

Kumpun

Заватраку/Breakfast



В будние: с 8:00 до 13:00
Суббота: с 9:00 до 14:00
Воскресенье: с 10:00 до 14:00



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*



**МИХАИЛ
КУМΠΑН**

*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.-

Kumpun



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.-**

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.-**

15
минут

свинина

Английский завтрак

English breakfast

300 гр

560 руб.

15
минут

Средиземноморский завтрак

Mediterranean breakfast

380 гр

750 руб.

15
минут

Деревенский завтрак

*с куриной грудкой, картофелем,
яйцом и легким овощным салатом*

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

300 гр

390 руб.

15
минут

Комбо-завтрак с цыплёнком

*яйцом пашот, брокколи,
томатами черри и шампиньонами*

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

310 гр

460 руб.

15
минут



Шакшука чирбули

с сыром, грецкими орехами
и зеленью

*Shakshuka chorbouli with cheese,
walnut and greens*

285 гр

490 руб.

15
минут

Зеленая шакшука

с брокколи и лепестками миндаля

*Green shakshuka with broccoli
and almond tree petals*

300 гр

490 руб.

15
минут

**Омлет с кремом чиз
и овощным рататуем**

*Omelet with cream cheese
and vegetable ratatouille*

290 гр

350 руб.

15
минут



**Глазунья
с пепперони**

Sunny side up with pepperoni

190 гр

290 руб.

15
минут

**Греча с авокадо
яйцом пашот, томатами
и зеленью**

*Buckwheat with avocado
poached egg, tomatoes and greens*

250 гр

360 руб.

15
минут



**Вафля с лососем
и сливочным соусом**

Waffle with salmon and cream sauce

200 гр

590 руб.



10
минут



Каша 5 злаков

на кокосовом молоке
с кокосовыми чипсами

5 cereals porridge with
coconut milk and coconut chips

205 гр

250 руб.

10
минут



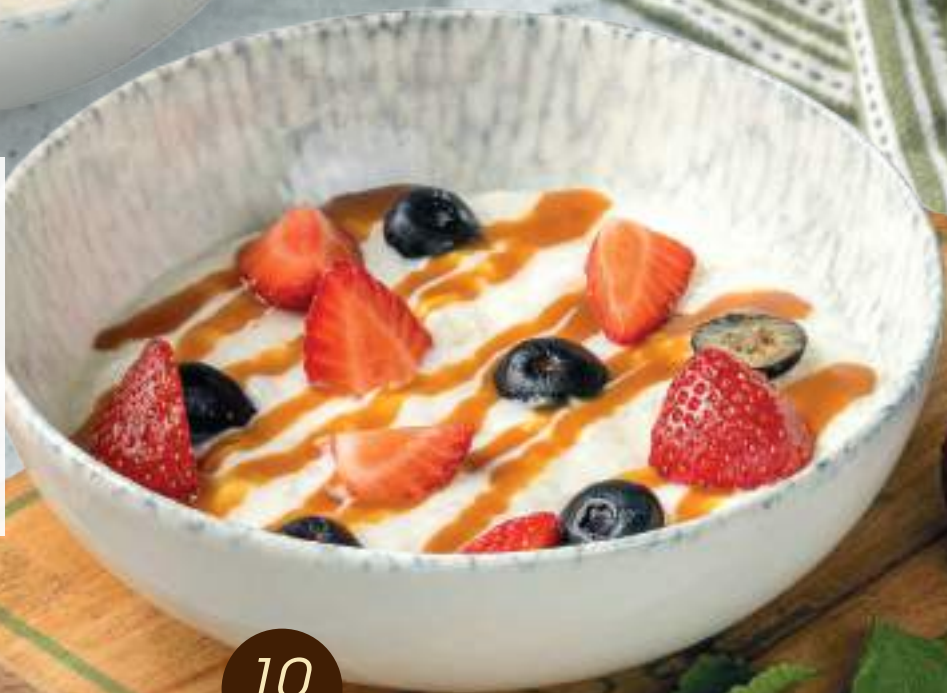
Каша рисовая

с карамельным соусом
и свежими ягодами

Rice porridge with caramel
and fresh berries

230 гр

250 руб.



10
минут

Сырники

Cheese pancakes

2шт (100гр)

200 руб.

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

сметана

sour cream.....50 руб.

малиновый соус

raspberry sauce.....90 руб.

сгущенка

condensed milk.....80 руб.





Закажи зерновой кофе свежей обжарки!

На сайте www.kumpan.ru
и по телефону [8-937-366-85-55](tel:8-937-366-85-55) 

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 [246-91-75](tel:246-91-75)

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



**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.-

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.-**

Салаты/Salads

15
минут

Деревенский с тунцом

Rustic salad with salmon

215 гр 490 руб.

15
минут



С креветкой и страчателлой в азиатском соусе

*With shrimp and stracciatella
in Asian sauce*

190 гр 690 руб.

15
минут

**Цезарь с цыпленком
/Цезарь с креветкой**

Caesar with chicken/Caesar with shrimp

210 гр *520 руб./590руб.*

15
минут



Зеленый салат

*с авокадо и вялыми
томатами*

*Green salad with avocado
and sun-dried tomatoes*

190 гр *590 руб.*

15
минут

**С хрустящим цыпленком
и трюфельным айоли**

With crispy chicken and truffle aioli

200 гр

460 руб.

15
минут

**Гриль-салат
с ростбифом**

Grill salad with roast beef

250 гр

630 руб.

Супы/Soups



15
минут



Фо Бо

Pho Bo

550 гр

650 руб.



15
минут

Домашний бульон с лапшой

и кусочками цыпленка

*Homemade broth with noodles
and chicken pieces*

350 гр

380 руб.

15
минут



Том ям

с рисом или рисовой
лапшой на выбор

*Tom Yum with rice
or rice noodles of your choice*

340 гр

690 руб.

Горячее/Hot dishes

25
минут

Куриная грудка в грибном соусе

Chicken breast in mushroom sauce

300 гр

490 руб.

25
минут

Нежная говяжья вырезка

*томленая с овощами
в грибном соусе*

*Beef tenderloin with vegetables
in mushroom sauce*

280гр

690 руб.

Паста/Pasta

15
минут



Спагетти в белом вине с морепродуктами

Spaghetti in white wine with seafood

280 гр

750 руб.



Рецепт от Михаила Кумпана

Михаил Кумпан

главный администратор и создатель сети кафе Китран

15
минут



свинина

Карбонара

Carbonara

250 гр

450 руб.

15
минут

Болоньезе

Bolognese

270 гр

460 руб.

15
минут

С цыпленком

сыром пармезан и брокколи

*With chicken parmesan cheese
and broccoli*

350 гр

450 руб.

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.

Вок/Вокс



15
минут

**Рисовая лапша
с креветками
в соусе унаги**

*Rice noodles with shrimp
in unagi sauce*

260 гр 560 руб.

15
минут

**Пшеничная лапша
с цыпленком**
в соусе унаги

*Wheat noodles with chicken in
unagi sauce*

260 гр

460 руб.

15
минут

**Гречневая лапша
с телятиной**
в соусе терияки

*Buckwheat noodles with veal
in teriyaki sauce*

260 гр

490 руб.

Вафли/Waffles

15
минут



свинина

С ветчиной

with ham

280 гр 420 руб.

15
минут



новинка

Цезарь

Caesar

235 гр 390 руб.

15
минут

Вафли с лососем

и сливочным соусом

Waffles with salmon and cream sauce

220 гр 650 руб.



15
минут

С бананом и нутеллой

with banana and nutella

220 гр

450 руб.



15
минут

**Вафля с грушей
и карамелью**

Waffles with pear and caramel

230 гр

390 руб.

Пицца/Pizza

15
минут



С тунцом

With tuna

30 см

780 руб.





Грибная

с трюфельным маслом

Mushroom pizza with truffle oil

25 см/30 см **350/800 руб.**

Кватро формаджи

Quattro formaggi

25 см/30 см **400/700 руб.**

Маргарита

Margherita

25 см/30 см **320/520 руб.**

Маргарита

с рассольной моцареллой

Margherita with pickled mozzarella

25 см/30 см **400/550 руб.**

Кватро формаджи

с грушей и горгонзолой

Quattro formaggi with pear and gorgonzola and truffle oil

25 см/30 см **400/720 руб.**

Боскайола

Boscaiola

30 см 750 руб.

С курицей

и соусом песто

With chicken and pesto sauce

25 см/30 см 420/700 руб.



Суприма

Supreme

25 см/30 см 450/750 руб.

Пепероната

Peperonata

30 см 700 руб.



Панчетта на сметане
с беконом и ветчиной

*Pancetta on sour cream
with bacon and ham*

25 см/30 см 420/750 руб.



Карбонара

Carbonara

30 см 750 руб.



Пепперони

Pepperoni

25 см/30 см 420/750 руб.



Капричоза

Capriciosa

30 см 750 руб.

Фокачча/Фосассія

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.

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 Китрап
Луиза Мирзаева (г. Уфа)*

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

50 гр

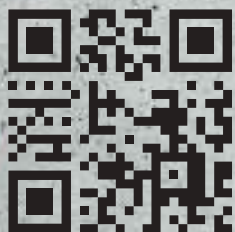
200 руб.





Присоединяйся к нашей программе лояльности!

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



200 бонусов в подарок

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



Закажи зерновой кофе свежей обжарки!

На сайте www.kumpan.ru
и по телефону [8-937-366-85-55](tel:8-937-366-85-55) 

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 [246-91-75](tel:246-91-75)