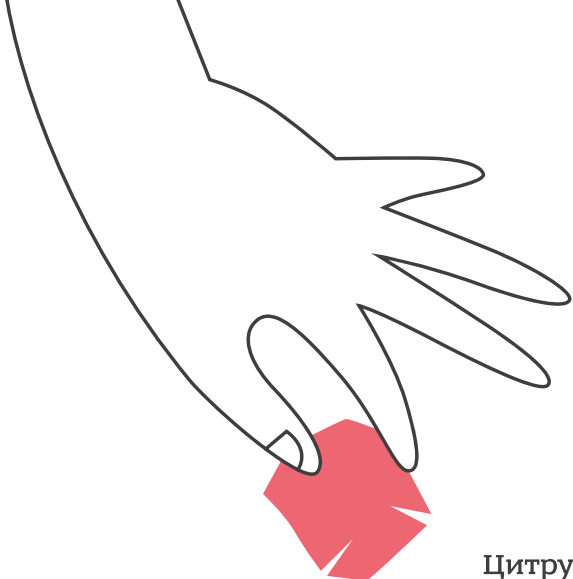
285 р. 250 мл



Раф лавандовый

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

285 р. 250 мл



БЕЗ КОФЕ!

Сырный латте

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

345 р. 250 мл



Цитрусовый Блю латте

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

225 р. 250 мл



Матча латте с мятой

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

295 р. 250 мл



Раф соленая фисташка

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

325 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



Раф арахисовый

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

285 р. 250 мл

Холодные коктейли



Фраппе вишневый сад
ледяная крошка
эспрессо в сочетании
с вишневым соком
и сиропом
285 р. 300 мл

Эспрессо-тоник
эспрессо в сочетании
с тоником, мятным
сиропом и льдом, подается
с лимоном и мятой
265 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
358 р. 300 мл



Фраппе
эспрессо
в сочетании
с молоком,
льдом, пломбиром
и сиропом
на ваш вкус
315 р. 300 мл

Классический лимонад
лимонад на
основе лимона
и апельсина
с добавлением
свежей мяты
и льда
215 р. 300 мл



Лимонад цитрусовый с мятой
лимонад на основе
лимона и апельсина,
в сочетании с мятным
сиропом, льдом
и свежей мятой
245 р. 300 мл



Грушевый лимонад
груша в сочетании
с содовой, соком
и сиропом,
украшается
лимоном и мятой
245 р. 300 мл

Холодный красный чай
чай Суданская роза
со льдом в сочетании
с сиропом, апельсином
и мятой. Украшен
шиммером!
215 р. 300 мл

Лимонад «Синяя орхидея»
синий чай Анчан
со льдом в сочетании
с сиропом, лимоном
и мятой. Украшен
шиммером!
215 р. 300 мл



МЕРЦАЮЩИЙ
ЭФФЕКТ

НОВИНКА

Освежающий манго с малиной
тоник в сочетании
с пюре манго
и малиновым
сиропом,
украшается свежей
мятой
245 р. 330 мл

Брусника-тоник
тоник в сочетании
с брусникой,
клубникой, чаем
Анчан и сиропом,
украшается свежей
мятой
245 р. 330 мл



Горячий шоколад



Какао-латте

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

125 р. 180 мл



Горячий шоколад с маршмеллоу

шоколадный соус в сочетании с молоком на пару и взбитыми сливками, при подаче украшается маршмеллоу

258 р. 250 мл

Горячий шоколад

фирменный шоколадный соус в сочетании с молоком на пару и взбитыми сливками

205 р. 200 мл



Мокко

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

295 р. 200 мл

Бэбичино

молоко, взбитое на пару, при подаче посыпается тертым шоколадом

105 р. 180 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
275 р. 365 р.



Латте итальянская классика

эспрессо в сочетании с безлактозным молоком на пару

180 мл 330 мл
253 р. 325 р.

Розовый латте

кокосовое молоко на пару в сочетании со свекольной пудрой и сиропом

215 р. 250 мл



БЕЗ КОФЕ!



Флэт Уайт на кокосовом молоке

двойной эспрессо в сочетании с кокосовым молоком на пару

285 р. 180 мл

Матча латте на кокосовом молоке

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

295 р. 250 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 Alta Mogiana

Обработка – натуральная

↑ 990-1100 м

Молочный шоколад, миндаль

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



DR Congo Virunga

Обработка – натуральная

↑ 1400-2400 м

Клубничное варенье, фруктовый мармелад, взбитые сливки

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



Costa Rica La Pastora Tarrazu

Обработка – мытая

↑ 1200-1900 м

Вишня в шоколаде, абрикосовый джем, ореховая нуга

100 гр 250 гр



Indonesia Sumatra Gayo Highland

Обработка – wet hull

↑ 1200 м

Цитрусовые, орех, карамель

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

НОВИНКА!



Таёжный

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

275 р. 500 мл



Грушевый чай с липой

Кипрей с добавлением липы и груши, в сочетании с лимоном, розмарином, сиропом и специями

245 р. 500 мл



Чай с жимолостью и апельсином

Иван-чай в сочетании с жимолостью, апельсином, сиропом и специями

315 р. 500 мл

Облепиховый с имбирём

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

225 р. 500 мл

Брусничный с имбирём

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

225 р. 500 мл



Горячие закуски

Кесадилья с хумусом, помидорами, сыром и острым томатным соусом
405 р. 190/30/30 г

НОВИНКА!

Сырники
ванильные
соус на выбор:
лимонный курд,
клубничный, манго,
брусничный,
вишневый,
шоколадный, мёд,
сметана,
сгущенное молоко
285 р 100/50 г



Сырники
подают
весь день



К кесадилье
подаётся
соус «Сальса
классический»
либо «Сальса
с халапеньо»
на выбор.

Вы можете заказать
половину кесадильи
или две половины
разных вкусов.

Кесадилья с цыпленком,
помидором и сыром
сметана, соус сальса
495 р. 190/30/30 г

Кесадилья с помидором
и сыром
сметана, соус сальса
405 р. 175/30/30 г

Кесадилья
с копчёным окороком,
помидором, сыром
и маринованным луком
сметана, соус сальса
495 р. 190/30/30 г



Кесадилья с творожным
сыром, соусом песто, зеленью
и сметаной
405 р. 140/30 г

Кесадилья с копчёным
цыпленком, помидором,
сыром и соусом песто
сметана, соус сальса
495 р. 190/30/30 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
Филе куриное копчёное ... 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

445 р. 90/40/30/30/1 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

295 р. 90 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



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!

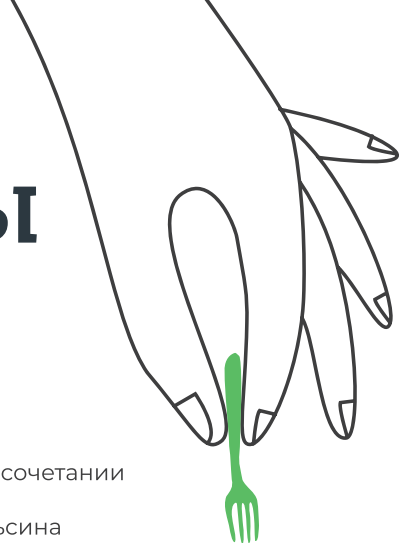
Лето

куриное филе в сочетании с миксом листа салата, шпинатом и болгарским перцем, с добавлением консервированного персика, свежей клубники и ореха кешью, заправляется соусом из сметаны с манго, паприкой и кремом бальзамик

425 р. 220 г



Салаты



Валенсия

обжаренное филе цыпленка в сочетании с миксом салатов и рукколой, с добавлением моркови, апельсина и яблока, подается с медово-лимонной заправкой и миксом орехов

395 р. 190 г



НОВИНКА!



Салат с говядиной «Азиатский»

запеченная говядина в сочетании с пекинской капустой, помидорами черри и шпинатом, с добавлением вареного яйца, красного лука и редиса, заправляется растительной заправкой с семенами подсолнуха

385 р. 220 г



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)

575 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

КЛАССИКА

Греческий

свежий помидор, огурец и болгарский перец в сочетании с миксом листов салата, сыром фета, красным луком и оливками, заправляется оливковым маслом с ароматными травами и соусом песто

345 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

575 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

345 р. 160/2 г

Французский вегетарианский

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

335 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

335 р. 160/2 г

Бульоны и супы

НОВИНКА!



Суп-лапша с рулетом из куриного филе

куриный бульон в сочетании с рулетом из куриного филе и тальолини

258 р. 220/30 г



НОВИНКА!



СОЛЬДОМ

Сливочный суп с морепродуктами

морепродукты (кальмар, мидии) в сочетании с рыбным бульоном, сливками, луком, морковью и картофелем, с добавлением лимона и зеленого лука

458 р. 250/20 г

НОВИНКА!



Щи зеленые с говядиной и сметаной

285 р. 250/20 г



Грибной суп-пюре

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

365 р. 220/5/2 г

Добавки

Сметана ... 25 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 маслищем ... 32 р. / 25 г (белый / бородинский хлеб)

Хлеб ... 10 р. / 20 г

Холодник с гренкой из бородинского хлеба с горчицей

печеная свекла в сочетании с кефиром, чесноком, петрушкой, укропом и лимон, с добавлением вареного яйца, свежего огурца, редиса и льда

255 р. 220/20/15 г



Сырный суп с курочкой и зеленью

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

365 р. 200/20/2 г

НОВИНКА!

Окрошка на квасе мясная с говядиной

315 р. 220/20/15 г

Окрошка на квасе овощная

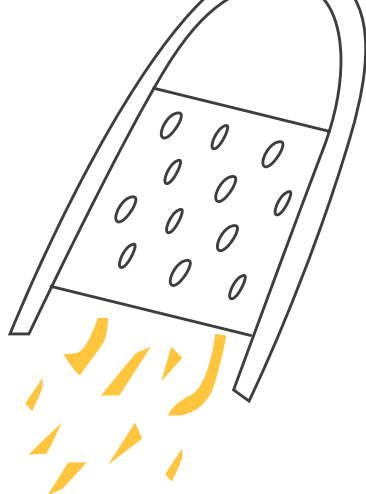
265 р. 220/20/15 г

ХОЛОДНАЯ



Паста

Добавьте
пармезан
25 г / 80 р.



НОВИНКА!

Гречневая лапша с сезонными овощами

гречневая соба в сочетании с морковью, кабачком, помидором, шампиньонами и луком, подается с добавлением устричного соуса, имбиря, чеснока, кунжута и кунжутного масла, перца и зеленого лука

435 р. 290 г

Гречневая лапша с говядиной, шампиньонами и овощами

гречневая соба в сочетании с говядиной, морковью, кабачком, помидором, шампиньонами и луком, подается с добавлением устричного соуса, имбиря, чеснока, кунжута и кунжутного масла, перца и зеленого лука

495 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

595 р. 290 г

НОВИНКА!

Тальятелле с морепродуктами и сливочным соусом

тальятелле в сочетании со сливочным соусом, кальмаром, мидиями, креветками и сыром пармезан, подается с лимоном

605 р. 290 г

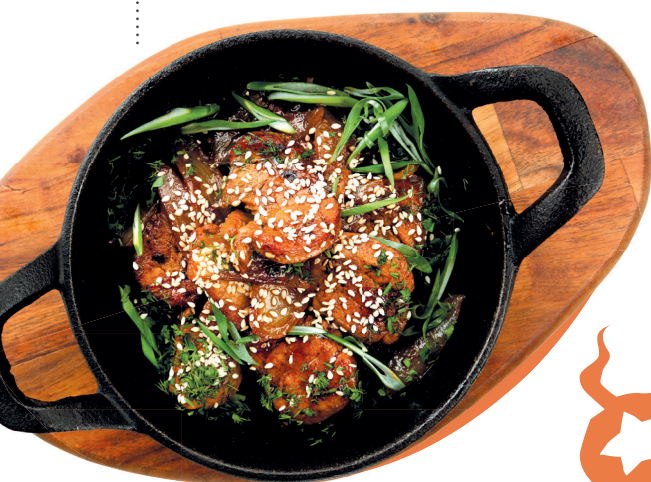


Горячие блюда

Мясо «Шанхай»

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

435 р. 150/2 г



НОВИНКА!



Курочка, запеченная с сыром, зеленью, помидорами и беконом

куриное филе в сочетании с помидором, беконом и острым томатным соусом, с добавлением шпината, соуса песто и зеленого лука

485 р. 90/150 г

НОВИНКА!



Закажи
доставку
еды домой
или в офис
467-469



Кальмары на гриле с овощами

кальмар в сочетании с мидиями, морковью, кабачками, болгарским перцем и помидорами, с добавлением лука, кунжута и зеленого лука

545 р. 220 г

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

585 р. 90/60/90/2 г



НОВИНКА!

Хумус с овощами гриль

болгарским перцем и фасолью в томатном соусе, подается с чесночным маслом, петрушкой и укропом

358 р. 170 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!

Жареный нут с овощами и шампиньонами

нут в сочетании с шампиньонами, стручковой фасолью, помидорами черри и болгарским перцем, с добавлением чесночного масла, репчатого лука, пряностей и зеленого лука, подается с гренкой с чесночным маслом

335 р. 150 г

Добавки

Зелень ... **10 р.** / 10 г

Сметана ... **25 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 фаршем и сметаной
295 р. 100/60/25 г

Блин с копчёной курочкой,
помидором и сыром

345 р. 100/50/40/40 г



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



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



**Блины
Воронежские
с яйцом и
маслицем**
295 р. 100/40/40 г



НОВИНКА!



**Блины Воронежские
с грибами и сметаной**
295 р. 100/40/40 г



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

Блин с сыром
265 р. 100/50 г

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

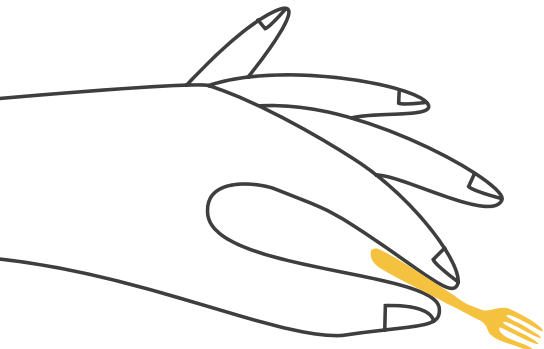
НЕЖНЫЙ ВКУС

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
Филе куриное копченое ... **90 р.** / 50 г
Помидоры ... **45 р.** / 50 г
Сметана ... **25 р.** / 40 г
Грибы жареные ... **55 р.** / 50 г
(шампиньоны)



Десертные блинчики



С творожным сыром
и лимонным курдом
365 р. 100/50/40/5/2 г



ЯГОДНЫЕ!

С мороженым, соусом из жимолости
и кедровыми орешками
305 р. 100/50/20/5 г

С мороженым
и брусничным соусом
305 р. 100/50/30 г



А ЕЩЁ,
СЛИВОЧНОЕ
МАСЛО!

Соус
жимолости
50 г

Мед
50 г

Блин
с соусом
215 р. 100 г

Лимонный
курд
50 г

Шоколадный
соус
50 г

Клубничный
соус
50 г

Сгущённое
молоко
50 г

Соус
манго
50 г

Сметана
50 г

Брусничный
соус
50 г

Вишневый
соус
50 г



НОВИНКА!



Блин «Солёная карамель»
с ореховым миксом

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

345 р. 100/50/20/15 г

Со сгущённым
молоком
и шоколадным
печеньем
205 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 творожным сыром, соусом из жимолости, ягодами и фруктами

365 р. 100/50/40/40/1 г

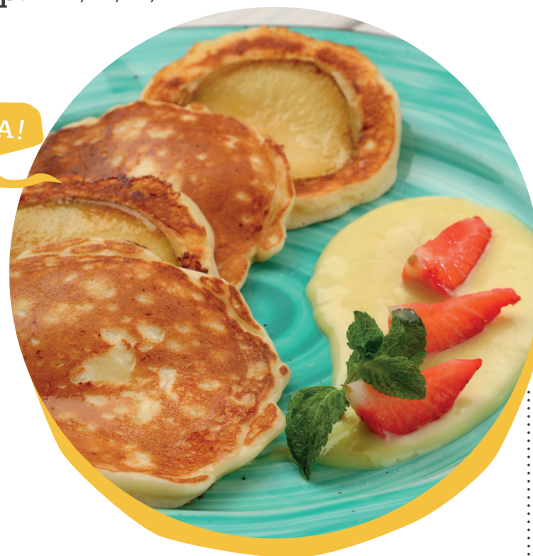
НОВИНКА!



С мороженым, лимонным курдом и миндальными лепестками

305 р. 100/50/30/3 г

НОВИНКА!



Блинчики творожные с припеком из пряной груши с лимонной сметаной

345 р. 140/20/10/1 г

ДЕТСКИЙ ХИТ



С бананом, шоколадным соусом и шариком пломбира

305 р. 100/50/30/20 г

С соусом манго, мороженым и клубникой

385 р. 100/50/30/20 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



Блин с мороженым и вареньем из сосновых шишек

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

345 р. 100/50/25/10/3 г

Вафли

НОВИНКА!



НОВИНКА!

С мороженым, соусом из жимолости и кедровыми орешками

315 р. 100/50/20/3 г



С мороженым, лимонным курдом и лепестками миндаля

315 р. 100/50/20/3 г



С мороженым, шоколадом и грецким орехом

315 р.
100/50/20/10 г

Вафля с мороженым, соусом «Соленая карамель» и орехами

335 р. 100/50/25/10 г



С мороженым и клубничным соусом

соус клубничный, клубника свежемороженая, мороженое

315 р. 100/50/30/10 г

С мороженым и соусом манго

соус манго, клубника свежемороженая, мороженое

335 р. 100/50/20/20/1 г



С мороженым и брусничным соусом

335 р. 100/50/50 г

С мороженым и облепиховым соусом

315 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

295 р. 160 г

Аффогато кедровый орех в карамели

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

295 р. 160 г



Меренга с лимонным курдом

безе в сочетании со сливками и лимонным курдом собственного приготовления, украшается мятой

225 р. 130 г



Меренга с брусничкой и сливками

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

225 р. 130 г

Напитки

Соки «Rich» в ассортименте

вишня, яблоко, апельсин, персик

105 р. 200 мл

Морс брусничный

95 р. 250 мл

Соки и нектары «il Primo»

Нектар манго
Нектар вишневый
Сок яблочный
Сок апельсиновый

115 р. 200 мл

Свежевыжатые соки

Новая технология отжима!

Апельсиновый

365 р. 220 мл

Яблочный

295 р. 220 мл

Лимонный

295 р. 150 мл



Ягодный кисель

в ассортименте

185 р. 200 мл

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

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

ХИТ!

Вишня в шоколаде
225 р. 100/20/20 г

Мороженое

НОВИНКА!

С соусом
из жимолости
285 р. 100/15/15/15/5/1 г

С лимонным
курдом
295 р. 100/30/3 г

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

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

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

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

С облепиховым соусом
225 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

Клубничная королева

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

305 р. 300 мл



Манго-ча

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

365 р. 300 мл



Милкшейк с жимолостью

мороженое в сочетании с молоком и жимолостью, с добавлением мятного сиропа, украшается взбитыми сливками, апельсиновым чипсом и мятой

305 р. 300 мл



Вишневый смузи

вишневый сок в сочетании с мороженым, жимолостью и сиропом, при подаче украшается мятой

375 р. 300 мл



НОВИНКА!

НОВИНКА!

Молочный с сиропом

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

325 р. 300 мл

КЛАССИКА

Молочный

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

305 р. 300 мл



Милкшейк «Сникерс»

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

375 р. 300 мл



Шоко-бум

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

285 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

658 р. 80/100/50/15/15 г

СЕТ 2

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

658 р. 80/100/60/15/15 г

НОВИНКА!



Овощные палочки в стакане

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

115 р. 130 г

ДЕСЕРТЫ

Блинчики

«Веселая карусель»

блинчики десертные,
шоколадный соус,
безе, маршмеллоу

235 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,
кетчуп или сметана
на выбор

215 р. 100/10/10 г



СМЕТАНА ИЛИ КЕТЧУП
НА ВЫБОР

Шашлычки из курочки со сметаной и кетчупом

филе куриное, соль,
специи, салат
зелёный, сметана,
кетчуп, помидор.

345 р. 80/15/15/10 г



Куриные оладушки с картофельным пюре

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

345 р. 60/120/20/10/3 г



Хрустящие «Наггетсы» из курочки

филе куриное, соль,
специи, сухари
панировочные,
сметана, цукаты, кетчуп
или сметана на выбор

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» тальятелле с ветчиной и сыром

тальятелле, 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.

