

Меню

Kumpan



На фото - шакишка с кремом из брынзы

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



Kumpan



Попробуйте кофе и чай
по моему рецепту!

Михаил Кумпан

*Создателю
попробуйте!*

**Компотный
кофе**
с добавлением
кардамона

Compote coffee
with cardamom

250ml
от **280.-**

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

Herb tea
by Mikhail
Kumpian

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.-



Уфачино *Ufacino*

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

250ml // 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*

/ 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.-**

Kumrap

Завтраки

Мы подаем завтраки
весь день



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК



Глазунья из 2-х яиц,
обжаренный бекон,
венская сосиска,
свежие томаты,
фасоль в томатном
соусе

English breakfast:
sunny side up eggs (2pc.),
fried bacon, sausage,
tomatoes, beans
in tomato sauce

320g / 590.-

15
min



*Создайте
непросто!*

ШАКШУКА С КРЕМОМ ИЗ БРЫНЗЫ

*Израильский
завтрак с пряным
томатным соусом,
яйцами пашот,
свежими томатами
и кремом из брынзы*

*Shakshuka with brynza
cheese cream*

340g / 690.-

10
min



ЗРАЗА С БИФШТЕКСОМ

*Сытный завтрак
с картофельной
котлетой,
бифштексом,
перечно-грибным
соусом и глазуньей*

*Potato zraza with
beefsteak and sunny*

300g / 650.-

15
min



ФРИТАТА



Итальянская яичница с макаронами, томатами, сыром и ветчиной

Frittata

310g / 690.-

15
min

ОМЛЕТ / СКРЕМБЛ / ГЛАЗУНЯ ИЗ 2-Х ЯИЦ

Omelette / scrambled egg / sunny side up egg (from 2 eggs)

100g / 190.-

Можно добавить (additives):

овощи vegetables 50g / 70.-

грибы mushrooms 40g / 70.-

ветчина ham 50g / 90.-

моцарелла mozzarella 30g / 50.-

бекон bacon 50g / 110.-

лосось salmon 35g / 220.-

брокколи broccoli 30g / 60.-

зелень greens 5g / 30.-

10
min

*Сделайте,
попробуйте!*

СКРЕМБЛ 3 СЫРА

Скрембл на тосте из тартина, сыр моцарелла, страчателла, мусс пармезан, тертый пармезан

3 cheese scramble

280g / 590.-

15
min

АВОКАДО ТОСТ

Легкий завтрак на ржаном тосте с авокадо, вялеными томатами и яйцом пашот

Avocado toast

200g / 630.-

15
min

Кумпан

БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ



Домашняя бриошь,
листья салата,
бекон, яйцо пашот
и голландский соус

Benedict with bacon

200g / 450.-

10
min



Создайте свою
порцию!

БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ

Домашняя бриошь,
листья салата,
лосось, яйцо пашот
и голландский соус

Benedict with salmon

200g / 690.-

10
min





*Сделайте это
допросуите!*

**КЫСТЫБЫЙ
С ПШЕНКОЙ**

и мусом из пармезана

Как у нэнэйки!

*Kystyby (traditional
Bashkir flatbread)
with millet porridge*

150g / 220.-

10
min

**ХРУСТЯЩИЕ
ДРАНИКИ**

*с трюфельной
сметаной*

*Crispy potato fritters
with truffle sour cream*

130g / 340.-

15
min



Кумран

Начни утро с ПРАВИЛЬНОГО бутерброда!



БУТЕРБРОД С ЛОСОСЕМ, крем-фрешем и огурцом

*Sandwich with salmon,
cream-fresh and
cucumber*

100g / 530.-

10
min



БУТЕРБРОД С СЫРОМ

*и сливочным
маслом*

*Sandwich with
cheese and butter*

90g / 200.-

10
min



**БУТЕРБРОД
С РОСТБИФОМ**
маринованным перцем
и соусом цезарь

*Sandwich with roast beef,
marinated bell pepper
and caesar sauce*

115g / **390.-**

10
min

**БУТЕРБРОД
С ЦЫПЛЕНКОМ,**
вялеными томатами,
песто и фирменным
соусом

*Sandwich with chicken,
sun-dried tomatoes, pesto
and branded sauce*

100g / **290.-**

10
min

*Създайте
допродукте!*

МАМИН ЗАВТРАК:

Каша дня
+
Сырники или
творожный
чизкейк
+
Фильтр кофе
или американо

*Porrige of the day
+ cheese pancakes
or cottage cheesecake
+ filtered coffee
or americano*

200g + 100g + 180ml

350.-

15
min

КАША ДНЯ

Porrige of the day

200g / **160.-**

10
min

СЫРНИК

Syrnik (cheese pancak)

1шт. (рс.) 50g / **100.-**

10
min



ГРЕЧНЕВАЯ КАША

с грибами и
сыром пармезан

*Buckwheat porridge
with mushrooms
and parmesan*

220g / 330.-

15
min



КАША ДРУЖБА

пшено
+ рис
= ДРУЖБА

*Rice and millet
porridge Friendship*

200g / 160.-

15
min



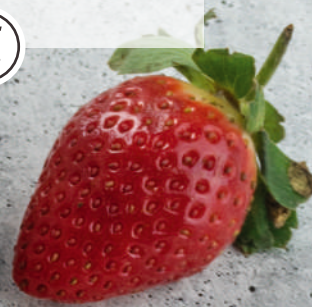
ПШЕННАЯ КАША

на растительном
молоке

*Millet porridge
with plants milk*

340g / 350.-

15
min



Основное меню

в будние дни с 12:00
в выходные с 13:00



КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ТРЮФЕЛЕМ

*Kystyby (traditional
Bashkir flatbread)
with mashed potatoes
and truffle*

150g / 250.-

КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

*Kystyby (traditional
Bashkir flatbread)
with mashed potatoes
and green onion*

120g / 230.-

15
min





Сделайте это по-своему!

САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ НА ГРИЛЕ

*спелыми томатами,
баклажановым
муссом и орехами*

*Salad with grilled chicken,
ripe tomatoes, eggplant
mousse and walnuts*

220g / 590.-

15
min



ОВОЩНОЙ САЛАТ

*с фермерской
брынзой*

*Vegetables salsd with
farm brynza cheese*

250g / 590.-

15
min



*Созвательно
подобрать!*

**САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ,
киноа и копченой
фетой**

*Salad with prawns, quinoa
and smoked feta cheese*

210g / **590.-**

15
min



*Обязательно
попробуйте!*

ТОМ ЯМ

*с рисом
или рисовой
лапшой*

*Tom Yam spicy soup
with rice or rice noodles*

300g / **620.-**

10
min

СУПОВЕ БИРО
SPICY DISH

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

*с домашней
лапшой*

*Chicken broth
with homemade
noodles*

350g / **390.-**

10
min

Kumpan



*Обязательно
попробуйте!*

ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И БРОККОЛИ

*Pasta with chicken
and broccoli*

350g / 590.-

15
min



*Создайте свое
предприятие!*

ПАСТА ГРИБНАЯ

Mushroom pasta

250g / 590.-

15
min



СПАГЕТТИ В СЛИВКАХ С БЕКОНОМ и яичным желтком



*Spaghetti in cream
with bacon and yolk*

240g / 490.-

15
min

Kumpan

ПИЦЦА

ТРАДИЦИОННАЯ МАРГАРИТА

*Traditional
Margarita pizza*

25cm / **320.-**

30cm / **520.-**

15
min

МАРГАРИТА С РАССОЛЬНОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

*Margarita with
brine mozzarella*

25cm / **400.-**

30cm / **550.-**

15
min




КВАТРО ФОРМАДЖИ

*Quatro Formaggi
pizza*

25cm / **400.-**

30cm / **700.-**

15
min



КВАТРО ФОРМАДЖИ С ГРУШЕЙ

*Quatro Formaggi
pizza with pear*

25cm / **400.-**

30cm / **720.-**

15
min



Kumpan

**ПИЦЦА
С КОНИНОЙ,**
башкирским сыром
корот и облепиховым
вареньем

*Pizza with horse meat,
bashkir cheese korot and
sea buckthorn jam*

30cm / **900.-**

15
min



СУПРИМА
с ветчиной и
рассольной
моцареллой



*Suprima pizza
with ham and
brine mozzarella*

25cm / **450.-**

30cm / **750.-**

15
min



**ПИЦЦА
С КУРИЦЕЙ,**
*томатами и
соусом песто*

*Pizza with chicken,
tomatoes and pesto*

25cm / **420.-**

30cm / **700.-**

15
min

ГРИБНАЯ

Mushroom pizza

25cm / **350.-**

30cm / **800.-**

15
min





ПЕППЕРОНИ



Pepperoni

25cm / 420.-

30cm / 750.-

15
min



ПАНЧЕТТА

с ветчиной и беконом
на сметанном соусе



Pancetta pizza
with ham and bacon
on sour cream sauce

25cm / 420.-

30cm / 750.-

15
min



Фокачча

FOCACCIA

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Parmesan focaccia

210g / 350.-

10
min



ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

*Garlic and rosemary
focaccia*

210g / 330.-

10
min



Kumpan

Локальные десерты

LOCAL DESSERTS

БАШКИРСКАЯ ЖЕМЧУЖИНА



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

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

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

50g / 200.-

15
min




ОБЛЕПИХОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА

Sea buckthorn pearl

18g / 60.-

15
min



СЕРДЦЕ КОСТА-РИКИ

*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»
Артем Чуйко
(г.Калининград)*

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

85g / 360.-

15
min

Закажи ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

свежей
обжарки



www.kumpan.ru
8 (937) 366 8 555



*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. Всю дополнительную информацию вы можете узнать у менеджера зала или по телефону **276-74-76**.*