

Kumpuan *Breakfast*



В БУДНИ С 8.00 ДО 12.00
СУББОТА: С 9.00 ДО 13.00
ВОСКРЕСЕНЬЕ: С 10.00 ДО 13.00

ПРИСОЕДИНЯЙСЯ К НАШЕЙ ПРОГРАММЕ ЛОЯЛЬНОСТИ!

Сканируй QR-код и добавляй карту
в виртуальный кошелек
на своем смартфоне
и получай:

кэшбэк до 10% с каждого чека
списание до 20% на бар и кухню



200 БОНУСОВ
*в подарок!**

* для новых участников программы лояльности при заказе от 200 рублей



**МИХАИЛ
КУМПАН**

*Идейный вдохновитель
и создатель сети
кафе Kumpan*

ПОПРОБУЙТЕ КОФЕ И ЧАЙ ПО МОИМ РЕЦЕПТАМ!

КОМПОТОВЫЙ КОФЕ

*с добавлением
кардамона*

*Compote coffee
with cardamom*

250ml

от 280.-

*Создайте
свои рецепты!*

АВТОРСКИЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

*иван-чай,
саган-дайля,
башкирские травы
чандар*

*Herb tea
by Mikhail
Kumpan*

500ml

270.-

Kumpan



Kumpan

КЛАССИКА *Classic*

Эспрессо *Espresso*



Попробуйте с карамельно-ореховой тарталеткой

60ml // 170.-

Американо/Фильтр-кофе
Americano/Filtered coffee



Лучше вместе с чизкейком брауни

180ml // 170.-

Двойной американо/
двойной фильтр
Double americano/Filtered coffee

350ml // 230.-

Капучино *Cappuccino*



Десерт Тирамису – лучшее дополнение к нежным молочно-кофейным напиткам

180ml // 220.-

Двойной капучино
Double cappuccino

350ml // 280.-

Латте *Latte*

350ml // 290.-

Флэт уайт *Flat white*

250ml // 230.-

ОСОБЫЙ КОФЕ *Special coffee*

Раф *Raf coffee*

/нежный сливочный кофе с добавлением сиропа на выбор/

350ml // 310.-



Латте по-башкирски *Bashkir latte*

/мягкий кофейный напиток с башкирскими травами и медом/

250ml // 250.-

Аффогато *Affogato*

/десертный напиток на основе кофе с мороженым/

180ml // 290.-

Компотовый кофе
с добавлением кардамона

Рецепт Михаила Кумлана

Compote coffee with cardamom

250ml // от 280.-

Бариста-сет

*Barista set:
espresso, cappuccino, filter*



Фильтр + Капучино + Эспрессо

60/180/180ml // 290.-

Также можем приготовить кофе на растительном молоке (+100.-) и без кофеина
We can also make for you any drink with plant milk (+100.-) or decaffeinated

ДОБАВКИ К ЧАЮ И КОФЕ: *Add to tea and coffee:*

Молоко
Milk

100ml // 60.-

Мед
Honey

50g // 70.-

Сгущенное молоко
Condensed milk

50g // 90.-

Сливки
Cream

50ml // 70.-

Тимьян
Thyme

5g // 50.-

Сироп
Syrup

20ml // 50.-

Лимон
Lemon

30g // 50.-

Мята
Mint

5g // 50.-

Маршмеллоу
Marshmallow

10g // 50.-



Kumpan

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД *Hot chocolate*

По-итальянски *Italian hot chocolate* 180ml // **220.-**
/ Классика на основе молока и натурального шоколада /

Двойной по-итальянски 350ml // **320.-**
Double italian hot chocolate

По-французски *French hot chocolate* 180ml // **280.-**
/ Густой шоколад, который можно есть ложечкой /

Какао 180ml // **190.-**
Cocoa with milk

Двойной какао 350ml // **290.-**
Double cocoa

.....

АВТОРСКИЙ ЧАЙ *Special tea*



Заряд витаминов 500ml // **300.-**
/ Смородина, шиповник, Иван-чай, мята, мед /
Vitamins: currant, rosehip, Ivan-tea, mint, honey



Облепиха + мед 500ml // **300.-**
/ Облепиха, апельсин, мед /
Sea buckthorn and honey tea : sea buckthorn, orange, honey

Маракуйя + имбирь 500ml // **300.-**
/ Пюре маракуйя, имбирь, апельсин, лайм, мята /
Passion fruit and ginger tea: passion fruit, ginger, orange, lime, mint

Авторский травяной чай 500ml // **270.-**
Herb tea by Mikhail Kumpana

Рецепт Михаила Кумпана

Матча латте *Matcha latte* 250ml // **250.-**

Чай 500ml // **270.-**
/ Черный: Эрл Грей, Английский завтрак, Чабрец, Башкирские травы; Зеленый: Зеленая сенча, Цветок Жасмина; Травяной: Саган-дайля, Иван-чай, Лесная фиеста /
Tea / black: Earl Grey, English Breakfast, Thyme, Bashkir Tea; Green: Green Sencha, Jasmine Flower; herbal: Sagan-daylya, Ivan-tea, Forest fiesta /

Гречишный чай *Buckwheat tea* 500ml // **300.-**

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

English breakfast



320g // 590.-

15
min

*Обязательно
попробуйте!*

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК из трех яиц

Hearty breakfast
of three eggs

250/40g // 290.-

15
min

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ЗАВТРАК

Mediterranean breakfast

380g // 750.-

15
min

Kumpan

КРАСНАЯ ШАКШУКА

С ТОМАТАМИ
ЧЕРРИ
И ЗЕЛЕНЬЮ

Red shakshuka
with cherry tomatoes
and greens

300g // 420.-

15
min


ЗЕЛЕНАЯ ШАКШУКА

С БРОККОЛИ
И ЛЕПЕСТКАМИ
МИНДАЛЯ

Green shakshuka
with broccoli
and almond tree petals

300g // 490.-

15
min




**ОМЛЕТ
С КРЕМОМ ЧИЗ
И МИНИ-САЛАТОМ**

Omelet with cream cheese
and mini-salad

230g // 290.-

15
min




**ГЛАЗУНЬЯ
с пепперони**

Sunny side up with pepperoni

190g // 290.-



15
min



**КРУАССАН
С ЛОСОСЕМ**
ЯЙЦОМ ПАШОТ,
ТОМАТАМИ
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Croissant with salmon,
poached egg, tomatoes
and cream sauce

230g // 690.-

15
min

**КРУАССАН
С ВЕТЧИНОЙ**
ЯЙЦОМ ПАШОТ,
ТОМАТАМИ
И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ

Croissant with ham,
poached egg, tomatoes
and Caesar sauce



230g // 540.-

15
min

НОВИНКА!

ТОСТ С БЕКОНОМ И СКРЭМБЛОМ

ПОД СОУСОМ АЙОЛИ

Bacon and scramble toast
with aioli sauce



230g // 290.-

15
min

*Създадено
специално!*

ВАФЛЯ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Waffle with salmon
and poached egg

200g // 600.-

15
min

КАША ДНЯ НА МОЛОКЕ

СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Porridge of the day with milk
and butter

200g // 200.-

10
min

СЫРНИКИ

Cheese pancakes

2шт (100g) // 200.-

10
min

**К сырникам и каше
Вы можете
добавить:**

*To cheese pancakes
and porridge you can add:*

**Малиновый
соус** 90.-
Raspberry sauce

Гранола 80.-
Granola

Йогурт 70.-
Yogurt

Сметана 80.-
Sour cream

Сгущенка 80.-
Condensed milk

Нутелла 90.-
Nutella

DESSERTS

Десерты



СЕРДЦЕ КОСТА-РИКИ

Пралине из кофейных зёрен сорта Jalapa Estate с собственной плантации в Коста-Рике, ганаш из кофейной пасты и бисквит с двойным эспрессо

Автор десерта: кондитер гастробара "Соль" (г.Калининград) Артем Чуйко

Costa Rica Heart coffee dessert by Artyom Chuyko (Kaliningrad)

85g // 360.-

15
min

БАШКИРСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА

Гастросувенир Республики Башкортостан
Мы объединили две культуры - бельгийский шоколад и башкирский красный творог эремсек.

Автор десерта:
шеф-повар сети кафе Kumpan
Луиза Мирзаева

Bashkir pearl - dessert with Bashkir red cottage cheese and Belgian chocolate by Luisa Mirzaeva (Ufa)

50g // 200.-



15
min



Kumpan
coffee

ЗАКАЖИ

ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

свежей обжарки



7 (937) 366-8-555



kumpan.ru

*Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Людам с пищевой аллергией, а также тем, кто придерживается специальной диеты и хочет
узнать об используемых ингредиентах, следует обратиться к сотрудникам заведения.
Внешний вид блюд при подаче может отличаться от иллюстраций в меню. Подробную
информацию Вы можете узнать у менеджера зала или по телефону*

237-82-37

Kumpnan

menu





Kumpan



*Наша вкусная еда таит в себе маленький секрет:
в нее всегда кладут щепотку любви,
а наш кофе наполнен ароматом счастья...*

Ваш точно будет вкусно!

Ваши Михаил и Лейсан Кумпан



**МИХАИЛ
КУМΠΑ**

*Идейный вдохновитель
и создатель сети
кафе Kumpun*

ПОПРОБУЙТЕ КОФЕ И ЧАЙ ПО МОИМ РЕЦЕПТАМ!

КОМПОТОВЫЙ КОФЕ

*с добавлением
кардамона*

*Compote coffee
with cardamom*

250ml

от 280.-

*Сделайте это
попробуйте!*

АВТОРСКИЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

*иван-чай,
саган-дайля,
башкирские травы
чандар*

*Herbal tea
by Mikhail
Kumpun*

500ml

270.-

Kumpun

Десерты

DESSERTS



СЕРДЦЕ КОСТА-РИКИ

Пралине из кофейных зёрен сорта Jalapa Estate с собственной плантации в Коста-Рике, ганаш из кофейной пасты и бисквит с двойным эспрессо

Автор десерта: кондитер гостробара "Соль" (г.Калининград) Артем Чуйко

Costa Rica Heart coffee dessert by Artyom Chuyko (Kaliningrad)

85g // 380.-

15
min

БАШКИРСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА

Гастросувенир Республики Башкортостан
Мы объединили две культуры - бельгийский шоколад и башкирский красный творог эремсек.

Автор десерта:
шеф-повар сети кафе Kumpan
Луиза Мирзаева

Bashkir pearl - dessert with Bashkir red cottage cheese and Belgian chocolate by Luisa Mirzaeva (Ufa)

50g // 200.-



15
min

КЛАССИКА *Classic*

Эспрессо *Espresso*



Попробуйте с карамельно-ореховой тарталеткой

60ml // 170.-

Американо/Фильтр-кофе

Americano/Filtered coffee



Лучше вместе с чизкейком брауни

160ml // 170.-

Двойной американо/
двойной фильтр

Double americano/Filtered coffee

350ml // 230.-

Капучино *Cappuccino*



Десерт Тирамису – лучшее дополнение к нежным молочно-кофейным напиткам

160ml // 220.-

Двойной капучино

Double cappuccino

350ml // 280.-

Латте *Latte*

350ml // 290.-

Флэт уайт *Flat white*

250ml // 230.-

ОСОБЫЙ КОФЕ *Special coffee*

Раф *Raf coffee*

/нежный сливочный кофе с добавлением сиропа на выбор/

350ml // 310.-



Латте по-башкирски *Bashkir latte*

/мягкий кофейный напиток с башкирскими травами и медом/

250ml // 250.-

Аффогато *Affogato*

/десертный напиток на основе кофе с мороженым/

180ml // 290.-

Компотовый кофе
с добавлением кардамона

Рецепт Михаила Кумлана

Compote coffee with cardamom

250ml // от 280.-

Бариста-сет

*Barista set:
espresso, cappuccino, filter*



Фильтр + Капучино + Эспрессо

60/160/160ml // 390.-

Также можем приготовить кофе на растительном молоке (+100.-) и без кофеина

We can also make for you any drink with plant milk (+100.-) or decaffeinated

ДОБАВКИ К ЧАЮ И КОФЕ: *Add to tea and coffee:*

Молоко
Milk

100ml // 60.-

Мед
Honey

50g // 70.-

Сгущенное молоко
Condensed milk

50g // 90.-

Сливки
Cream

50ml // 70.-

Тимьян
Thyme

5g // 50.-

Сироп
Syrup

20ml // 50.-

Лимон
Lemon

30g // 50.-

Мята
Mint

5g // 50.-

Маршмеллоу
Marshmallow

10g // 50.-



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД *Hot chocolate*

По-итальянски *Italian hot chocolate* 160ml // **220.-**
/ Классика на основе молока и натурального шоколада /

Двойной по-итальянски 350ml // **320.-**
Double italian hot chocolate

По-французски *French hot chocolate* 160ml // **280.-**
/ Густой шоколад, который можно есть ложечкой /

Какао 160ml // **190.-**
Cocoa with milk

Двойной какао 350ml // **290.-**
Double cocoa

АВТОРСКИЙ ЧАЙ *Special tea*



Заряд витаминов 500ml // **300.-**
/ Смородина, шиповник, Иван-чай, мята, мед /
Vitamins: currant, rosehip, Ivan-tea, mint, honey



Облепиха + мед 500ml // **300.-**
/ Облепиха, апельсин, мед /
Sea buckthorn and honey tea : sea buckthorn, orange, honey

Маракуйя + имбирь 500ml // **300.-**
/ Пюре маракуйя, имбирь, апельсин, лайм, мята /
Passion fruit and ginger tea: passion fruit, ginger, orange, lime, mint

Авторский травяной чай 500ml // **270.-**
Herbal tea by Mikhail Kumpan

Рецепт Михаила Кумпана

Матча латте *Matcha latte* 250ml // **250.-**

Чай в ассортименте 500ml // **270.-**
Tea in assortment

Гречишный чай *Buckwheat tea* 500ml // **300.-**

Закуски

APPETIZERS

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И ОГУРЦОМ

Bruschetta with salmon
and cucumber

120g // 520.-

15
min

*Связательно
попробуйте!*

БРУСКЕТТА С СОЧНЫМ РОСТБИФОМ И ЛУКОМ КОНФИ

Bruschetta with beef
and onion confit

160g // 420.-

15
min

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ

Bruschetta with stracciatella,
cherry tomatoes and basil

140g // 440.-

15
min

КАПРЕЗЕ НА ПИТЕ

с томатами,
страчателлой
и рукколой

Caprese on pita with tomatoes,
stracciatella and arugula

260g // 440.-

15
min

SALADS

Салаты

ГРИЛЬ-САЛАТ С РОСТБИФОМ

Grilled salad with roast beef

250g // 620.-

15
min

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken caesar salad
210g // 520.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Prawn caesar salad
210g // 590.-

15
min

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ ФЕТА

Greek salad with vegetables
and feta cheese

270g // 530.-

15
min

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С АВОКАДО И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Green salad with avocado
and dried tomatoes

170g // 590.-



15
min

SOUPS

Супы

Обязательно
попробуйте!

ТОМ ЯМ

с рисом или рисовой
лапшой на выбор

Tom Yum with rice or rice
noodles to choose from

340g // 620.-



15
min

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

Grilled salad with roast beef

300g // 390.-

15
min

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Homemade chicken broth

350g // 380.-

15
min

Kumpan

FIRST COURSE

Горячее

**КУРИНАЯ ГРУДКА
в грибном соусе**

Chicken breasts
with mushroom sauce

300g // 490.-

20
min

Kumpan

СТЕЙК ЛОСОСЬ

Salmon steak

за 100гр // **720.-**

*цена без стоимости гарнира,
гарнир Вы можете выбрать сами.
На фото - картофель бэби.

20
min

ГАРНИРЫ:

Side dishes:

Овощи гриль

Grilled vegetables

150g // **350.-**

Картофель бэби

Baby potato

150g // **200.-**

Kumpan

Тасма

PASTA

**С ТОМАТАМИ
И СЫРОМ
СТРАЧАТЕЛЛА**

Pasta with tomatoes
and stracciatella cheese

320g // 570.-

15
min

КАРБОНАРА

Spaghetti Carbonara



250g // 480.-

15
min

БОЛОНЬЕЗЕ

Spaghetti Bolognese

270g // 460.-

15
min

БОСКАЙОЛА

Spaghetti alla boscaiola

350g // 530.-

15
min

С ЦЫПЛЕНКОМ И БРОККОЛИ

Pasta with chicken
and broccoli

350g // 460.-

15
min



**РЕЦЕПТ
МИХАИЛА
КУМПАНА**

Recipe by
Mikhail Kumpan

**ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ
И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ
НАПОЛИ**

Pasta with Napoli sauce and shrimps

370g // **690.-**

15
min



Вафли

WAFFLES

С ВЕТЧИНОЙ

Waffle with ham



300g // **410.-**

15
min

С ЛОСОСЕМ

Waffle with salmon

300g // **550.-**


15
min

С ЦЫПЛЕНКОМ

Waffle with chicken

300g // **390.-**

15
min




**С РОСТБИФОМ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
ДЕМИГЛАС**

Waffle with roast beef and creamy
demi-glace sauce

200g // 470.-

15
min



**С ГЛАЗУНЬЕЙ,
БЕКОНОМ
И СЛИВОЧНЫМ
СОУСОМ ДЕМИГЛАС**

Waffle with fried egg, bacon
and creamy demi-glace sauce



240g // 450.-

15
min

Сладкие ВАФЛИ

С БАНАНОМ И НУТЕЛЛОЙ

Waffle with banana
and nutella

250g // 410.-

15
min

*Связательно
попробуйте!*

С ГРУШЕЙ В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ И МОРОЖЕНЫМ

Waffle with pear in caramel
sauce and ice cream

250g // 390.-

15
min

PIZZA

Пицца

15
min

НОВИНКА!

**С ЛОСОСЕМ
И ЦУКИНИ**
с соусом песто

Salmon and zucchini pizza
with pesto sauce

570g // 990.-

Kumpan



БОСКАЙОЛА

Boscaiola

30cm // 510g // **750.-**




**КВАТРО
ФОРМАДЖИ**

Quattro formaggi

25cm // 250g // **400.-**

30cm // 400g // **700.-**



**КВАТРО
ФОРМАДЖИ**
с грушей

Quattro formaggi
with pear

25cm // 270g // **400.-**

30cm // 450g // **720.-**



ГРИБНАЯ

Mushroom pizza

30cm // 480g // **710.-**

СУПРИМА

Supreme



25cm // 300g // **450.-**

30cm // 470g // **750.-**

С КУРИНЫМ ФИЛЕ И СОУСОМ ПЕСТО

with chicken and pesto sauce

25cm // 280g // **420.-**

30cm // 480g // **700.-**

ПЕППЕРОНИ

Pepperoni



25cm // 260g // **420.-**

30cm // 460g // **750.-**



ПЕПЕРОНАТА

Peperonata

30cm // 480g // **700.-**

Kumpan

КАПРИЧОЗА

Capriciosa



30cm // 510g // **750.-**

МАРГАРИТА

Margherita

25cm // 260g // **320.-**

30cm // 390g // **520.-**

МАРГАРИТА

с рассольной
моцареллой

Margherita with
pickled mozzarella

25cm // 280g // **400.-**

30cm // 400g // **550.-**

КАРБОНАРА

Carbonara



30cm // 480g // **750.-**

ПАНЧЕТТА НА СМЕТАНЕ С БЕКОНОМ И ВЕТЧИНОЙ

Pancetta on sour cream
with bacon and ham



25cm // 300g // **420.-**

30cm // 480g // **750.-**

F

FOCACCIA

Фокачча

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Parmesan focaccia

210g // 350.-

15
min

ФОКАЧЧА С ЧЕШОКОМ И РОЗМАРИНОМ

Garlic and rosemary
focaccia

210g // 330.-



15
min

Kumpan



ПРИСОЕДИНЯЙСЯ К НАШЕЙ ПРОГРАММЕ ЛОЯЛЬНОСТИ!

Сканируй qr-код и добавляй карту в виртуальный кошелек на своем смартфоне и получай:

кэшбэк до 10% с каждого чека
списание до 20% на бар и кухню



200 БОНУСОВ В ПОДАРОК!

**для новых участников программы лояльности при заказе от 200 рублей*



Kumpan

*Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Людям с пищевой аллергией, а также тем, кто придерживается специальной диеты и хочет узнать об используемых ингредиентах, следует обратиться к сотрудникам заведения.
Внешний вид блюд при подаче может отличаться от иллюстраций в меню. Подробную информацию Вы можете узнать у менеджера зала или по телефону*

237-82-37



ЗАКАЖИ

ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

свежей обжарки



7 (937) 366-8-555



kumpan.ru