

Кумпан

Завтраки/Breakfast

ПН-ПТ **До 12:00**
СБ-ВС **До 13:00**



Присоединяйся к нашей программе лояльности!

Сканируй QR-код и добавляй карту в виртуальный кошелёк на своём смартфоне и получай:



*кэшбек 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





"Попробуйте кофе и чай по моим рецептам!"

Михаил Кумпан



Компотовый кофе
с добавлением кардамона

Compot coffee with cardamom

250 мл *от 280 руб.*



Авторский травяной чай

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

Herb tea by Mikhail Kumpan

500 мл *270 руб.*



Напитки

Drinks



Уфачино

кофейный напиток с добавлением травяного чая башкирским мёдом, чак-чаком и сублиматом малины

Ufassino coffee

350 мл

290 руб.

Кофе/Coffee

Эспрессо 60 мл
Espresso 170 руб.

**Американо/
Фильтр-кофе** 180 мл
Americano/
Filtered coffee 170 руб.

**Двойной американо/
двойной фильтр** 350 мл
Double americano
/Filtered coffee 230 руб.

Капучино 180 мл
Cappuccino 220 руб.

Двойной капучино 350 мл
Double cappuccino 280 руб.

Латте 350 мл
Latte 290 руб.

Флэт уайт 250 мл
Flat white 230 руб.

Особый кофе/Special Coffee

Раф 350 мл
Raf coffee 310 руб.



Латте по-башкирски 300 мл
Bashkir latte 250 руб.



Уфачино 350 мл
Ufaccino 290 руб.

**Компотовый кофе
с добавлением кардамона** 250 мл
Compote coffee with cardamom от 280 руб.

Бариста-сет: 60/180/180 мл
эспрессо, капучино, фильтр
Barista set:
Espresso, cappuccino, filter 390 руб.

Специальные опции/Special options

На растительном молоке
With plant milk +100 руб.

Без кофеина
Decaffeinated +0 руб.

Добавки к чаю и кофе:/Add to tea and coffee:

Молоко 100 мл
Milk 60 руб.

Сливки 50 мл
Cream 70 руб.

Сироп 20 мл
Syrup 50 руб.

Лимон 30 гр
Lemon 50 руб.

Мед 50 гр
Honey 70 руб.

Сгущенное молоко 50 мл
Condensed milk 90 руб.

Маршмеллоу 10 мл
Marshmallow 50 руб.

Тимьян 5 гр
Thyme 50 руб.

Мята 5 гр
Mint 50 руб.



Горячий шоколад/Hot chocolate

По-итальянски 180 мл
Italian hot chocolate 220 руб.

Двойной по-итальянски 350 мл
Double italian hot chocolate 320 руб.

По-французски 180 мл
Franch hot chocolate 280 руб.

Какао 180 мл
Cocoa with milk 190 руб.

Двойной какао 350 мл
Double cocoa 290 руб.

Авторский чай/Special tea



Заряд витаминов 500/800 мл
Смородина, шиповник,
Иван-чай, мята, мед

Vitamins: currant, rosehip,
Ivan-tea, mint, honey 300/380 руб.



Облепиха + мёд 500/800 мл
Облепиха, апельсин, мёд

Sea buckhtorn and honey tea:
sea buckhtorn, orange, honey 300/380 руб.

Авторский травяной чай рецепт
Михаила Кумпана 500/800 мл
Herb tea by Mikhail Kumpan 270/320 руб.

Маракуйя + имбирь 500/800 мл
Пюре маракуйя, имбирь,
апельсин, лайм, мята
Passion fruit and ginger tea: passion
fruit, ginger, orange, lime, mint 300/380 руб.

Чай 500/800 мл
Черный: Эрл Грей, Английский завтрак,
Чабрец, Башкирские травы; Зеленый:
Зеленая сенча, Цветок Жасмина; Травяной:
Саган-дайля, Иван-чай

Tea. Black: Earl Grey, English Breakfast, Thyme,
Bashkir Tea; Green: Green Sencha, Jasmine Flower;
herbal: Sagan-daylya,
Ivan-tea 270/320 руб.

Матча латте 250 мл
Matcha latte 250 руб.

Гречишный чай 500/800 мл
Buckwheat tea 300/380 руб.

Прочие напитки/Other drinks

Молочный коктейль 300 мл
Ваниль, шоколад
Milkshake: vanilla, chocolate 380 руб.

**Свежевыжатый сок
в ассортименте** 250 мл
Fresh in the assortment 300 руб.

A brioche sandwich is presented on a light-colored wooden tray. The sandwich consists of a golden-brown brioche roll filled with a creamy crab mixture, topped with several slices of fresh avocado and garnished with green microgreens. The tray is set on a light blue-grey textured surface. In the background, there is a white coffee cup on a saucer, a wooden mortar and pestle with dark seeds, and some fresh green herbs.

15
минут

Бриошь с крабом

Brioche with crab

125 гр

700 руб.

15
минут

Бриошь с говядиной

Brioche with beef

160 гр

540 руб.

15
минут

Бриошь с креветками и томатом

Brioche with shrimp and tomato

170 гр

580 руб.

15
минут

Бриошь с кремом из белого шоколада

Brioche with white chocolate cream

120 гр

360 руб.

15
минут

Креветки с авокадо и яйцом пашот

*Shrimp with avocado
and poached egg*

220 гр

520 руб.

15
минут

Зеленый завтрак

Green breakfast

260 гр

520 руб.

20
минут

Боул с креветками

Shrimp bowl

300/40 гр

730 руб.



20
минут

Боул с форелью

Trout bowl

290/40 гр

750 руб.

20
минут

Боул с угрём

Bowl with eel

320/40 гр

750 руб.



20
минут

Бакирское

Национальный завтрак

National breakfast

250/30/20/20/50 гр 880 руб.

20
минут

Средиземноморский завтрак

Mediterranean breakfast

370 гр

920 руб.



15
МИНУТ

Тост с угрем

Toast with eel

160 гр

580 руб.

20
минут

**Круассан
с форелью**

Croissant with trout

150 гр 580 руб.

20
минут

**Круассан
с черникой**

Croissant with blueberries

160 гр 390 руб.

10
минут

**Круассан
с маслом
и вареньем**

*Croissant with butter
and jam*

160 гр 400 руб.

20
минут

**Зерновая овсянка
на сливках с орехами**

Cereal oatmeal with cream and nuts

260 гр

460 руб.

20
минут

**Кукурузная каша
с карамелью и ягодами**

Corn porridge with caramel and berries

310 гр

450 руб.

20
минут

**Каша из полбы
на кокосовом молоке**

Spelled porridge with coconut milk

300 гр

410 руб.

20
минут

Омлет с рататуем

Omelet with ratatouille

270/50 гр

390 руб.

20
минут



свинина

Английский завтрак

English breakfast

320 гр

560 руб.

20
минут

Омлет лимонный с крабом

Lemon omelette with crab

190 гр

760 руб.

20
минут

Картофельные хашбрауны с форелью и яйцом пашот

Potato hashbrowns with trout and poached egg

330 гр

590 руб.



20
минут



Картофельные хашбрауны с беконом и яйцом пашот

Potato hashbrowns with bacon and poached egg

350 гр

490 руб.



20
минут

Шакшука

Shakshuka

350/50 гр

430 руб.



20
минут

Яйца в сливках

Eggs in cream

250 гр

480 руб.

15

минут

Мамин завтрак

Mom's breakfast

200гр+100гр+160мл

350 руб.



10

минут

Башкирская жемчужина

Bashkir pearl

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

*Автор десерта: шеф-повар сети кафе Kumpan
Луиза Мирзаева*

50 гр

200 руб.



10

минут

Сердце Коста-Рики

Heart of Costa Rica

Пralине 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

85 гр

390 руб.





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 [272-72-07](tel:272-72-07)

Кумран

Любимое меню





Kumpan



Наша вкусная еда таит в себе маленький секрет...
в неё всегда добавляют щепотку любви, а наш кофе наполняет
ароматом счастья...

Вам 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.-

*Создайте
попробуйте!*

АВТОРСКИЙ ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

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

*Herb tea
by Mikhail
Kumpun*

500ml

270.-



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.-

Компотный 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 // 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.-



Kumpan

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД *Hot chocolate*

По-итальянски *Italian hot chocolate*

/ Классика на основе молока и натурального шоколада /

180ml // **220.-**

Двойной по-итальянски

Double italian hot chocolate

350ml // **320.-**

По-французски *French hot chocolate*

/ Густой шоколад, который можно есть ложечкой /

180ml // **280.-**

Какао

Cocoa with milk

180ml // **190.-**

Двойной какао

Double cocoa

350ml // **290.-**

АВТОРСКИЙ ЧАЙ *Special tea*

Заряд витаминов

/ Смородина, шиповник, Иван-чай, мята, мед /

Vitamins: currant, rosehip, Ivan-tea, mint, honey

500ml // **300.-**

800ml // **380.-**

Облепиха + мед

/ Облепиха, апельсин, мед /

Sea buckthorn and honey tea : sea buckthorn, orange, honey

500ml // **300.-**

800ml // **380.-**

Маракуйя + имбирь

/ Пюре маракуйя, имбирь, апельсин, лайм, мята /

Passion fruit and ginger tea: passion fruit, ginger, orange, lime, mint

500ml // **300.-**

800ml // **380.-**

Авторский травяной чай

Herb tea by Mikhail Kumpan

Рецепт Михаила Кумпана

500ml // **270.-**

800ml // **320.-**

Матча латте *Matcha latte*

250ml // **250.-**

Чай

/ 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 /

500ml // **270.-**

800ml // **320.-**

Гречишный чай *Buckwheat tea*

500ml // **300.-**

800ml // **380.-**

**Молочный коктейль
(ваниль, шоколад)**

Milkshake (vanilla, chocolate)

300ml // **320.-**

**Свежевыжатый сок
в ассортименте**

Fresh in the assortment

250ml // **300.-**



Kumpan

*Сделайте это
непродуктивно!*

Антипасты

ЗАКУСКИ В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ

ANTIPASTI

Оливки/маслины

Green and black olives

30g // 90.-

15
min

Бабагануш

Babaganush

30g // 90.-

15
min

Вяленые томаты

Sun-dried tomatoes

20g // 110.-

15
min

Оливки гигантские

Giant olives

30g // 150.-

15
min

Шпинатный дип

Spinach dip

30g // 90.-

15
min

Фокачча

Focaccia

55g // 110.-

Kumpan

**Брускетта
с ростбифом**

*Bruschetta with
roast beef*

155g // 390.-

15
min

Брускетта с языком

Bruschetta with beef tongue

150g // 390.-

15
min

**Брускетта
с печеным
перцем
и кунжутным
сыром**

*Bruschetta with
roasted sweet peppers
and sesame cheese*

155g // 370.-

15
min

**Брускетта
с форелью**

*Bruschetta
with salmon*

145g // 480.-

15
min

**Брускетта
с шейкой коппа**



Bruschetta with coppa

125g // 350.-

15
min

НОВИНКА!


Обязательно
попробуйте!

Буррата с гуакомоле

Burrata with
guacamole

195g // 720.-





**Традиционные
итальянские мясные
специалитеты**



Traditional Italian meat specialties

110g // 680.-

15
min



Капрезе

Caprese

280g // 690.-

10
min




Ассорти сыров

Assorted cheeses

190g // 650.-

15
min



**Хумус
из красной
чечевицы**

Red lentil hummus
215/60/20g // 450.-

15
min



**Креветки
с бататом**

*Prawns with
sweet potato*
180g // 540.-

15
min



**Тартар из лосося
с соусом терияки
и огуречной
сальсой**

*Salmon tartare with teriyaki
and cucumber salsa*

135g // 520.-

15
min

**Тартар
из говядины**

Beef tartar

100/35g // 490.-

15
min





Kumpan

Салаты

SALADS

*Связательно
попробуйте!*

**Салат
с кускусом
и куриным
бедром**

*Salad with couscous
and chicken thigh*

210g // 490.-

15
min

*Обязательно
попробуйте!*

**Салат
со свеклой,
апельсинами
и грецким
орехом**

*Salad with beets,
oranges and walnuts*

150g // 450.-

15
min

**Салат
с языком**

*Salad with
beef tongue*

170g // 490.-

15
min

НОВИНКА!

**Салат
с форелью
слабой соли
и йогуртовой
заправкой**

*Salad with slightly
salted trout and
yoghurt dressing*

180g // 640.-

15
min

Цезарь

с креветками

*Caesar salad
with prawns*
220g // 590.-

с цыпленком

*Caesar salad
with chicken*
210g // 520.-


10
min

Греческий салат

Greek salad

260g // 520.-

10
min



**Зеленый салат
с авокадо
и вялеными
томатами**




*Green salad with avocado
and sun-dried tomatoes*

190g // 590.-

15
min

*Обязательно
попробуйте!*



**Микс с томатами
и кунжутным
сыром фета
в малиновом
соусе**

*Mix with tomatoes
and sesame feta cheese i
n raspberry sauce*

205g // 480.-

15
min



Kumpan®

Супы

SOUPS

*Связательно
попробуйте!*

Сырный рамен с водорослями ваками

*Cheese ramen with
wakami seaweed*

380/8g // 760.-

15
min





**Домашний
куриный бульон
с лапшой
и кусочками
цыпленка**

*Chicken broth with
noodles and chicken*

350g // 380.-



15
min




НОВИНКА!

**Суп из батата
с горгонзоллой**

*Sweet potato soup
with gorgonzola*

315g // 440.-

15
min




**Том ям с рисом
или рисовой
лапшой**

*Tom Yum soup with
rice or rice noodles*

300g // 620.-

15
min



**Уха с форелью
и судаком**

*Fish soup with trout
and zander*

350g // 440.-

15
min



Kumpan

Паста

PASTA



**Паста
от Михаила
Кумпана**

*Связательно
попробуйте!*

**Спагетти
в белом вине
с морепродуктами**

Pasta in white wine with seafood

280/3g // 750.-

20
min

В любом из блюд этого раздела мы можем заменить для Вас традиционную пасту на безглютеновую.

**Птитим
с грибным
салатом**

*Ptitim with
mushroom salad*

210/50g // 490.-

20
min

Ризотто с грибами

Risotto with mushrooms

220/3g // 610.-

20
min


*Связательно
попробуйте!*

**Ризотто
лимонное**

Lemon risotto

180g // 390.-

20
min



**Паста
с цыпленком
и брокколи**

*Pasta with chicken
and broccoli*

330g // 450.-

20
min




**Паста
карбонара**



Carbonara

250g // 450.-

20
min



**Паста
с говядиной
пиканья**

*Pasta with
picanha beef*

305g // 690.-

20
min

**Паста
с морепродуктами
в устричном
соусе**

*Pasta with seafood
in oyster sauce*

320g // 690.-

20
min



**Паста
с кальмарами
в соусе биск**

*Pasta with squid
in bisque sauce*

250g // 690.-

20
min





Kumpan

Основные дishes

MAIN DISHES

**Томленое
ребро конины
с перловкой**


*Stewed horse
meat rib with
barley porridge*



375g // 760.-

25
min






**Цыпленок
с овощами
в соусе
терияки**

*Chicken with
vegetables
in teriyaki sauce*

420g // 650.-

25
min



**Лапша
с хрустящей
говядиной
и соусом
терияки**

*Noodles with crispy
beef and teriyaki
sauce*

265/2g // 690.-

25
min




**Лосось
с бататом
и брокколи**

*Salmon with sweet
potato and broccoli*

80/100/55g // 890.-

25
min

НОВИНКА!




**Судак
с картофельным
пюре и луком
в трех текстурах**

*Pike perch with mashed
potatoes and onions
of three textures*

295/3g // 700.-

25
min



**Форель,
запеченная
с зерновым
геркулесом**

*Trout baked with
cereal oatmeal*

255g // 850.-

25
min



Лосось на пару/гриле

Steam or grilled salmon

за 100g // 680.-*

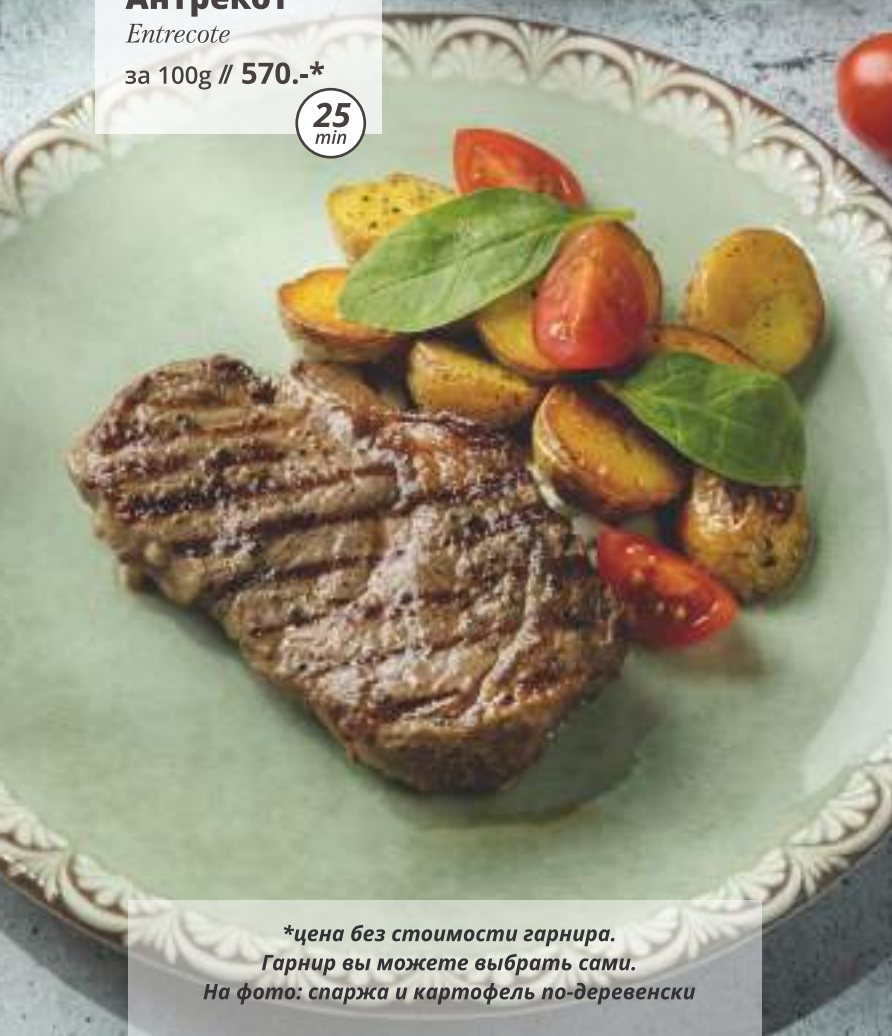
25
min

Антрекот

Entrecote

за 100g // 570.-*

25
min



*цена без стоимости гарнира.
Гарнир вы можете выбрать сами.
На фото: спаржа и картофель по-деревенски

Гарниры к блюдам:

Side dishes

Киноа *Quinoa*

150g // 280.-

Картофельное пюре

Mashed potatoes

150g // 200.-

Овощи гриль

Grilled vegetables

200g // 350.-

Картофель по-деревенски

Rustic potato

120g // 200.-

Картофельное пюре с трюфельным маслом

Mashed potatoes with truffle oil

200g // 250.-

Птитим *Ptitim*

120g // 200.-

Спаржа *Asparagus*

130g // 330.-

Соусы:

Sauces

Наршараб

Pomegranate sauce

30g // 120.-

Айоли *Aioli*

30g // 50.-

Песто *Pesto*

30g // 130.-

Крем бальзамико

Cream balsamico

30g // 120.-


Чимичурри *Chimichurri*

30g // 50.-

Томатный соус

Tomato sauce

50g // 70.-



**Антрекот
с кукурузной
полентой**


*Entrecote with
corn polenta*

100/100/10/3g

850.-

25
min

*Обязательно
попробуйте!*



**Язык
с картофелем
бейби
и соусом
из сельдерея**

*Tongue with
baby potatoes
and celery sauce*

100/120/50/15/1g

680.-

25
min





Kumpan

Римская пицца

PIZZA ROMANA


*Связательно
попробуйте!*

Римская пицца с языком

Pizza Romana with beef tongue

445g // 720.-

20
min



**Римская
пицца
карбонара**



Carbonara
400g // 750.-

20
min

НОВИНКА!

**Римская пицца
с грушей
и бастурмой**

*Pizza Romana with
pear and basturma*

485g // 750.-

20
min

**Римская пицца
с запеченными
томатами
и сыром
страчателла**

*Pizza Romana with
baked tomatoes and
stracciatella cheese*

520g // 760.-

20
min

**Римская пицца
с бурратой**

*Pizza Romana
with burrata*

520g // 920.-



20
min



Цезарь

с цыпленком

*Pizza Romana
with chicken*

520g // 720.-

с креветками

*Pizza Romana
with prawns*

490g // 760.-

20
min

Римская пицца с коппой



*Pizza Romana
with coppa*

460g // 760.-

20
min



Kumpan

PIZZA

Пицца

12
min

В любом из блюд этого раздела мы можем заменить для Вас классическую основу на безглютеновую.



*Обязательно
попробуйте!*

**С вонголе
и лимонным
мусом**

*Pizza with vongole
and lemon mousse*

ø30cm // 850.-

НОВИНКА!

С охотничьими колбасками



Pizza with hunter sausages

Ø30cm // 720.-

С цыпленком и песто

Pizza with chicken and pesto

Ø25cm // 420.-

Ø30cm // 700.-

На сметане с беконом и грибами



Pizza with trout and zander

Ø25cm // 420.-

Ø30cm // 750.-

Связательно попросите!

С кониной

Pizza with horse meat

Ø30cm // 900.-





**С митболами
и соусом
наршараб**

*Pizza with meatballs
and pomegranate sauce*

Ø 30cm // 750.-



Пепперони



Pepperoni

Ø 25cm // 420.-

Ø 30cm // 750.-



Суприма



Suprima

Ø 25cm // 450.-

Ø 30cm // 750.-



Том Ям

Tom Yam

Ø 30cm // 750.-



Суприма



Suprima

Ø 25cm // 450.-

Ø 30cm // 750.-



**Грибная
с трюфельным
маслом**

*Mushroom pizza
with truffle oil*

Ø 25cm // 350.-

Ø 30cm // 800.-



НОВИНКА!

**С форелью
и судаком**

*Pizza with trout
and zander*

Ø 30cm // 920.-



**С овощами
и соусом
дзадзика**

*Pizza with vegetables
and tzatziki sauce*

Ø 30cm // 700.-





**Безглютеновая
Примавера**

*Primavera
gluten free pizza*

Ø 30cm // 800.-





**Кватро
Формаджи
с грушей**

*Quattro formaggi
with pear*

Ø 30cm // 720.-

**Кватро
Формаджи**

Quattro formaggi

Ø 25cm // 400.-

Ø 30cm // 700.-



**Маргарита
классическая**

Margarita classic

Ø 25cm // 320.-

Ø 30cm // 520.-

**Маргарита
с рассольной
моцареллой**

*Margarita with
brine mozzarella*

Ø 25cm // 400.-

Ø 30cm // 550.-



Kumpan

Фокачча

FOCACCIA

С пармезаном

*Focaccia with
parmesan*

210g // 350.-

С чесноком и розмарином

*Focaccia with garlic
and rosemary*

210g // 330.-





Kumpan

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 гостробрара «Соль» Артем Чуйко (г.Калининград)

Costa Rica Heart dessert
85g // 360.-

Башкирская жемчужина



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

Автор десерта: шеф-повар сети кафе Kumpan Луиза Мирзаева

Bashkir Pearl dessert

50g // 200.-





НОВИНКА!

Тирамису

Tiramisu

130/2g // 360.-

НОВИНКА!

**Кокосовая
панакота**

coconut panna cotta

130/2g // 360.-



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



Kumran

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.

Всю дополнительную информацию вы можете узнать у менеджера зала или по телефону

272-72-07.