

Kumparan

Любимое меню





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

Вам точно будет вкусно!

Ваши Михаил и Лейсан Кумпан



**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.-

*Созаменяемо
попробуйте!*

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*

Двойной капучино

Double cappuccino



Десерт Тирамису – лучшее дополнение к нежным молочно-кофейным напиткам

180ml // 220.-

350ml // 280.-

Латте *Latte*

Флэт уайт *Flat white*

350ml // 290.-

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 // 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.-**

Облепиха + мед

/ Облепиха, апельсин, мед /

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

500ml // **300.-**

Маракуйя + имбирь

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

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

500ml // **300.-**

Авторский травяной чай

Herb tea by Mikhail Kumpan

Рецепт Михаила Кумпана

500ml // **270.-**

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 /

500ml // **270.-**

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.-**

**Молочный коктейль
(ваниль, шоколад)**

Milkshake (vanilla, chocolate)

300ml // **320.-**

**Свежевыжатый сок
в ассортименте**

Fresh in the assortment

250ml // **300.-**

Завтраки / Breakfast

По будням с 10:00 до 13:00
СБ-ВС с 10:00 до 14:00

15
минут



Английский завтрак

English breakfast

340 гр

560 руб.

15
минут

Тост со скремблом и форелью

Toast with scramble and trout

235/30 гр

470 руб.

15
минут

Средиземноморский завтрак

Mediterranean breakfast

370 гр

750 руб.

15
минут

**Шакшука
с римскими лепешками**

Shakshuka with Roman tortillas

350/50 гр

420 руб.

15
минут

**Зеленые овощи
с яйцом пашот**

в сливочном соусе

*Green vegetables with poached egg
in a creamy sauce*

330 гр

520 руб.



15
минут



**Хашбрауны с беконом
и сырным соусом**

Pancakes with bacon and cheese sauce

350 гр

490 руб.

15
минут



Хашбрауны с форелью

Pancakes with trout

250 гр

580 руб.

Новинка! Круассаны! New! Croissant!

15
минут

Круассан с вареньем и маслом

Croissant with jam and butter

160 гр

390 руб.

15
минут



СВИНИНА

Круассан с ветчиной

Croissant with ham

200 гр

520 руб.

15
минут

Сырный круассан

Croissant with cheese

260 гр

590 руб.

15
минут



**Киноа с яйцом пашот
и овощами**

Quinoa with poached egg and vegetables

300 гр

510 руб.

15
минут

**Каша из полбы
на кокосовом молоке
с гранолой и ягодами**

*porridge from spelt on coconut milk
with granola and berries*

300 гр

410 руб.

15

минут

Мамин завтрак

фильтр-кофе + каша + сырники
или творожный чизкейк на выбор

*Mom's breakfast filtered coffee with porridge
and cheesecakes or cottage cheesecake
on your choice*

200+100+180 гр

350 руб.



15
МИНУТ

**Вафл-сэндвич
с цыпленком**

Sandwich with chicken

235 гр

430 руб.

15
МИНУТ

**Вафля с черничным
вареньем**

и свежими ягодами

*Waffle with blueberry jam
and fresh berries*

210/2 гр

420 руб.



15
МИНУТ

Вафл-сэндвич с форелью

Sandwich with trout

225 гр

580 руб.

Закуски / Appetizer

15
минут

Брускетта с запеченным маринованным перцем

Bruschetta with baked pickled pepper

155 гр

370 руб.

15
минут

Брускетта с ростбифом

Bruschetta with roast beef

155 гр

390 руб.

15
минут

Брускетта с форелью

Bruschetta with trout

145 гр

480 руб.

Салаты / Salads

15
минут

👍
Повинка

Салат с языком
Salad with tongue

170 гр

490 руб.

15
минут

Салат с ростбифом
Salad with roast beef

135 гр

540 руб.

15
минут

**Цезарь с цыпленком
/Цезарь с креветками**

Caesar with chicken/Caesar with shrimp

210 гр/220 гр

520 руб./590руб.

15
минут



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

*Mix with tomatoes and sesame feta
cheese in raspberry sauce*

205 гр

480 руб.

15
минут

**Салат с хрустящим цыпленком
и трюфельной заправкой**

Salad with crispy chicken and truffle sauce

205 гр

460 руб.



15
минут

Греческий салат

Greek salad

260 гр

520 руб.



15
минут



Зеленый салат

с авокадо и вялеными томатами

Green salad with avocado and dried tomatoes

190 гр

590 руб.



Супы / Soups

15
минут



Том ям

с рисом или рисовой лапшой на выбор

Tom Yum with rice
or rice noodles of your choice

300 гр

620 руб.



15
минут

Домашний бульон с лапшой
и кусочками цыпленка

*Homemade broth with noodles
and chicken pieces*

350 гр

380 руб.

15
минут



Тыквенный крем-суп
с креветкой

Pumpkin cream soup with shrimp

330 гр

470 руб.



Toparee / Hot dishes

25
минут



Судак

с картофельным пюре
и сырным соусом

Zander with mashed potatoes
and cheese sauce

240/5 гр

690 руб.



25
минут

Стейк лосось

Гарнир подается отдельно на Ваш выбор.
На фото - запеченные овощи

Salmon steak, we serve side dishes separately.
Baked vegetables are in the photo.

за 100 гр

680 руб.



25
минут

Курица в соусе терияки с овощами

Chicken in teriyaki sauce
with vegetables

420 гр

650 руб.

Гарниры:/ side dishes:

Картофель бейби 150 гр
baby potatoes 200 руб.

Картофельное пюре 150 гр
mashed potatoes 200 руб.

Киноа 150 гр
quinoa 280 руб.

Запеченные овощи 200 гр
baked vegetables 350 руб.

25
минут



Язык с картофелем и грибами

Tongue with potatoes and mushrooms

100/120/50/15/1 гр 680 руб.

Паста / Pasta

15
минут

Новинка

**Паста в белом вине
с морепродуктами**

Pasta in white wine with seafood

280 гр

750 руб.



Рецепт от
Михаила Кумпана

15
минут



Аррабиата с креветками

и острым перцем чили в сливочно-томатном соусе

Arrabiata with shrimp and hot chili pepper in a creamy tomato sauce

350 гр

630 руб.

15
минут



С морепродуктами в устричном соусе

With seafood in oyster sauce

320 гр

690 руб.



15
минут

**С томатами
и страчателлой**

With tomatoes and strachatella

320 гр

570 руб.

15
минут



**С говядиной
в шпинатном соусе**

With beef in spinach sauce

320 гр

650 руб.

15
минут

С цыпленком
сыром пармезан и брокколи

*With chicken parmesan cheese
and broccoli*

330 гр

450 руб.



15
минут

Болоньезе

Bolognese

270 гр

410 руб.

15
минут



Карбонара

Carbonara

250 гр

450 руб.



Фокацца / Focaccia

15
минут



С пармезаном

Parmesan focaccia bread

210 гр

350 руб.

15
минут



С чесноком и розмарином

Rosemary garlic focaccia bread

210 гр

330 руб.

Новинка! Римская пицца! New! Roman pizza!

15
минут



Карбонара

Carbonara

400 гр

750 руб.

15
минут

Страчателла с томатами

With tomatoes and strachatella

520 гр

760 руб.

15

минут

Цезарь с цыпленком

Caesar with chicken

520 гр

720 руб.

15

минут



Цезарь с креветками

Caesar with shrimp

490 гр

760 руб.

Пицца / Pizza

15
минут



остро



свинина

Пепперони

Pepperoni

25 см/30 см 420/750 руб.



свинина

Суприма

Supreme

25 см/30 см 450/750 руб.

15
минут



свинина

На сметане с беконом и грибами

On sour cream with bacon and mushrooms

25 см/30 см 420/750 руб.



С курицей

и соусом песто

with chicken and pesto sauce

25 см/30 см

420/700 руб.



Грибная

с трюфельным маслом

Mushroom pizza with truffle oil

25 см/30 см

350/800 руб.



С овощами

и соусом дзадзыхи

and zaziki sauce

30 см


700 руб.

A round pizza with a thick crust, topped with a melted cheese sauce and small pieces of blue cheese. It is served on a white plate.

Кватро формаджи

Quattro formaggi

25 см/30 см 400/700 руб.

A round pizza with a thick crust, topped with melted cheese, sliced pears, and gorgonzola cheese. It is served on a white plate.

Кватро формаджи

с грушей и горгонзоллой

*Quattro formaggi with pear
and gorgonzola ruffe oil*

25см/30см 400/720 руб.

A round pizza with a thick crust, topped with tomato sauce, melted mozzarella cheese, and fresh arugula leaves. It is served on a white plate.

Маргарита

Margherita

25 см/30 см 320/520 руб.

Маргарита

с рассольной моцареллой

Margherita with pickled mozzarella

25 см/30 см 400/550 руб.

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 гастробара «Соль»
Артем Чуйко (г. Калининград)*

*Costa Rica Heart coffee dessert by Artyom Chuyko
(Kaliningrad)*

85 гр

360 руб.



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 (г. Уфа)*

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

50 гр

200 руб.

Закажи зерновой кофе свежей обжарки!

На сайте www.kumpan.ru
и по телефону 8-937-366-85-55 

*Присоединяйся к нашей
программе лояльности!*

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



200 бонусов в подарок

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

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 **298-01-06**