

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже



Сладкое лето
Летнее меню



Первоклассный кофе
с 2001 года.

Содержание

Эспрессо напитки.....	4
Декаф	5
Авторский кофе	6
Холодные коктейли	8
Горячие напитки	9
Без лактозы	9
Моносорта	10
Чайная коллекция	11
Завтраки	12
Горячие закуски.....	14
Хачапури и базлама	15
Салаты	16
Бульоны и супы	18
Горячие блюда	20
Сытные блинчики	22
Вафли	24
Эспрессо-десерты.....	25
Напитки	25
Мороженое	26
Молочные коктейли....	27
Детское меню	28

По будням
с 12:00 до 16:00
действует скидка



В это время
бонусы
не начисляются

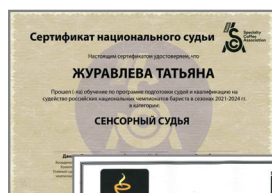


Уникальность классических кофеев Буланже — в нашем первоклассном кофе

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!



Качество кофе контролируется тремя судьями национальных чемпионатов бариста



Команда кофейни Буланже на Кирова, 5а
авторы персиковой линейки напитков

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

Эспрессо напитки



Эспрессо
110 р. 30 мл

Доппио
двойной эспрессо
185 р. 60 мл



Американо с можжевельником и брусничным соусом
черный кофе на основе двойного эспрессо в сочетании с брусничным соусом и можжевельником
275 р. 180 мл

Американо
двойной эспрессо, вода
185 р. 180 мл

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

180 мл 330 мл
275 р. 385 р.

ЯРКИЙ ВКУС



Флэт Уайт
двойной эспрессо в сочетании с горячим молоком
265 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.





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. 295 р.

Капучино цитрусовый с маршмеллоу

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

375 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 Кардамон-фиалка

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

345 р. 250 мл

НОВИНКА



Раф Томский

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

385 р. 250 мл



Раф таежный

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

385 р. 250 мл

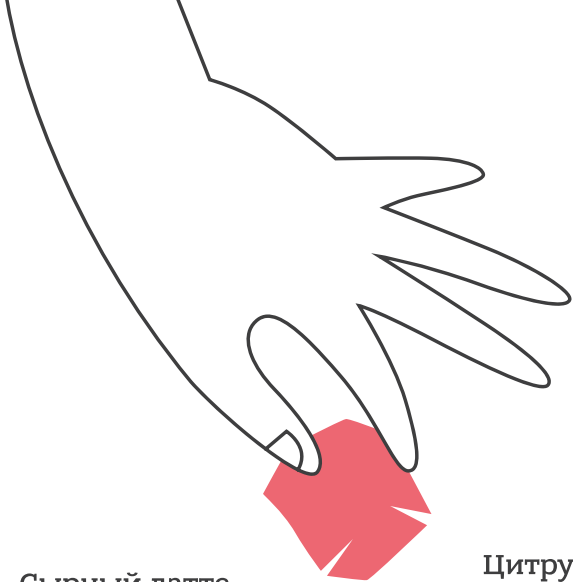


Раф лавандовый

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

325 р. 250 мл





Сырный латте

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

385 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

325 р. 250 мл

Холодные коктейли



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

Айс-латте
эспрессо в сочетании
с молоком, льдом,
сиропом и мятой
265 р. 300 мл



Бамбл
двойной эспрессо в сочетании
с апельсином, соком, сиропом
и льдом
385 р. 300 мл



Апельсиновый бриз
ледяная крошка эспрессо
в сочетании с холодным молоком,
апельсиновым соком, шариком
пломбира и сиропом
375 р. 300 мл

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



НОВИНКА

Айс-матча Клубника
матча в сочетании
со льдом
и молоком
взбитом на пару,
с добавлением
сиропа
325 р. 300 мл



НОВИНКА

Лимонад Персик-клубника
тоник в сочетании
со льдом, клубникой
и лимоном,
с добавлением
сиропа и розмарина
258 р. 300 мл



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

**КЛАССИЧЕСКИЙ
или с содовой**

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**

Классический лимонад
лимонад на
основе лимона
и апельсина
с добавлением
свежей мяты
и льда
215 р. 300 мл
550 р. 1000 мл

Лимонад цитрусовый с мятой
лимонад на основе
лимона и апельсина,
в сочетании с мятным
сиропом, льдом
и свежей мятой
215 р. 300 мл
550 р. 1000 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



Кофейный глинтвейн

385 р. 200 мл



ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ ДЕТЕЙ

Бэбичино

молоко, взбитое на пару, при подаче посыпается тертым шоколадом

115 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. 385 р.



Латте итальянская классика

эспрессо в сочетании с безлактозным молоком на пару

180 мл 330 мл

275 р. 385 р.



Флэт Уайт на кокосовом молоке

двойной эспрессо в сочетании с кокосовым молоком на пару

285 р. 180 мл

Розовый латте

кокосовое молоко на пару в сочетании со свекольной пудрой и сиропом

215 р. 250 мл



Матча латте на кокосовом молоке

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

305 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 Fancy Cocatrel

Обработка – натуральная

↑ 850-1000 м

Карамель, слива, темный шоколад

100 гр 250 гр



Indonesia Sulawesi Toraja

Обработка – полумытая

↑ 900-1250 м

Густой сладкий вкус с оттенками кленового сиропа

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



Nicaragua Maragotype 19+

Разновидность – марагоджип

Обработка – мытая

↑ 1000-1200 м

Цветочные оттенки, орех, мятно-перечные оттенки

100 гр 250 гр



Honduras San Marcos

Обработка – мытая

↑ 1300-1500 м

Шоколад, карамель, арахис

100 гр 250 гр



Guatemala Fancy

Обработка – мытая

↑ 1400-1800 м

Шоколад, кислинка сладкого апельсина

100 гр 250 гр



Indonesia Sumatra Gayo Highland

Обработка – wet hull

↑ 1200 м

Цитрусовые, орех, карамель

100 гр 250 гр



Ethiopia Yirgacheffe Gr.2

Обработка – мытая

↑ 1750-2500 м

Какао, лимон, жасмин

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
358 р. 750 мл



Чай Персик-лайм

зеленый чай в сочетании с персиковым соком, манго и лаймом, с добавлением мяты и сиропа
375 р. 750 мл



НОВИНКА!

Чай Груша-липа

липа в сочетании с грушей, лимоном и розмарином, с добавлением корицы и мускатного ореха
358 р. 750 мл



НОВИНКА!



Облепиховый с имбирём
терпкий напиток с имбирём и фирменным облепиховым соусом, в сочетании с лимоном, мятой и специями
295 р. 750 мл

Брусничный с имбирём
терпкий напиток с имбирём и фирменным брусничным соусом, в сочетании с лимоном, мятой и специями
295 р. 750 мл

Завтраки

Завтраки подаются до 13:00

НОВИНКА!

Баварский завтрак

яичница из 2 яиц в сочетании с запеченным картофелем, беконом и зеленым луком, подается с тостами из пшеничного батона

315 р. 90/90/20/3/40 г



Классика!



Яичница / Омлет с помидором и сыром

285 р. 100/40/40/2 г

Яичница / Омлет с ветчиной и сыром

285 р. 90/30/30/2 г



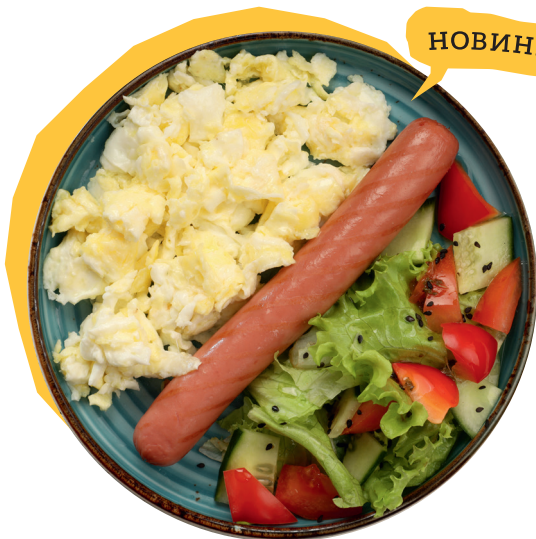
НОВИНКА!

Омлет с сыром, шпинатом и зеленью

омлет с добавлением сыра, шпината, петрушки и укропа, подается со свежими огурцом, помидором черри и рикоттой, с добавлением бальзамического соуса

285 р. 110/80/20 г

НОВИНКА!



Скрембл с жареной сосиской и овощным салатом

скрембл в сочетании с сосиской, салатом из свежих овощей и растительной заправкой с лаймом, подается с кунжутом

285 р. 90/50/90 г

НОВИНКА!

Омлет с сыром, болгарским перцем и пресной сырной лепешкой

омлет с добавлением сыра и болгарского перца, в сочетании с лепешкой с соусом шрирача

285 р. 110/35 г



Яйца пашот

яйца в сочетании с зеленым салатом и оливковым маслом, подаются с пшеничными тостами

225 р. 100/50/30/15 г



Шакшука

куриные яйца в сочетании с острым томатным соусом с овощами и чесноком, перцем чили и луком. Подается с тостом с творожным сыром и зеленью, при подаче посыпается зеленым луком

325 р. 165/25/25 г



Шакшука с венскими сосисками

Куриные яйца в сочетании с острым томатным соусом с овощами и чесноком, перцем чили и венскими сосисками. Подается с хрустящими пшеничными гренками и зеленым луком

345 р. 280/40 г



Тост на гриле с маслицей

28 р. 25 г



Можно приготовить на кокосовом молоке +100 руб.



Сырники ванильные

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

285 р. 100/50 г

Сырники подают весь день



Рисовая или овсяная каша с соусом манго и клубникой с миндалем

овсянка или рис на молоке с добавлением сливочного масла, свежемороженой клубники, пюре манго. Украшается миндальными лепестками и мятой

215 р. 220/20/15/5 г

Добавки к сырникам и каше

Клубничный соус... 50 г
Облепиховый соус... 50 г
Вишневый соус... 50 г
Брусничный соус... 50 г
Мед... 50 г

Сметана... 50 г
Шоколадный соус... 50 г
Сгущенное молоко... 50 г
Арахисовая паста... 50 г



20% СКИДКА на меню по будням с 12:00 до 16:00. Бонусы в это время не начисляются.

Горячие закуски

Кесадилья с сыром, нежной говядиной и маринованным луком

сметана, соус сальса

495 р. 200/30/30 г

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

Вы можете заказать половину кесадильи или две половины разных вкусов.



Кесадилья с творожным сыром, соусом песто, зеленью и сметаной

425 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

Кесадилья с копчёным окороком, помидором, сыром и маринованным луком

сметана, соус сальса

495 р. 190/30/30 г



Киш грибной

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

235 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

Киш «Филадельфия»

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

315 р. 90 г



Кесадилья с цыпленком, помидором и сыром

сметана, соус сальса

495 р. 190/30/30 г

Кесадилья с помидором и сыром

сметана, соус сальса

425 р. 175/30/30 г

буланже

Хачапури и базлама

Только на Фрунзе, 61 и Нахимова, 2



НОВИНКА!

Хачапури с картофелем и беконом

с миксом сыров, сливочным маслом и зеленым луком

385 р. 200 г

Хачапури с пряной грушей и сыром Дор блю

с миксом сыров, сырным соусом и рукколой

385 р. 200 г

Хачапури с томатами и соусом песто

с миксом сыров

365 р. 200 г

Хачапури по-аджарски

с миксом сыров, яйцом и сливочным маслом

365 р. 200 г

Хачапури по-мегрельски

с миксом сыров и сливочным маслом

365 р. 200 г

НОВИНКА!



ХИТ!



с остринкой



Базлама с мясом

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

485 р. 200 г

Базлама овощная

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

465 р. 200 г

Фокачча с оливковым маслом и пряными травами

130 р. 50 г

НОВИНКА!



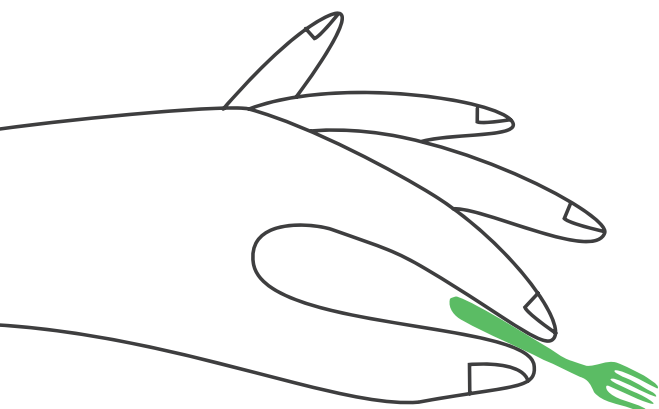
Салаты



НОВИНКА!

Салат с курицей и персиком
жареное куриное филе в сочетании с консервированными персиками, помидорами черри и огурцами, с добавлением салата айсберг, зеленого салата и рукколы и заправки на основе майонеза с персиковым соком, соусом шрирача и кешью, украшается бальзамическим соусом

495 р. 200 г



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

565 р. 200 г





20% СКИДКА на меню по будням с 12:00 до 16:00. Бонусы в это время не начисляются.



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)

635 р. 170 г

КЛАССИКА

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 маринованной грушей и рикоттой

Микс салатов в сочетании с пряной грушей, морковью, помидорами черри и рикоттой с добавлением бальзамического соуса и растительной заправки с лаймом

445 р. 200 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



20% СКИДКА на меню по будням с 12:00 до 16:00. Бонусы в это время не начисляются.

Бульоны и супы



НОВИНКА!

Окрошка на квасе
мясная с говядиной
358 р. 250/30/10 г

Окрошка на квасе
овощная
285 р. 250/30/10 г



НОВИНКА!



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

315 р. 250/40/10/3 г



НОВИНКА!

Щи зеленые
с говядиной, грибами
и сметаной

285 р. 250/20 г



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



Уха по-норвежски с морским окунем и креветками

морской окунь в сочетании с креветкой, отварным картофелем, луком и морковью, с добавлением сливок и зелени

415 р. 220/15/15



НЕЖНЫЙ ВКУС



Сырный суп с курочкой и зеленью

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

385 р. 200/20/2 г



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



НОВИНКА!

Суп-лапша с куриным филе

куриный бульон в сочетании с куриным филе и тальолини

258 р. 220/30 г



20% СКИДКА на меню по будням с 12:00 до 16:00. Бонусы в это время не начисляются.

Горячие блюда

СОЧНАЯ НОВИНКА

Бифштекс из говядины с овощами

рубленая говядина с сыром, с добавлением болгарского перца и баклажана, обжаренного на гриле, подается с бальзамическим соусом и зеленым луком

658 р. 150/50 г



НОВИНКА!

Фрикасе из курицы с грибами и печеным картофелем

запеченный картофель в сочетании с куриным филе с добавлением грибов и сливочного соуса, при подаче украшается зеленым луком

495 р. 90/50/90/2 г



Морской окунь под сырно-сливочным соусом со шпинатом
филе морского окуня запеченное в духовке со специями, сырным соусом, яйцом, лимоном и шпинатом

585 р. 200/15



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)

НОВИНКА!



Овощное соте с соусом из рикотты с зеленью и чесноком

обжаренные овощи в сочетании с соусом из рикотты, чеснока и зелени

358 р. 190/30 г

Добавьте пармезан 25 г / 80 р.

НОВИНКА!



Гречневая лапша с говядиной, шампиньонами и овощами

гречневая соба в сочетании с говядиной, болгарским перцем и шампиньонами с добавлением моркови, лука, кунжутного масла и перца чили, подается с соевым и устричным соусами, чесноком, имбирем и зеленым луком

595 р. 300 г

С ГРИБАМИ



Гречка с грибами под сливочным соусом с сыром пармезан

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

358 р. 200 г

НОВИНКА!



Спагетти с томатно-сливочным мясным соусом и овощами

спагетти в сочетании с фаршем и сливочно-томатным соусом, с добавлением помидора и болгарского перца, при подаче посыпается сыром пармезан

635 р. 300 г

ХИТ!

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

215 р. 120 г



НОВИНКА!



Спагетти со сливочно-шпинатным соусом, курочкой и грибами

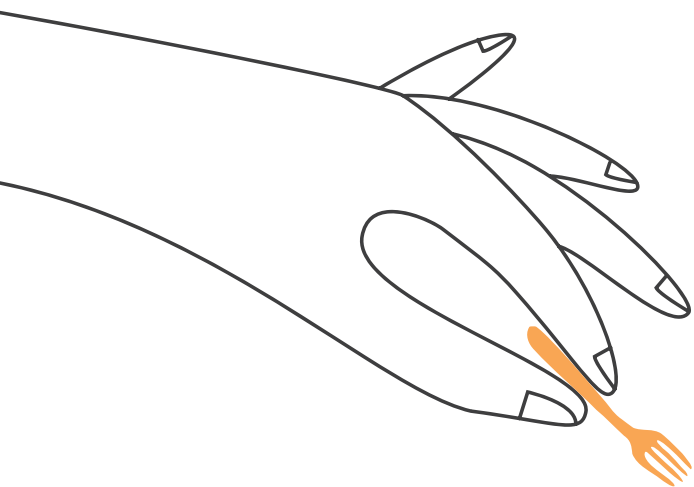
спагетти в сочетании с куриным филе, сливочно-шпинатным соусом и сыром пармезан

545 р. 300 г

20% СКИДКА на меню по будням с 12:00 до 16:00. Бонусы в это время не начисляются.

Сытные блинчики

Мы печем блинчики
прямо перед подачей!



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



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



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

НОВИНКА!

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

ХИТ!



Блин с мясным фаршем, печеным баклажаном и сыром, с соусом из рикотты с зеленью и чесноком
385 р. 100/100/30 г

НЕЖНЫЙ ВКУС

Блин с сыром
295 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)



Вафли



С мороженым
и брусничным
соусом

358 р. 80/50/50 г

С мороженым
и облепиховым
соусом

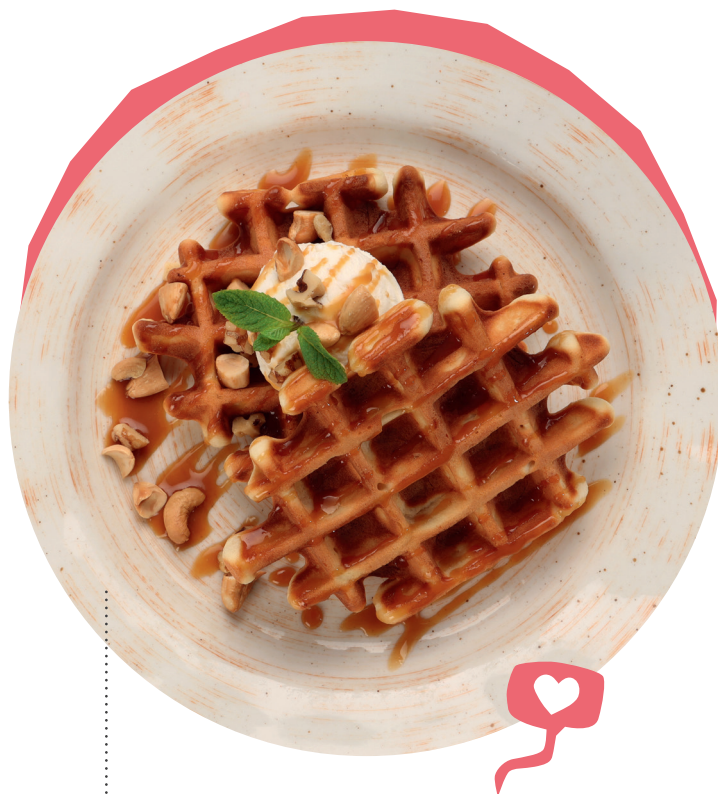
358 р. 80/50/30 г



С мороженым,
шоколадом
и грецким орехом
385 р. 80/50/20/10 г



С мороженым
и клубничным соусом
соус клубничный, клубника
свежемороженая, мороженое
395 р. 80/50/30/10 г



Вафля с мороженым, соусом
«Соленая карамель» и орехами
415 р. 80/50/25/10 г

Эспрессо-десерты

**КОФЕ +
МОРОЖЕНОЕ!**

Аффогато вишня в шоколаде

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

375 р. 160 г

Аффогато кедровый орех в карамели

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

375 р. 160 г

**ЯРКИЙ
ВКУС**

Напитки



Соки «il Primo» в ассортименте

вишня, яблоко,
апельсин, персик

105 р. 200 мл

ЛЮБИМОЕ

**Морс
брусничный**
105 р. 250 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

180 р. 200 мл

Солёная карамель
с миксом ореховым
грецкий орех, фундук,
кешью, миндаль
358 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



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



С брусничным соусом
и кедровым орехом
325 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

305 р. 300 мл



Манго-чаи

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

385 р. 300 мл



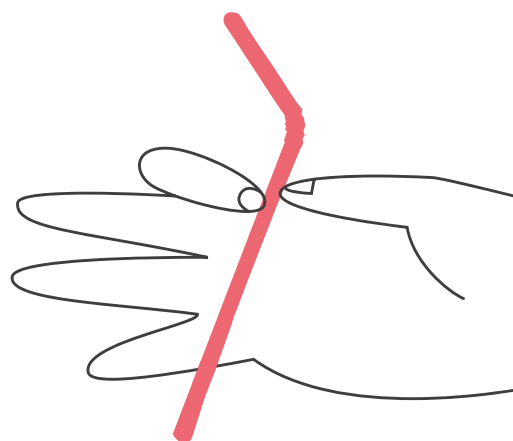
Айс-крим Персик

мороженое в сочетании с персиковым соком, при подаче украшается взбитыми сливками и мятой

305 р. 300 мл



НОВИНКА!



Молочный с сиропом

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

305 р. 300 мл



КЛАССИКА

Молочный

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

285 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

325 р. 300 мл

СУПНИКИ

Суп-лапша
с куриным 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

НОВИНКА
↓



ПЕРЕКУС



Овощные палочки в стакане

свежий огурец, морковь,
болгарский перец,
зеленый салат

145 р. 130 г

Детская пицца с сосисками

дрожжевое тесто в сочетании
с сосисками, томатным
соусом и сыром, украшается
помидорами черри и огурцом

325 р. 160 г

Только на Фрунзе, 61
и Нахимова, 2



буланже



ГОРЯЧЕЕ

НЕ ЖАРИМ В МАСЛЕ,
А ПЕЧЕМ

Картофель запеченный «Волшебные палочки»

картофель запеченный.
Закажите сметану
или кетчуп!

215 р. 100 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



Паста «Зелибобы» таляятелле с ветчиной и сыром

таляятелле, сливки,
ветчина, сыр «Гауда».

345 р. 180 г

ДЕСЕРТ



Мороженое «ТикТок»

пломбир, бее,
маршмеллоу, печенье

258 р. 100/20 г

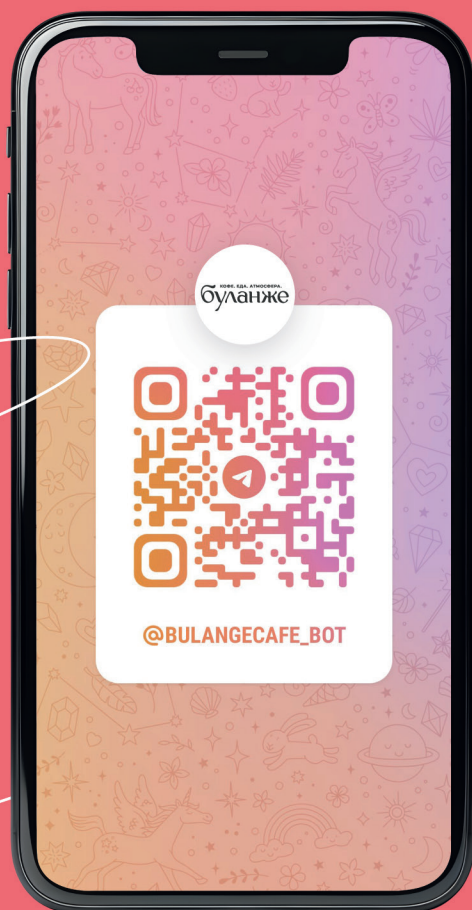
Обновление бонусной системы

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
буланже

Уважаемые гости!

С 1 июня в нашей сети кофеен обновляется система накопления бонусов.

Сканируйте QR-код и регистрируйтесь в системе!



Система позволяет:

- Следить за балансом бонусов
- Получать информацию об актуальных акциях
- Начислять бонусы при отсутствии карты с помощью QR-кода на кассе

Правила бонусной системы:



Бонусами можно оплатить не более
50% от счета



При покупках в месяц **до 10 000 ₽** начисляются
5% от счета

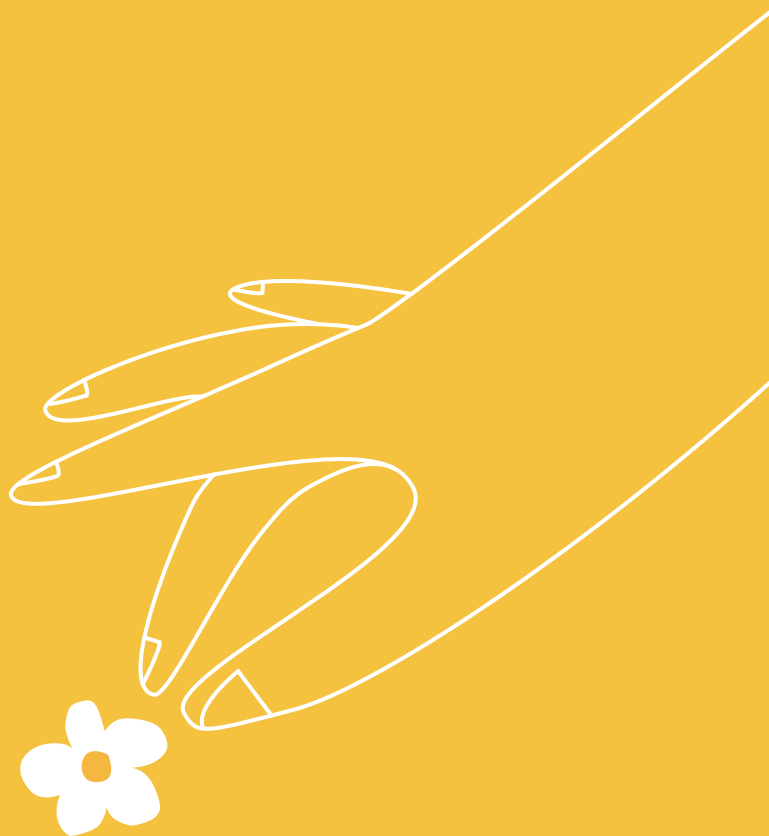


При покупках в месяц **от 10 000 ₽ до 15 000 ₽** начисляется
7% от счета



При покупках в месяц **более 15 000 ₽** начисляется
10% от счета

1бонус = 1 рублю. Всю необходимую информацию можно уточнить у менеджера кофейни.



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.



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 безе 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