

маленькие[®]
ра[♥]дости



Сладкое лето

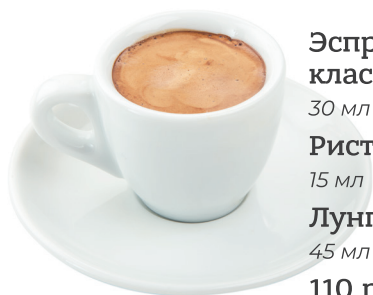
Летнее меню

 Specialty
Coffee
Association

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже

Классический кофе

Любой кофе можем приготовить на альтернативном молоке + 100Р



Эспрессо классический

30 мл

Ристретто

15 мл

Лунго

45 мл

110 р.

Доппио

двойной эспрессо

185 р. 60 мл

Американо
черный кофе на основе двойного эспрессо

185 р. 200 мл



Американо с можжевельником и брусничным соусом

черный кофе на основе двойного эспрессо в сочетании с брусничным соусом и можжевельником

275 р. 180 мл

Флэт Уайт

двойной эспрессо в сочетании с горячим молоком

265 р. 200 мл

НАСЫЩЕННЫЙ



Капучино

эспрессо в сочетании с молоком, взбитым на пару

200 мл 330 мл

195 р. 295 р.



С ШОКОЛАДОМ

Латте

эспрессо в сочетании с молоком, взбитым на пару

200 мл 330 мл

195 р. 295 р.



Латте австралийская классика

эспрессо, молоко на пару, шоколадный соус

200 мл 330 мл

195 р. 295 р.

Добавь в свой кофе!

Корица... 5 р.

Молоко... 10 р. / 50 мл

Сливки... 30 р. / 30 г

Кокосовое молоко... 45 р. / 50 мл

Сироп... 30 р.

- карамель
- соленая карамель
- тирамису
- айриш
- темный шоколад
- белый шоколад
- ваниль
- лаванда
- мята
- банан
- амаретто

Заказы принимаются у барной стойки

* Кофейные напитки, горячий шоколад, какао-латте, матча-латте подаются в термостаканах



Моносорта

Кофе для приготовления дома!

Цену уточняйте у бариста

 **Brazil Fancy Cocatrel**
Обработка – натуральная
↑ 850-1000 м 250 гр

 **Indonesia Sulawesi Toraja**
Обработка – полумытая
↑ 900-1250 м 250 гр

 **Costa Rica La Pastora Tarrazu**
Обработка – мытая
↑ 1200-1900 м 250 гр

 **Honduras San Marcos**
Обработка – мытая
↑ 1300-1500 м 250 гр

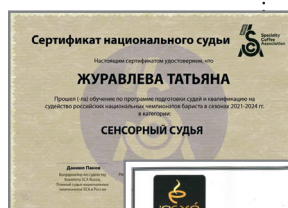
 **Guatemala Fancy**
Обработка – мытая
↑ 1400-1800 м 250 гр

 **Indonesia Sumatra Gayo Highland**
Обработка – wet hull
↑ 1200 м 250 гр

 **Nicaragua Maragotype 19+**
Обработка – мытая
↑ 1000-1200 м 250 гр

 **Ethiopia Yirgacheffe Gr.2**
Обработка – мытая
↑ 1750-2500 м 250 гр

 **Guatemala L&B Decaf Arabica blend (декофеиновая смесь)** 250 гр



Качество кофе контролируется тремя судьями национальных чемпионатов бариста



Уникальность классических кофеен Буланже — в нашем первоклассном кофе

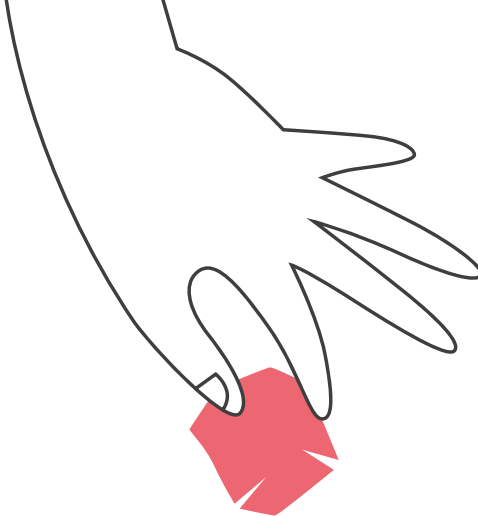
Создавать первоклассный кофе каждый день нам помогают три фактора:

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

Все для вашей ароматной чашки кофе!

Заказы принимаются у барной стойки

Авторская кофейная карта



НОВИНКА



Раф Кардамон-фиалка

эспрессо в сочетании со сливками и молоком, с добавлением сиропа, мяты и кардамона

345 р. 250 мл

ВЗРЫВНОЙ ВКУС!



Раф Взрывной барбарис

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

325 р. 250 мл



Раф малиновый

эспрессо в сочетании с молоком и сливками, с добавлением ароматной малины, сиропа и базилика

345 р. 250 мл

БЕЗ КОФЕ!



Горячий шоколад с маршмеллоу

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

258 р. 250 мл

БЕЗ КОФЕ!



Какао-латте

шоколадный соус, молоко, взбитое на пару

135 р. 200 мл



Сырный латте

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

345 р. 250 мл

Заказы принимаются у барной стойки

* Кофейные напитки, горячий шоколад, какао-латте, матча-латте подаются в термостаканах

маленькие[®]
радо́сти



Раф банановый
эспрессо, молоко,
сливки, сироп банановый
285 р. 250 мл



Раф соленая карамель
эспрессо в сочетании
со сливками, молоком,
фирменным карамельным соусом,
сиропом и солью, украшается
тростниковым сахаром
325 р. 250 мл



Матча латте с мятой
чай матча, молоко,
сливки, сироп
305 р. 250 мл

**Матча латте
на кокосовом молоке**
чай матча, кокосовое
молоко, сироп
305 р. 250 мл

Чайная коллекция

Для Вас из Германии лучшие авторские чаи от бренда Ronnefeldt бережно собраны и обработаны по традициям с 1823 г.

Горные травы
Ромашка
Английский завтрак
Жасмин Голд
Освежающая мята
Бергамот
Зелёный классический

НАСЫЩЕННЫЙ
ВКУС

Чай пакетированный Ronnefeldt
90 р. 300 мл



Заказы принимаются у барной стойки

Салаты

Цезарь с цыпленком

филе цыпленка в сочетании с зеленым листом салата, помидорами «черри» и отварным яйцом, подается с соусом цезарь (майонез, анчоус, сок лимона) или майонезом, при подаче посыпается сухарями и сыром пармезан

385 р. 170 г



КЛАССИКА

НОВИНКА!



Салат с запеченной говядиной, баклажанами, соусом песто и кедровыми орехами

запеченная говядина в сочетании с миксом листа салата, свежими помидорами, печеным баклажаном и красным луком, с растительной заправкой с зерновой горчицей, с добавлением соуса песто, сыра пармезан и кедрового ореха

415 р. 200 г

Сухарики
острые
и неострые
50 р. / 40 г

ХИТ!



ЛЕГКИЙ!

Салат Коул слоу

свежая капуста в сочетании с болгарским перцем и зеленью, с растительной заправкой и подсолнечными семечками

200 р. 160 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

200 р. 160 г

Французский

отварная говядина в сочетании с маринованным огурцом, свежими свеклой, морковью и капустой, подается с чесночным майонезом, при подаче посыпается картофелем «пай» и зеленью

290 р. 160 г

Супы

НОВИНКА!



Щи зеленые с говядиной, грибами и сметаной

285 р. 200/20 г



НОВИНКА!

Окрошка на квасе мясная с говядиной

265 р. 250/30/10 г



ХОЛОДНАЯ



НОВИНКА!

Суп-лапша с куриным филе

куриный бульон в сочетании с куриным филе и тальолини

258 р. 220/30 г

Добавки

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

Хлеб ... 10 р. / 20 г

Заказы принимаются у барной стойки

Горячие закуски

маленькие
радо́сти



ХИТ!

Блин с сыром
295 р. 100/50 г



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



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



НЕЖНО!

Киш с курочкой
сливочно-грибной
соус в сочетании
с обжаренным куриным
филе и сыром, подается
в песочной корзинке
235 р. 90 г

Киш грибной
сливочно-грибной
соус в сочетании
с обжаренными
шампиньонами,
подается в песочной
корзинке
235 р. 90 г



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



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

Заказы принимаются у барной стойки

Десертные блинчики

Блин с брусничным соусом, мороженым и кедровыми орешками

365 р. 100/50/20/10 г

НОВИНКА!



С соусом манго, мороженым и клубникой

395 р. 100/50/30/20 г



С бананом, шоколадным соусом и шариком пломбира

345 р. 100/50/30/20 г



Блин «Солёная карамель» с ореховым миксом

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

395 р. 100/50/20/15 г

Заказы принимаются у барной стойки

Блин
с добавкой на выбор

245 р. 100 г

Добавки к блинчикам

Сливочное масло
Сметана
Сгущёнка
Шоколадный соус
Брусничный соус
Вишневый соус
Соус манго
Солёная карамель

НА ЛЮБОЙ
ВКУС



На завтрак и не только

Каша из овсяных хлопьев
с кедровым орехом и
свежемороженой брусникой
молоко/вода
225 р. 220/15/10 г



Сырники
подают
весь день

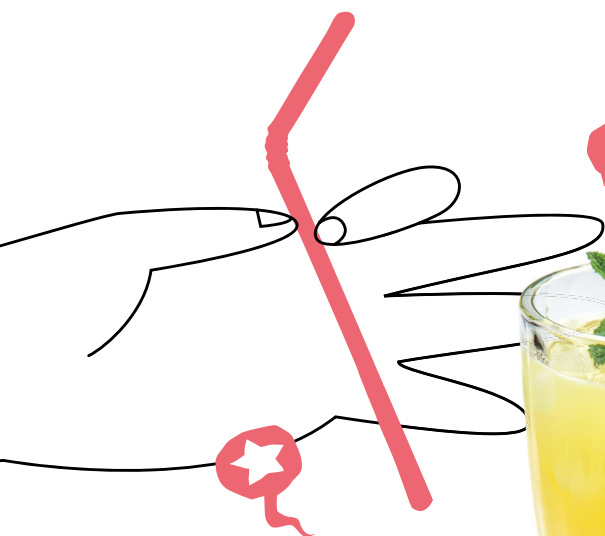
Сырники
ванильные
с добавкой
на выбор
285 р. 100/50 г

Добавки к сырникам

Брусничный соус	Солёная карамель
Вишнёвый соус	Сгущённое молоко
Соус манго	Сливочное масло
Шоколадный соус	Сметана



Холодные напитки и мороженое



Классический лимонад

лимонад на основе лимона и апельсина с добавлением свежей мяты и льда

215 р. 300 мл

КЛАССИЧЕСКИЙ
ИЛИ С СОДОВОЙ



Лимонад цитрусовый с мятой

лимонад на основе лимона и апельсина, в сочетании с мятным сиропом, льдом и свежей мятой

215 р. 300 мл



ЛЮБИМОЕ



Молочный коктейль с сиропом

молоко, мороженое, сироп

295 р. 300 мл

Молочный коктейль

молоко, мороженое

265 р. 300 мл

С КОФЕ!



Айс-латте

эспрессо в сочетании с молоком, льдом, сиропом и мятой

265 р. 300 мл

С КОФЕ!



Фраппе

эспрессо в сочетании с молоком, льдом, пломбиром и сиропом на выбор

315 р. 300 мл

Заказы принимаются у барной стойки



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



Морс брусничный
105 р. 250 мл

Заказы принимаются у барной стойки

Мороженое с солёной карамелью и миксом орехов
грецкий орех, фундук, кешью, миндаль
358 р. 100/40/20/5 г

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



Вишня в шоколаде
245 р. 100/20/20 г

Торты на заказ от «Буланже»

Приготовим и привезём торт
для вашего праздника!



Клубничная корзинка

Песочная корзинка в сочетании
с заварным кремом со взбитыми сливками
и цельной клубникой. Покрыт желе.

Шоколадный абсолют

Нежный муссовый торт, на основе 3 видов
бельгийского шоколада, в прослойке
тонкие наливные шоколадные бисквиты,
которые выпекаются без муки



Шоколадная нежность



с хрустинкой

Графские развалины

Нежное бёзе в сочетании с кремом
из вареного сгущенного молока
и сливочного масла, с добавлением
большого количества грецкого ореха

Больше тортов на нашем сайте
bulange.tomsk.ru



Заказать торт

☎ 25-76-76

📍 📞 + 7 999 619-23-30

Принимаем заказы с 9:30 до 19:00
Доставляем с 9:30 до 23:00