

Кумран

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



"Попробуйте кофе и чай по моему рецепту!"

Михаил Кумпан
идейный вдохновитель и создатель сети кафе Kumpan

Компотовый кофе

с добавлением кардамона

250 мл *от 280 руб.*



Авторский травяной чай

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

500 мл *270 руб.*



Напитки

Drinks



Уфачино

*напиток на основе эспрессо,
башкирского чая, меда, пудры
из чак-чака и сублимата малины*

*ufaccino based on espresso,
Bashkir tea, honey, chak-chak powder
and raspberry sublimite*

350 мл

290 руб.

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.-

Афогато *Affogato*

/десертный напиток на основе кофе с мороженым/

180ml // 290.-

Компотовый кофе с добавлением кардамона

Рецепт Михаила Кумпана

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* 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 Kumpan

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.-**

Молочный коктейль (ваниль, шоколад) 300ml // **320.-**
Milkshake (vanilla, chocolate)

Свежевыжатый сок в ассортименте 250ml // **300.-**
Fresh in the assortment

Завтраки/Breakfast

Ежедневно с 10:00 до 13:00

15
минут



Английский завтрак

English breakfast

300 гр 590 руб.



15
минут



Глазунья с охотничьими колбасками

Fried eggs with hunting sausages

245 гр 420 руб.



15
минут

Деревенский завтрак

с куриной грудкой,
картофелем, легким
овощным салатом

*Country breakfast with chicken
breast, potatoes, and vegetable salad*

300 гр

420 руб.



15
минут

Комбо-завтрак с цыпленком

яйцом пашот, брокколи,
томатами черри
и шампиньонами

*Combo breakfast with chicken,
poached egg, broccoli, cherry
tomatoes and champignons*

310 гр

510 руб.



15
минут

Шакшука Болоньезе

Shakshuka Bolognese

290 гр

510 руб.



15
минут

Зеленая шакшука с брокколи и лепестками миндаля

*Green shakshuka with broccoli
and almond petals*

300 гр

590 руб.



20
минут

**Картофельные драники
с яйцом пашот
и беконом**

Potato hashbrowns with poached egg and bacon

265 гр

530 руб.

20
минут

**Картофельные драники
с яйцом пашот
и лососем слабой соли**

*Potato hashbrowns with poached egg
and with slightly salted salmon*

265 гр

730 руб.

15
минут

**Омлет с креветками
и соусом голландез**

*Omelet with shrimp
and sauce hollandaise*

210 гр

590 руб.

15
минут

**Омлет с кремом чиз
и овощным рататуем**

*Omelet with cream cheese
and vegetable ratatouille*

290 гр

450 руб.

15
минут



Бриошь с тамбовским окороком

Brioche with tambov ham

215 гр

390 руб.

15
минут

Бифштекс с яйцом на бриоше

Brioche Beefsteak and with egg

225 гр

420 руб.

10
минут



Кыстыбый с куриным бедром

Kystyby with chicken thigh

180 гр

290 руб.



10
минут



Кыстыбый с картофельным пюре и зеленым луком

*Kystyby with mashed potatoes
and green onions*

150 гр

230 руб.



10
минут

Сырники

Cheese pancakes

2 шт (100гр)

200 руб.

**К сырникам Вы можете добавить/
To cheese pancakes you can add:**

малиновый соус

raspberry sauce 90 руб

сметана

sour cream 50 руб

сгущенка

condensed milk 80 руб



10
минут

Каша рисовая

с персиками и гранолой

Rice porridge with peaches and granola

245 гр

210 руб.



10
минут

Каша пшеница

с халвой и тыквенными семечками

Wheat porridge with halva and pumpkin seeds

235 гр

210 руб.



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 Китран Луиза Мирзаева (г. Уфа)

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

50 гр

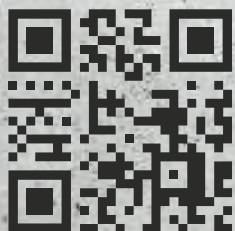
200 руб.





Присоединяйся к нашей программе лояльности!

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



200 бонусов в подарок

*кэшбек 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 **292-10-20**

Kumparan

Меню/Menu





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



"Попробуйте кофе и чай по моим рецептам!"

Михаил Кумпан



Компотовый кофе
с добавлением кардамона

Compote coffee with cardamom

250 мл *от 280 руб.*



Авторский травяной чай

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

Herb tea by Mikchail Kumpan

500 мл *270 руб.*



Напитки

Drinks



Уфачино

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

Ufaccino coffee

350 мл

290 руб.

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 Кумпана

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 <i>Milk</i>	100ml // 60.-	Мед <i>Honey</i>	50g // 70.-	Сгущенное молоко <i>Condensed milk</i>	50g // 90.-
Сливки <i>Cream</i>	50ml // 70.-	Тимьян <i>Thyme</i>	5g // 50.-	Сироп <i>Syrup</i>	20ml // 50.-
Лимон <i>Lemon</i>	30g // 50.-	Мята <i>Mint</i>	5g // 50.-	Маршмеллоу <i>Marshmallow</i>	10g // 50.-



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 Kumpan

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.-**

Молочный коктейль (ваниль, шоколад) 300ml // **320.-**
Milkshake (vanilla, chocolate)

Свежевыжатый сок в ассортименте 250ml // **300.-**
Fresh in the assortment

Закуски

Snacks

15

минут

**Креветки с соусом
манго**

Shrimps with mango sauce

150 гр

690 руб.



15
минут

Капрезе на пите

с сыром страчателла,
рукколой и кедровыми
орешками

*Caprese on pita with stracciatella
cheese, arugula and cedar nuts*

260 гр

590 руб.



Салаты

Salads

15
минут

**С хрустящим цыпленком
и трюфельным айоли**

Salad with crispy chicken and truffle aioli

200 гр

490 руб.

15
минут

**С креветкой
и страчателлой
в азиатском соусе**

*Salad in Asian sauce with shrimp
and stracciatella cheese*

190 гр

690 руб.



15
минут

Цезарь с цыпленком/креветкой

Caesar salad with chicken/shrimp

210 гр

520/590 руб.



15
минут

Веган

Зеленый салат с авокадо и вялыми томатами

*Green salad with avocado
and dried tomatoes*

190 гр

650 руб.

Супы

Soups



15

минут



остро!

Том ям

с рисом или рисовой лапшой на выбор

Tom Yum with rice or rice noodles of your choice

340 гр

690 руб.



15
минут

**Домашний бульон
с лапшой
и кусочками цыпленка**

*Home-made broth with noodles
and chunks of chicken*

350 гр

390 руб.



15
минут

Мясная солянка

Meat solyanka

340 гр

420 руб.

Горячее

Hot dishes

30

минут

Окунь морской

Seabass

за 100 гр

285 руб.





25
минут

Куриная грудка
в грибном соусе

*Chicken breast
in mushroom sauce*

300 гр 490 руб.



25
минут

Щечки говяжьи
с картофельным пюре
и соусом демиглас

*Beef cheeks with mashed
potatoes and demi-glace sauce*

250 гр 830 руб.

25
минут

**Митболы
из говядины**
со сливочным демиглас

*Beef meatballs with creamy
demi-glace sauce*

270 гр 490 руб.



25
минут

Биштекс
с пюре и соусом демиглас

*Steak with mashed potatoes
and demi-glace sauce*

365 гр 690 руб.



Паста

Pasta

15
минут

**В белом вине
с морепродуктами**

Pasta in white wine sauce with seafood

280 гр

750 руб.



15
минут



Карбонара

Pasta Carbonara

250 гр

460 руб.

15
минут

С митболами

Pasta with meatballs

300 гр

490 руб.

15
минут

С лососем

Pasta with salmon

200 гр

630 руб.

15
минут

С цыпленком

сыром пармезан и брокколи

*Pasta with chicken, parmesan
cheese, and broccoli*

350 гр

460 руб.

15
минут



Аррабиата с креветками

*и острым перцем чили
в сливочно-томатном соусе*

*Pasta arrabiata with shrimps,
hot chili pepper and creamy
tomato sauce*

350 гр

650 руб.

Вок

Wok



15
минут

Рисовая лапша с креветками
в соусе унаги

Rice noodles with shrimps and unagi sauce

260 гр

590 руб.

15
минут

Пшеничная лапша с цыпленком

в соусе унаги

*Wheat noodles with chicken
and unagi sauce*

260 гр

460 руб.

15
минут

Гречневая лапша с телятиной

в соусе терияки

*Buckwheat noodles with
veal and teriyaki sauce*

260 гр

520 руб.

Кыстыбый

Kustyby



15
минут



С куриным бедром

Kustyby with chicken

195 гр

290 руб.





15
минут

С томленной говяжьей щекой

Kystyby with braised beef cheek

210 гр

390 руб.



15

минут

Пицца

Pizza

Кватро формаджи

Quattro formaggi

25/30см 400/700 руб.

Кватро формаджи с грушей и горгонзолой

Quattro formaggi with pear and gorgonzola

30см 720 руб.

Маргарита

Margherita

25/30см 320/520 руб.

Маргарита с рассольной моцареллой

Margherita with pickled mozzarella

25/30см 400/550 руб.



Грибная
с трюфельным маслом

Mushroom pizza with truffle oil

25/30см **350/800 руб.**



Боскайола

Boscaiola

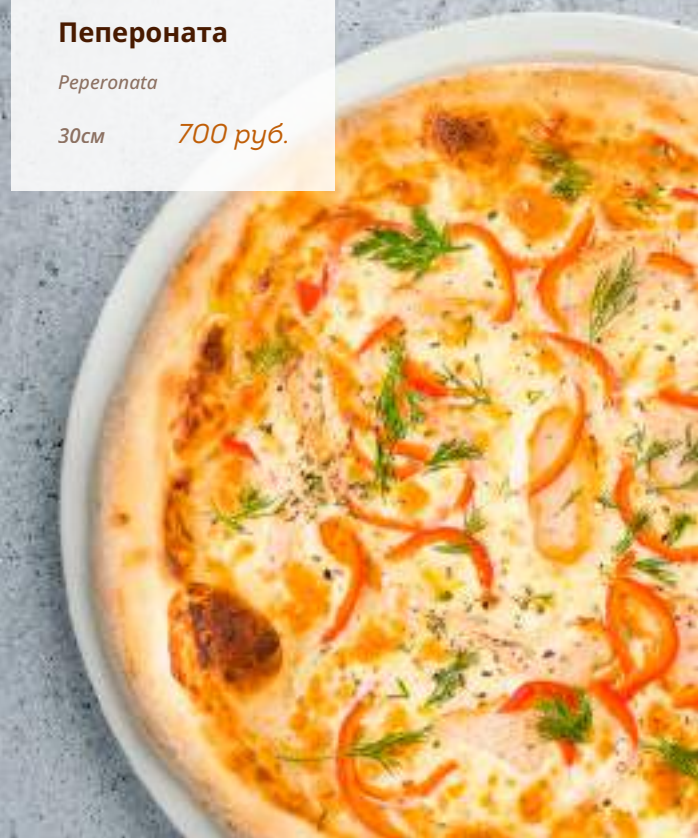
30см **750 руб.**



Суприма

Supreme

25/30см **450/750 руб.**



Пепероната

Peperonata

30см **700 руб.**



Пепперони

Pepperoni

25/30см

420/750 руб.

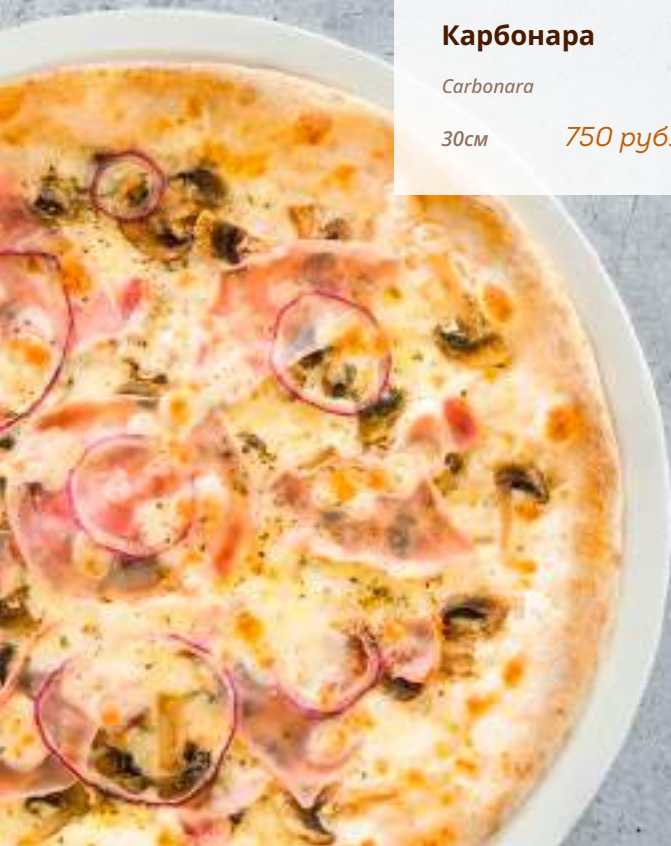


Панчетта на сметане с беконом и ветчиной

Pizza with sour cream pancetta, bacon and ham

25/30см

420/750 руб.



Карбонара

Carbonara

30см

750 руб.



Капричоза

Capriciosa

30см

750 руб.



15
минут

Фокачча с Пармезаном

Focaccia with Parmesan

210гр

350 руб.

15
минут



Фокачча с чесноком и розмарином

Focaccia with garlic and rosemary

210гр

330 руб.

10

минут

Сердце Коста-Рики

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

*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 гостробара "Соль"
(г.Калининград) Артем Чуйко*

85 гр

390 руб.



10
минут



Башкирская жемчужина

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

*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

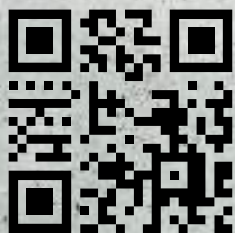
200 руб.





Присоединяйся к нашей программе лояльности!

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



200 бонусов в подарок

*кэшбек 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 **292-10-20**