KOZA well

Завтраки

ПН-ПТ 08:00-12:00
СБ-ВС 08:00-14:00

Начните день с бокала игристого

PROSECCO
BACK NINE BRUT
490

Авокадо-тост с яйцом пашот 490
подаем с хлебом на выбор: бриошь или бездрожжевой с семенами
добавить лосось +390

Клаб-сэндвич 590
с курицей, беконом и яйцом

Оладьи из цукини 490
с яйцом пашот
добавить лосось +390

СБОРНЫЕ ЗАВТРАКИ
фирменные

БОЛЬШОЙ ЗАВТРАК С ЛОСОСЕМ
скрэмбл с пармезаном, лосось, авокадо, томаты узбекские, салатный микс, бездрожжевой хлеб с семенами
1190

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
глазунья, пшеничный хлеб, бекон, говяжья колбаска, фасоль в пряном томатном соусе, томаты черри, салатный микс, шампиньоны
960

ЯЙЦА
подаем с хлебом на выбор: тартин или чиабатта

Глазунья / омлет / скрэмбл с пармезаном 320

Французский омлет 590
с пармезаном
добавить угорь +130

КАША

Рисовая с манго и клубникой 590
на кокосовом молоке

Рисовая с ягодами 390
на воде / молоке / кокосовом / безлактозном

Овсяная с грушей 460
и горгонзолой

Гречневая 690
с говяжьими щечками и грибами

Овсяная с ягодами 390
на воде / молоке / кокосовом / безлактозном

Гречневая с яйцом пашот
• с авокадо 490
• с креветками 690

Рекомендуем добавить

авокадо 250

томаты / шампиньоны / фасоль в томатном соусе 190

говяжья колбаска / тамбовский окорок / пармезан / бекон 290

креветки / угорь / лосось слабой соли 390

красная икра 490

сметана / черносмородиновое варенье / сгущенное молоко / шоколадный соус 90

груша конфи / свежие ягоды 290

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Баскский чизкейк 490
с шоколадным соусом и карамелизированным фундуком

Гранола с сухофруктами 390
и кремом из ряженки

Круассан классический 350

Печенье из цельных орехов 90
и сухофруктов

БЛИНЫ И СЫРНИКИ

Сырники 570
с черносмородиновым вареньем и соусом из ряженки

Блинчики с красной икрой 790
и сметаной

Сырники 3 шт 390

Блинчики 2 шт 290

с 08:00 до 11:00

ДЕЛОВЫЕ ЗАВТРАКИ
два любых блюда и напиток на выбор

890

Скрэмбл с пармезаном
• авокадо
• тамбовским окороком
• креветками в соусе аль бурро

Гречневая каша
с авокадо и яйцом пашот

Блинчики с сыром
и тамбовским окороком

Оладьи из цукини
со сметаной

Овсяная / рисовая каша
на воде / молоке

Блинчики со сгущенкой
и сметаной

Круассан классический

Гранола с сухофруктами
и кремом из ряженки

Печенье из цельных орехов 2 шт
и сухофруктов

напиток на выбор

Чай
черный / зеленый / фруктовый

Кофе
американо / латте / эспрессо / капучино

Морс
клюква / облепиха / черная смородина



KOZA well

Завтраки

ПН-ПТ 08:00-12:00
СБ-ВС 08:00-14:00



Фреши – быстрый способ зарядиться натуральными витаминами и поддержать энергию: от цитрусовой свежести до мягкой зелени и ягодной легкости. Каждый напиток – маленький ритуал заботы о себе.

ФРЕШИ

	200 ml
Апельсин	410
Грейпфрут	460
Морковь	340
Сельдерей	380
Яблоко	390
Ананас	690

домашний МОРС

220/1000 ml

Облепиха 290/940
облепиха, родниковая вода, сахарный сироп

Клюква 290/940
клюква, родниковая вода, сахарный сироп

Черная смородина 290/940
черная смородина, родниковая вода, сахарный сироп

ВОДА

	500/850 ml
Даусуз без газа / с газом	380/620
	500 ml
Боржоми с газом	480

КОФЕ

Эспрессо	240
Ристретто	240
Американо	260
Капучино	300
Латте	320
Матча латте	390
Раф ванильный	420
Флэт уайт	340
Айриш	590

Рекомендуем добавить

молоко / сиропы	40
сливки	70
безлактозное / кокосовое молоко	120

ЧАЙ

500/800 ml

зеленые чаи	
Японская сенча	440/620
Жасминовый	520/640
Женьшень «полет дракона»	540/680
улуны	
Молочный улун	540/680
красные чаи	
Дянь хун	540/680
черные чаи	
Ассам	440/620
Эрл Грей	520/640
Пуэр	540/620
травяные и фруктовые чаи	
Краснополянский сбор	520/640
Иван-чай подается с медом	520/640
Каркаде	540/640
Саган-дайля	560/740

авторский ЧАЙ

500/800 ml

Пуэр на вишне 640/840
пуэр, вишневый сок, корица, бадьян, мед

Облепиховый с апельсином 640/840
облепиха, ассам, апельсин, мед

Малиновый с имбирем и мятой 640/840
малина, имбирь, мята, лимон

Гранат с каркаде 640/840
гранат, каркаде, гренадин

Саган-дайля с маракуйей 640/840
саган-дайля, маракуйя, яблоко, лимон, ваниль

Алоэ с яблоком 640/840
сенча, яблоко, алоэ-мед, лайм, мята

Таежный сбор 620/820
подается с медом
липа, листья кипрея, почки сосны, зверобой, иван-чай, можжевеловая ягода

Марокканский 620/820
подается с медом
бадьян, тимьян, кардамон, корица, гвоздика, мята, ассам

МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

Плато морепродуктов (блюдо на двоих) 3400
Морские ежи, гребешок, сашими из тунца, сашими из лосося, устрицы, соевый соус. Подаем на льду для безупречной свежести и яркого вкуса.

new **Морской еж** 440

УСТРИЦЫ

Нам поставляют каждую неделю живые устрицы со всего света. Уточняйте наш сегодняшний улов у официанта.

	1 шт.		6 шт.
Моари №3 (Южная Корея)	590	~~3540~~	3190
Крымская №2 (Россия)	460	~~2760~~	2490
Saint-Vaast №2 (Франция)	690	~~4140~~	3720
Люмьер №3 (Россия)	590	~~3540~~	3190
Pink Jolie №2 (Южная Африка)	590	~~3540~~	3190

veg МЕЗЕ

Традиционные небольшие средиземноморские закуски.

Оливки 470
маринованные с пряными травами и цедрой лимона

Марокканский хумус 290
с кешью и морковью

Мухаммара 370
из перца рамиро с кешью

Страчателла 390
с печеным перцем рамиро

Бабагануш 290
из печеного баклажана с овощной сальсой

Ассорти мезе ~~1930~~ 1590
5 видов мезе с горячей лепешкой

Лепешка роти 170

СТАРТЕРЫ

show
Гуакамоле (блюдо на двоих) 1290

Балтийская килька 470
с печеным картофелем и ялтинским луком

Брускетта с форелью слабой соли 2 шт. 690

Паштет из печени цыпленка 620
с вишневым конфитюром и бриошью

veg **Белые грузди в сметане** 640

Антипасти 1590
салями тартуфо, коппа, пармская ветчина, пармезан, бри, оливки, вяленые томаты

Вителло тоннато 840
ростбиф в соусе из тунца с каперсами

Креветки катаифи 6 шт. 780
с ореховым соусом

Тартар из лосося 920
с конкассе из томатов и авокадо

Тартар из говядины 890
с пармезаном и перепелиным яйцом

Севиче из гребешка 890
с луком шалот и оливковым маслом

СУПЫ

new **Тыквенный капучино** 550
Рекомендуем добавить креветки 190

Куриный бульон 520
с лапшой и перепелиным яйцом

Томатный суп каччукко 890
с волнголе, кальмаром, дорадо и креветками

Том ям 890
с волнголе, кальмаром и креветками

Борщ с телячьими щечками 690
с салом, сметаной и зеленым луком на зерновом хлебе

САЛАТЫ

veg **Салат с хрустящими баклажанами** 790
страчателлой и томатами черри

new veg **Греческий салат** 820
с оливками, каперсами, фетой и перцем рамиро

veg **Буррата с томатами** 890
и сезонными фруктами

veg **Авокадо с киноа** 590
сыром фета и печеным перцем

Теплый салат с куриной печенью 540
с бэби-картофелем и томатами черри

Нисуаз 820
с тунцом, яйцом всмятку и анчоусами

Цезарь с креветками 690

Цезарь с цыпленком 590

veg **Зеленый салат** 690
авокадо, кабачок, маше, брокколи, фасоль, соус чимичурри

МЯСО

МИРАТОРГ

Мраморная говядина Black Angus. 250 дней зернового откорма. Для выбора идеального стейка обратитесь за рекомендацией к официанту.

Стейк скерт 1470
с перечным соусом

Шатобриан из говяжьей вырезки 1540
с бэби-картофелем, грибами и соусом демиглас

Стейк рибай Prime 300 г 3190
с соусом демиглас

Рубленый бифштекс 970
с яйцом пашот, печеным картофелем и перечным соусом

Утиная ножка конфи 980
с тушеной капустой

Пожарская котлета 690
с печеными овощами и соусом песто

Чизбургер 940
с говядиной Black Angus и сыром чеддер

Бефстроганов 990
из вырезки с пюре и малосольными огурцами

Телячьи щечки 890
с сальсой из овощей и картофельным пюре

Спагетти карбонара 790

show
Стейк Томагавк 1 кг 9900
К блюду подается 3 вида соуса: демиглас, перечный, чимичурри. Средний вес стейка 1-1,8 кг, рекомендуется на 2-4 персоны.
Каждые дополнительные 100 г 990

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

show
Дорадо, запеченная в соли (блюдо на двоих) 2470
с соусом вьерж

Стейк из форели 1590
с брокколи, зеленым горошком и соусом с красной икрой

Филе дорадо 1390
с печеным баклажаном и томатами

Креветки Pil Pil 1090
в соусе из оливкового масла с пряностями и чесноком

Треска по-лигурийски 1190
со смеш-картофелем, томатами черри и каперсами

Щучьи котлеты 790
с картофельным пюре и креветочным соусом

Лингвини с морепродуктами 1290
с волнголе, креветками, кальмаром и гребешком

Спагетти с креветками 790
с цукини в сливочном соусе
Рекомендуем добавить тертый сыр пармезан, 20 г 190

АЗИЯ

ПОКЕ

Лосось 890
с кокосовым соусом, авокадо, бобами эдамамэ, огурцом, томатами черри и чукой

РОЛЛЫ

Лосось сет ~~2690~~ 2550
филадельфия люкс, маки, гунканы 2 шт., нигири 2 шт.

Филадельфия люкс 1190
с лососем, авокадо, огурцом и красной икрой

hot **Токио запеченный** 990
с лососем, сливочным сыром и огурцом

Сливочный угорь 1120
с авокадо, огурцом и сливочным сыром

Филадельфия классическая 920
с лососем и огурцом

Калифорния с креветкой 790
с авокадо и огурцом

hot **Теплый ролл с креветкой** 720
с соусом спайси

hot **Теплый ролл с лососем** 820
с соусом майо

hot **Теплый ролл с угрем** 790
с соусом сладкий чили и унаги

Маки с лососем 690

Острый тунец 890
с манго и авокадо

СУШИ

Сашими 50 г

Лосось	540
Тунец	520
Креветка	520
Угорь	670

Гунканы 2 шт.

Лосось	440
Угорь	390
Гребешок	390
Тунец	320
Креветка	320

Нигири 2 шт.

Лосось	390
Угорь	420
Тунец	320
Обожженный лосось торо	420
Креветка	320

ОВОЩИ

Бэби-картофель 390
с грибами и луком

new **Батат фри** 360
с пармезаном

Цветная капуста 470
с соусом блю чиз

Картофель фри 340

Картофельное пюре 340

Овощи на гриле 490
с грибами и песто

Свежие овощи 490
с оливковым маслом или сметаной на выбор

ХЛЕБ

Свежеиспеченный тартин 390

Хрустящий багет 390

Подаем с томатным маслом

СОУСЫ

Блю чиз	120
Кетчуп / Нью-Йорк	90
Перечный / Демиглас / Песто	150
Чимичурри	100

ДЕСЕРТЫ

Греческая олива 590
с муссом из шоколада и итальянским вермутом

Анна Павлова 590
со свежими ягодами

show **Медовик** 720
со свежими ягодами

Шоколадный фондан 590
с соленой карамелью

Баскский чизкейк 540
с шоколадным соусом и карамелизированным фундуком

show **Домашнее мороженое** (блюдо на двоих) 970
натуральное мороженое, приготовленное у стола в жидком азоте при температуре -196°С.
с хересом Pedro Ximenez 20 у.о. 1390

К любому десерту можно добавить свежие ягоды, 40 г 290

new Новинка в меню
veg Вегетарианское блюдо
Острое блюдо
hot Горячее блюдо

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам.
Рекламный материал. Не является публичной офертой.



Раздел меню «Азия» создан бренд-шефом Антоном Коростелевым, вдохновленным поездкой в Японию.

В основе — философия японской кухни: терпеливый нрав мастеров и безупречное качество продукта. Каждый рецепт здесь доведен до совершенства.

KOZA family
koza.family
kozafamilyrest

KOZA береза
Пр. Славы, 43/49
+7 (812) 403-20-40

KOZA стрекоза
Ленинский пр., 100, к.1
+7 (812) 456-89-89

KOZA well
Измайловский б-р, 1, к.2, стр. 1
+7 (812) 403-40-30

KOZA море
Приморский пр., 72
+7 (812) 456-80-80