

Kumpan

# Breakfast



# 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  
спросите!

**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 /

350ml // 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.-**

# Четверговый завтрак

## ЧЕТВЕРГОВЫЙ ЗАВТРАК

Яйцо 7-минутка, тартин,  
сливочное масло,  
копченая четверговая  
соль

Thursday breakfast: 7 min boiled egg,  
butter, tartine and Thursday  
smoked salt

120g / 230.-

15  
min





# Собери свой круассан!



**КРУАССАН**

Croissant

100g / 230.-

15  
min

## + Добавки:

**ветчина ham**  
50g / 115.-

**куриное филе chicken**  
50g / 100.-

**бекон bacon**  
50g / 150.-

**пепперони pepperoni**  
30g / 90.-

**лосось salmon**  
35g / 300.-

**креветки prawns**  
50g / 220.-

**яйцо egg**  
1шт. (пс.) / 60.-

**сыр чеддер cheese**  
30g / 110.-

**крем-чиз cheese cream**  
30g / 65.-

**авокадо avocado**  
30g / 115.-

**микс салата letucce mix**  
10g / 35.-

**огурцы cucumber**  
30g / 45.-

**томаты tomatoes**  
30g / 70.-

**шампиньоны champignons**  
30g / 60.-

**руккола/шпинат arugula / spinach**  
10g / 80.-

**малиновый соус raspberry sauce**  
30g / 100.-

**сливочное масло butter**  
20g / 80.-

**сгущенное молоко condensed milk**  
50g / 75.-

**соус цезарь Caesar sauce**  
30g / 80.-

**сметана sour cream**  
50g / 60.-

**мед honey**  
50g / 60.-

**гранола granola**  
30g / 75.-

**варенье jam**  
50g / 90.-

## ГРЕЧА

с яйцом  
7-ми минуткой  
и овощами

*Buckwheat with  
7 min boiled egg  
and vegetables*

270g / 270.-

15  
min

## ТАРТИН С КРЕВЕТКАМИ,

муссом из авокадо  
и брынзы и яйцом  
7-ми минуткой

*Tartine with shrimps,  
avocado and brynza mousse  
and 7 min boiled egg*

200g / 660.-

15  
min



### СКРЭМБЛ С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ

Подается на булочке  
бриошь

Scramble with tambov ham,  
served on brioche

170g / 370.-

15  
min



### ЗАВТРАК С БИФШТЕКСОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с глазунью, миксом  
салата, конским салом  
и молодой картофель

Breakfast with beefsteak,  
fried egg, salad mix, horse  
lard and young potatoes

280g / 620.-

15  
min

## ТАРТИН С КРАСНОЙ ИКРОЙ

и взбитым  
сливочным  
маслом

*Tartine with red caviar  
and whipped butter*

90g / **590.-**

15  
min

## БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ

с яйцом пашот,  
свежим огурцом  
и соусом айоли

*Brioche with slightly salted  
salmon, poached egg,  
fresh cucumber and aioli sauce*

235g / **630.-**

15  
min



## ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК



*Бекон,  
венская колбаска,  
глазунья из 2-х яиц,  
спелые томаты и  
белая фасоль*

*Traditional  
English breakfast:  
two fried eggs, Vienna sausage,  
bacon and white beans*

320g / **590.-**

15  
min

*Создательно  
попробуйте!*

## СРЕДИЗЕМНО- МОРСКИЙ ЗАВТРАК

*Лосось слабой соли,  
яйца Бенедикт,  
гуакамоле, микс из  
листьев салата,  
жареный адыгейский  
сыр и зерновой хлеб*

*Mediterranean breakfast:  
salmon, eggs Benedict,  
guacamole, Adyghe cheese,  
salad mix and bread*

340g / **880.-**

15  
min



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
ДРАНИКИ  
С ЯЙЦОМ ПАШОТ**

**с лососем  
слабой соли**

*Potato hashbrowns with  
poached egg and  
slightly salted salmon*  
280g / **690.-**

**с беконом**

*Potato hashbrowns with  
poached egg and bacon*  
270g / **530.-**

**15  
min**



*готовим с 10:00 утра!*

**Пицца  
BREAKFAST**

**с охотничьими  
колбасками, авокадо  
и рассольной фетой**

*Breakfast pizza with  
hunter sausages  
and feta cheese*

450g / **690.-**

**15  
min**





## ЗАВТРАК ПО-ДОМАШНЕМУ

*Глазунья из 2-х яиц,  
охотничьи колбаски,  
картофель по-деревенски,  
корнишоны, томаты черри,  
тартин*

*Home style breakfast:  
two fried eggs, hunter sausages,  
rustic potatoes, pickled gherkins,  
cherry tomatoes and tartine*

280g / **380.-**

15  
min



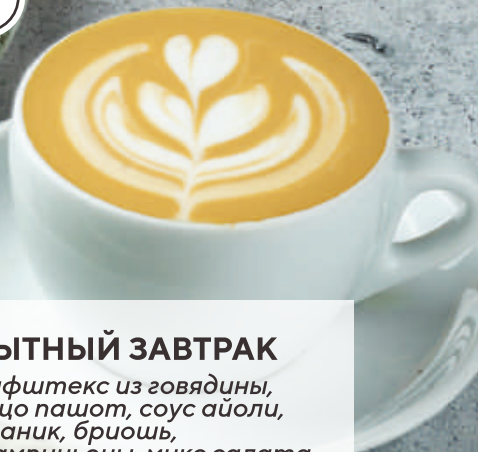
## СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

*Бифштекс из говядины,  
яйцо пашот, соус айоли,  
драник, бриошь,  
шампиньоны, микс салата*

*Hearty breakfast : beefsteak,  
poached egg, aioli sauce, potato  
hashbrown, brioche, champignons  
and salad mix*

340g / **610.-**

15  
min



## БАШКИРСКИЙ ЗАВТРАК



*Колбаски из конины,  
яйцо 7-минутка,  
крем-чиз, кыстыбай  
с картофельным пюре  
и зелёным луком,  
башкирский мёд,  
сливочное масло,  
салат из свежих  
овощей, тартин*

*Bashkir breakfast:  
horse sausages, 7 min boiled  
egg, cream cheese, kystybay  
with mashed potatoes and  
green onion, Bashkir honey,  
butter, fresh vegetables salad  
and tartine*

410g / **840.-**

**15**  
min



конские  
колбаски  
с мясодельни  
«Альмей»





## ОМЛЕТ С КРЕМ-ЧИЗОМ

*с овощным рататуем,  
листьями салата  
и багетом*

*Omelette with cheese cream,  
vegetables ratatouille,  
lettuce and baguette*

290g / **450.-**

15  
min

*Созатედო  
დოჰრდუიბე!*

## ШАКШУКА ЧИРБУЛИ

*Грузинская яичница  
с добавлением ярких  
специй, грецкого ореха  
и сыра сиртаки*

*Chirbuli - Georgian shakshuka  
with bright spices,  
walnuts and sirtaki cheese*

290g / **510.-**

15  
min



# Мамин завтрак

## КАША ДНЯ\* + СЫРНИКИ + ФИЛЬТР-КОФЕ

Mom's breakfast:  
porridge of the day +  
syrniki (cheese pancakes)  
+ filtered coffee

200g+100g+180g

350.-

\* какая каша дня сегодня -  
уточните у официанта

15  
min

## СЫРНИКИ

Syrniki  
(cheese pancakes)

100g / 200.-

10  
min



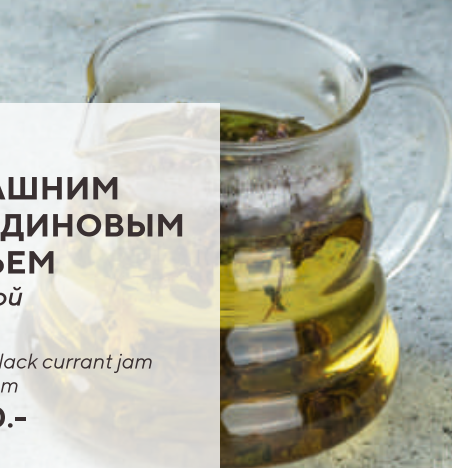
**БЛИНЫ  
С ДОМАШНИМ  
СМОРОДИНОВЫМ  
ВАРЕНЬЕМ**

*и сметаной*

*Crepes with  
homemade black currant jam  
and sour cream*

240g / **290.-**

**15**  
min



**БЛИНЫ  
БОЛОНЬЕЗЕ**

*с фаршем  
из конины*

*Bolognese crepes  
with minced horse  
meat*

200g / **410.-**

**15**  
min



**БЛИНЫ  
С ЛОСОСЕМ  
СЛАБОЙ СОЛИ**

*и творожным  
сыром*

*Crepes with lightly salted  
salmon and cottage cheese*

300g / **530.-**

**15**  
min





## КАША 5 ЗЛАКОВ НА БАНАНОВОМ МОЛОКЕ

*с кусочками  
пряной груши*

*5 cereals porridge with  
banana milk and  
slices of spiced pear*

260g / 330.-

15  
min



## ГРЕНКА ПО МАМИНОМУ РЕЦЕПТУ

*с томленной грушей,  
кремом амаретто  
и орехом кешью*

*Toast according to mother's  
recipe with stewed pear,  
amaretto cream and cashews*

220g / 490.-

15  
min



### КАША 5 ЗЛАКОВ

с добавлением  
КОКОСОВОГО МОЛОКА  
И КОКОСОВЫХ ЧИПСОВ

5 cereals porridge with  
coconut milk and  
coconut chips

225g / 210.-

15  
min

### КАША РИСОВАЯ

с гранолой и сгущенкой  
из кокосового молока

Rice porridge with granola  
and condensed coconut milk

265g / 210.-

15  
min



### КАША МАННАЯ

с солёной карамелью  
и пряной грушей

Semolina porridge with  
salted caramel and  
confit pear

225g / 210.-

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 (Kaliniograd)

85g / **380.-**

15  
min



Kumpan



*Създадено  
вперсудите!*



## 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



# ЗАКАЖИ ЗЕРНОВОЙ КОФЕ



[www.kumpan.ru](http://www.kumpan.ru)  
8 (937) 366 8 555

свежей  
обжарки



*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 **287-10-51**.*



# Kumran

ПРО ЕДУ *и вино*





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 Kumpan*

## ПОПРОБУЙТЕ КОФЕ И ЧАЙ ПО МОИМ РЕЦЕПТАМ!

### КОМПОТОВЫЙ КОФЕ

*с добавлением  
кардамона*

*Compote coffee  
with cardamom*

250ml

**от 280.-**

*Создайте  
свои продукты!*

### 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 // 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 /

*Tea / black: Earl Grey, English Breakfast, Thyme, Bashkir Tea;*

*Green: Green Sencha, Jasmine Flower; herbal: Sagan-daylya,*

*Ivan-tea, Forest fiesta /*

500ml // **270.-**

**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.-**

# Закуски

APPETIZERS

## БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ и печеным перцем

Bruschetta with roast beef  
and roasted pepper

120g // 390.-

15  
min



Розе,  
Пино Гри,  
Гриньолино

## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ и огурцом

Bruschetta with salmon  
and cucumber

120g // 430.-

15  
min



Фамозо,  
Креман,  
Шардоне

НОВИНКА!

## БРИОШЬ «НЕ ТАКО» с креветками

Brioche «not tacos»  
with prawns

160g // 490.-

15  
min



Совиньон Блан,  
Грюнер Вельтлинер



## КАПРЕЗЕ

с томатами, рассольной  
моцареллой и соусом  
песто

Caprese with tomatoes, pickled  
mozzarella and pesto sauce

260g // **690.-**

15  
min



Мюскаде,  
Фалангина,  
Сансер



*Связательно  
непросто!*

## БУРРАТА НА ПИТЕ

с томатами, рукколой  
и кедровыми орешками

Burrata on pita with tomatoes, arugula  
and cedar nuts

290g // **760.-**

15  
min



Совиньон Блан,  
Пино Нуар,  
Гамэ

## КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ и зеленым луком

Kystyby with mashed potatoes  
and green onions

150g // **230.-**

15  
min



Грюнер Вельтлинер  
Пино Гриджио

## КЫСТЫБЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ и трюфелем

Kystyby with potatoes and truffle

150g // **250.-**

15  
min



Шпетбургундер,  
Шардоне



Кыстыбый — это национальное башкирское блюдо, которое должен попробовать каждый, кто побывал Башкортостане

Кыстыбый представляет собой постную лепешку с начинкой из картофельного пюре.

В исполнении нашего шеф-повара кыстыбый совмещает в себе культуру традиционных башкир и современный вкус.

НОВИНКА!

## СОМ УНАГИ С АВОКАДО И СОУСОМ АЙОЛИ

Unagi catfish with avocado  
and aioli sauce

175g // 690.-

15  
min



Рислинг,  
Альбариньо



## ТАРТАР ИЗ КОНИНЫ В ТРЮФЕЛЬНОМ МАЙОНЕЗЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ КОНСКИМ САЛОМ

Horse meat tartare in truffle  
mayonnaise with smoked  
horse lard

200g // 710.-

15  
min



Мерло,  
Каберне Фран





**ПАШТЕТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ**


Mushroom pâté

160g // 450.-

15  
min



Шпетбурундер,  
Нерелло Маскалезе



**КУРИНЫЙ ПАШТЕТ  
с чатни из груши**

Chicken pâté with pear chutney

160g // 470.-

15  
min



Мерло,  
Гевюрцтраминер

## КАЛЬМАР С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Squid with white wine sauce

210g // 650.-

15  
min



Шардоне,  
Оранж



*Създайте  
вопросите!*

## КРЕВЕТКИ С СОУСОМ МАНГО

Prawns with mango sauce

150g // 690.-

15  
min



Рислинг,  
Шампань,  
Креман



## КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ АВОКАДО

Salmon crudo with avocado mousse

170g // 590.-

15  
min



Рислинг,  
Шампань,  
Креман



# Специалитеты

ИДЕАЛЬНО К ВИНУ



15  
min

## БАСТУРМА

Basturma  
20g // 220.-

## КЫЗЫЛЫК

Kyzylyk  
20g // 210.-

## ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Dried tomatoes  
50g // 260.-

## АРТИШОКИ

Artichokes  
60g // 250.-

## СЫР КАНЕСТРАТО

Canestrato cheese  
50g // 350.-

## СЫР ШЕВР

Chèvre  
50g // 460.-

## ЧАТНИ ИЗ ГРУШИ

Pear chutney  
20g // 200.-

## КЕШЬЮ

Cashew nuts  
50g // 180.-

## СОУС ПЕСТО

Pesto sauce  
30g // 160.-

## ОЛИВКИ

Olives  
50g // 300.-

SALADS

# Салаты

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ

и трюфельным айоли

Crispy chicken salad  
and truffle aioli

200g // 460.-

15  
min



Пино Грджико,  
Соаве

НОВИНКА!

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ и тремя видами томатов

Warm veal salad and three  
types of tomatoes

210g // 530.-

15  
min



Мерло,  
Карменер,  
Бобаль

## ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken caesar salad  
210g // **520.-**

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Prawn caesar salad  
210g // **590.-**

15  
min



Пино Грджо,  
Розе

## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ, КИНОА, АВОКАДО, БОБАМИ ЭДАМАМЕ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Salmon poke with quinoa,  
avocado, edamame beans  
and fresh herbs

250g // **730.-**

15  
min



Совиньон Блан,  
Альбариньо



**САЛАТ С КОЗЬИМ  
СЫРОМ ШЕВР,  
ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ**

Goat cheese salad  
with vegetables and herbs

140g // 490.-

15  
min



Шабли,  
Совиньон Блан



**ДЕРЕВЕНСКИЙ  
САЛАТ  
с тунцом и томатами  
черри**

Rustic salad with tuna  
and cherry tomatoes

215g // 490.-

15  
min



Вердехо,  
Шардоне



## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

С ОВОЩАМИ  
И СЫРОМ ФЕТА

Greek salad with vegetables  
and feta cheese

270g // **530.-**

15  
min



Вердехо,  
Соаве

## ЗЕЛЕНЬ САЛАТ

С АВОКАДО  
И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Green salad with avocado  
and dried tomatoes

170g // **590.-**

15  
min



Грюнер Вельтлинер,  
Совиньон Блан



# SOUPS

# Уиы



## ЩИ С УТКОЙ И САЛОМ ИЗ КОНИНЫ

Cabbage soup with duck  
and horse lard

400g // 390.-

15  
min



Шардоне,  
Пино Грджико



## ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Homemade chicken broth

350g // 380.-



Пино Гриджио

15  
min

## ТОМ ЯМ

с рисом или рисовой  
лапшой на выбор

Tom Yum with rice or rice noodles  
to choose from

340g // 620.-



Гевюрцтраминер,  
Рислинг,  
Мускат

15  
min



# Паста

PASTA

Паста



НОВИНКА!



**РЕЦЕПТЫ  
МИХАИЛА  
КУМПАНА**

Recipes by  
Mikhail Kumpan

**СПАГЕТТИ В БЕЛОМ ВИНЕ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Pasta in white wine with seafood

280g // 750.-



Мюскаде,  
Сансер

**15**  
min

## КАРБОНАРА

Spaghetti Carbonara



320g // 450.-

15  
min



Каберне Фран,  
Шардоне



## БОЛОНЬЕЗЕ

С КОНИНОЙ

Spaghetti Bolognese  
with horse meat

250g // 560.-



15  
min



Неббиоло,  
Цвайгелт,  
Каберне Совиньон



## ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И БРОККОЛИ

Pasta with chicken and broccoli

350g // 450.-

15  
min



Шардоне,  
Соаве,  
Пино Гри

*Създайте дъно  
попробуйте!*

## ПАСТА С ТОМЛЕННОЙ ЩЕКОЙ

грибами, овощами  
и трюфелем


Pasta with slow braised cheeks,  
mushrooms, vegetables and truffle

230g // 790.-

15  
min



Гарнача,  
Шпетбургундер,  
Мерло



**ПАСТА  
С КАЛЬМАРАМИ  
и томатами черри**

Pasta with squid and cherry tomatoes

245g // 550.-

15  
min



Шардоне,  
Оранж



**РИЗО  
С КАЛЬМАРАМИ**

Risotto with squid

220g // 490.-

15  
min



Пино Блан,  
Шардоне,  
Шенен Блан



## ПАСТА С ЛОСОСЕМ

Pasta with salmon

280g // 590.-

15  
min



Пино Нуар,  
Бардолино

## АРРАБИАТА С КРЕВЕТКАМИ

и острым сливочно-  
томатным соусом

Arrabbiata with shrimps  
and a hot creamy tomato sauce

320g // 630.-



15  
min



Вионье,  
Гевюрцтраминер

FIRST COURSE

Торжественное



**СТЕЙК ШАТОБРИАН  
ИЗ КОНИНЫ**

с пюре из сельдерея  
и соусом демиглас

Horse meat chateaubriand with celery  
puree and demi-glace sauce

275g // **950.-**

**25**  
min



Вальполичелла Рипассо,  
Примитиво,  
Зинфандель

## ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА

с пюре из сельдерея  
с фермерским соусом

Beef cheek with celery puree  
and farmer's sauce

275g // 930.-

25  
min



Гарнача,  
Шпетбургундер,  
Мерло

НОВИНКА!

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ СТЕЙК ДЕНВЕР

с соусом демиглас  
и картофельным пюре

Alternative Denver steak with  
demi-glace sauce and mashed  
potatoes

185g // 690.-

25  
min



Каберне Совиньон,  
Темпранильо,  
Мальбек

## КУРИНАЯ ГРУДКА

С ОВОЩАМИ В СОУСЕ  
ТЕРИЯКИ

Chicken breast with vegetables  
in teriyaki sauce

300g // 530.-

25  
min



Альбариньо,  
Пино Блан,  
Вердехо

*Сделайте  
заказ!*

## ЛОСОСЬ С ПАСТОЙ ПТИТИМ

В СОУСЕ ТЕРИЯКИ


Salmon with ptitim pasta  
in teriyaki sauce

230g // 900.-

25  
min



Пино Блан,  
Вердехо,  
Соаве



**ЛОСОСЬ  
С СОУСОМ ИЗ МИДИЙ  
и пюре из зеленого  
горошка**

Salmon with mussel sauce  
and mashed green peas

120g // **800.-**

**25**  
min



Грюнер Вельтлиннер,  
Совиньон Блан

**НОВИНКА!**



**ПАЛТУС  
С РЫБНЫМ ЖЮ  
и картофельным пюре**

Halibut with fish au jus  
and mashed potatoes

200g // **690.-**

**25**  
min



Оранж,  
Пет Нат

**ГАРНИРЫ:** Side dishes:

**Картофель  
по-деревенски**  
Rustic potatoes  
120g // **200.-**

**Картофельное  
пюре**  
Mashed potatoes  
150g // **200.-**

**Овощи  
гриль**  
Grilled vegetables  
200g // **350.-**

**Стручковая  
фасоль**  
String beans  
100g // **290.-**

**Киноа**  
Quinoa  
150g // **280.-**

**Пюре из зеленого  
горошка**  
Mashed green peas  
50g // **200.-**

PIZZA

Пицца

15  
min



НОВИНКА!

**С СУДАКОМ,  
ЛОСОСЕМ**

**И ШПИНАТНЫМ ДИПОМ**

with walleye, salmon and spinach dip

30cm // 920.-

Kumpan



**БОСКАЙОЛА**

Boscaiola

30cm // 750.-



**С ТУНЦОМ**

with tuna

30cm // 780.-




**С КУРИНЫМ ФИЛЕ  
И СОУСОМ ПЕСТО**

with chicken and pesto sauce

25cm // 420.-

30cm // 700.-



**НА СМЕТАНЕ  
С ВЕТЧИНОЙ  
И ГРИБАМИ**

in sour cream with ham  
and mushrooms



25cm // 420.-

30cm // 750.-

A round pizza with a thick crust, topped with melted cheese, sliced mushrooms, green onions, and strips of meat. The pizza is served on a white plate.

## ДЕНВЕР

Denver

30cm // 950.-

A round pizza with a thick crust, topped with melted cheese, horse meat, mushrooms, tomatoes, and fresh cilantro leaves. The pizza is served on a white plate.

*Связательно  
пересудите!*

## С КОНИНОЙ

with horse meat

30cm // 900.-

A round pizza with a thick crust, topped with melted cheese, sliced smoked sausages, tomatoes, and green onions. The pizza is served on a white plate.

**НОВИНКА!**

## С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

with smoked sausages

30cm // 720.-

The word "Kumpan" in a white, sans-serif font, positioned at the bottom left of the page. The background features fresh ingredients like tomatoes and onions.



## СУПРИМА

Supreme



25cm // 450.-

30cm // 750.-

## КАПРИЧОЗА

Capriciosa



30cm // 750.-

## ПЕППЕРОНИ

Pepperoni



25cm // 420.-

30cm // 750.-



## КАРБОНАРА

Carbonara



30cm // 750.-



### КВАТРО ФОРМАДЖИ

Quattro formaggi

25cm // 400.-

30cm // 700.-



### ГРИБНАЯ

Mushroom pizza

25cm // 350.-

30cm // 800.-



### МАРГАРИТА

Margherita

25cm // 320.-

30cm // 520.-

### МАРГАРИТА

с рассольной  
моцареллой

Margherita with  
pickled mozzarella

25cm // 400.-

30cm // 550.-



### КВАТРО ФОРМАДЖИ с грушей и чеддером

Quattro formaggi  
with pear and cheddar

25cm // 400.-

30cm // 720.-



# ФОКАЧЧА

# Фокачча



## ФОКАЧЧА

Focaccia

210g // 120.-

15  
min

По Вашему желанию можем приготовить фокаччу для Вас с добавками:  
On request, we can make focaccia for you with the following additives:

### ПАРМЕЗАН

Parmesan

30g // 230.-

### СОУС ПЕСТО

Pesto sauce

30g // 160.-

### ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Dried tomatoes

20g // 120.-

### ОЛИВКИ/ МАСЛИНЫ

Green/black olives

20g // 110.-

### РОЗМАРИНОВОЕ МАСЛО

Rosemary oil

30g // 210.-

# Десерты

DESSERTS



## СЕРДЦЕ КОСТА-РИКИ

Пралине из кофейных зёрен сорта Jalara 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.-

## 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.-



# 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*

**287-10-51**



**ЗАКАЖИ**

# **ЗЕРНОВОЙ КОФЕ**

**свежей обжарки**



**7 (937) 366-8-555**



**kumpan.ru**