

КОФЕ. ЕДА. АТМОСФЕРА.
Буланже

Рады новой
встрече!
меню весна-лето

SCA
Specialty
Coffee
Association
Первоклассный кофе
с 2001 года.

Содержание

Эспрессо напитки	4
Декаф	5
Авторский кофе	6
Холодные коктейли	8
Горячий шоколад	8
Без лактозы	9
Моносорта	10
Чайная коллекция	11
Горячие закуски	12
Салаты	14
Бульоны и супы	16
Паста	17
Горячие блюда	18
Сытные блинчики	20
Десертные блинчики ..	22
Вафли	24
Десерты	25
Мороженое	26
Молочные коктейли....	27
дэ́тское меню	28
Доставка	30



Уникальность классических кофеен Буланже – в нашем первоклассном кофе

Создавать первоклассный кофе каждый день нам помогают три фактора:

- 1 Мы аттестованы по высочайшему международному стандарту **Speciality Coffee**. Стандарт определяет весь процесс приготовления кофе от и до: отбор и закупку зелёных кофейных зёрен, технологии и качество обжарки, стандарты обучения бариста, требования к оборудованию и собственно приготовление кофе.
- 2 Мы используем кофейные зёрна только самой свежей обжарки из собственного обжарочного цеха.
- 3 И самое главное, мы любим своё дело и наших гостей уже более 20 лет.

Всё для вашей ароматной чашки кофе!



Качество кофе контролируется тремя судьями национальных чемпионатов бариста



Уважаемые гости, обратите внимание, что бонусами Буланже можно рассчитать **не более 50%** от счёта



Старший бариста
Валентин Быков,
автор Томского рафа (стр. 6)

Эспрессо напитки



Эспрессо
105 р. 30 мл



НОВИНКА!

Американо
с можжевельником
и брусничным соусом
двойной эспрессо,
можжевельник, брусника
215 р. 180 мл

Доппио
двойной эспрессо
158 р. 60 мл

Латте
на банановом
молоке
180 мл 330 мл
253 р. 325 р.



ЯРКИЙ ВКУС



Американо
двойной эспрессо, вода
158 р. 180 мл

Флэт Уайт
двойной эспрессо,
молоко на пару
215 р. 180 мл



Латте
с арахисом
эспрессо,
молоко на пару,
арахисовая паста
собственного
приготовления
205 р. 180 мл



Латте
итальянская
классика
эспрессо,
молоко на пару,
молочная пена
180 мл 330 мл
175 р. 253 р.



Латте
австралийская
классика
эспрессо,
молоко на пару,
шоколадный соус
180 мл 330 мл
175 р. 253 р.



буланже

МОЖНО ЗАКАЗАТЬ
РЕБЕНКУ



Капучино макиато

эспрессо,
молоко на пару,
молочная пена,
сироп на выбор

235 р. 200 мл



Капучино цитрусовый с маршмеллоу

двойной эспрессо,
цитрусовый сахар,
молоко, маршмеллоу

315 р. 330 мл



Декаф

Без кофеина

Американо декаф

двойной эспрессо
декаф, вода

185 р. 180 мл



Латте декаф

двойной эспрессо декаф,
молоко на пару

315 р. 330 мл



Добавь в свой кофе!

Сиропы кофейные... 30 р. /10 мл

- | | |
|--------------------|-------------------|
| · амаретто | · корица |
| · лимон | · фисташка |
| · тирамису | · ирландский крем |
| · карамель | · имбирный пряник |
| · соленая карамель | · ваниль |
| · шоколад | · кокос |
| · белый шоколад | · мятта |
| · лесной орех | |

Безлактозное молоко... 45 р. /50 мл

Кокосовое молоко... 45 р. /50 мл

Сгущенное молоко... 50 р. /50 гр

Маршмеллоу... 50 р. /15 г

Арахисовая паста... 50 р. /15 г



Авторская кофейная карта



От тренера бариста с опытом работы 21 год. Судьи вкуса чемпионатов бариста России
Татьяны Журавлевой

1

НОВИНКА!



Раф Томский

эспрессо в сочетании с молоком и сливками, с добавлением кедрового молока, ореха, сиропа и брусники, украшается розмарином

358 р. 250 мл



Раф арахисовый

эспрессо, арахисовая паста, сливки, молоко

275 р. 250 мл

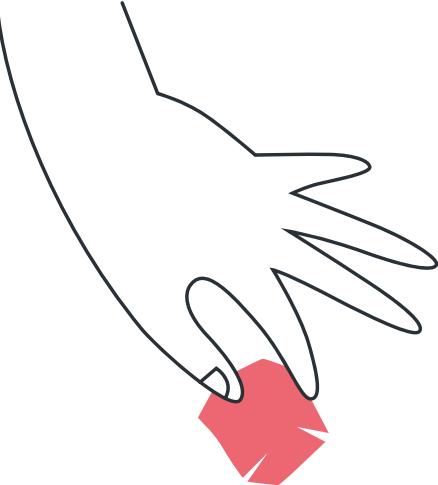


Раф Соленая фисташка

Эспрессо, молоко, сливки, соус соленая фисташка

315 р. 250 мл





Сырный латте

эспрессо, молоко,
плавленный сыр,
мускатный орех,
сироп солёная
карамель

295 р. 250 мл

БЕЗ КОФЕ!

Цитрусовый Блю латте

синий чай «Анчан»,
молоко, сироп

195 р. 250 мл

Матча латте с мяты

чай матча, молоко,
сливки, сироп

225 р. 250 мл



Раф лавандовый

эспрессо, молоко, сливки,
сироп лавандовый

275 р. 250 мл



Раф соленая карамель

эспрессо, соус карамель,
молоко, сливки, соль,
сироп карамельный, ириска

275 р. 250 мл



Холодные коктейли



Фраппе вишневый сад
ледяная крошка
эспрессо, вишнёвый
сок, сироп
275 р. 300 мл



Апельсиновый бриз
ледяная крошка эспрессо,
апельсиновый сок, молоко,
мороженое, сироп
«Белый шоколад»
325 р. 300 мл



Фраппе
двойной эспрессо,
молоко, лёд,
мороженое,
сироп на выбор
285 р. 300 мл

Горячий шоколад



Какао-латте
шоколадный соус,
молоко взбитое
на пару
105 р. 180 мл

**Горячий шоколад
с маршмеллоу**
шоколадный соус,
молоко на пару,
взбитые сливки
и маршмеллоу
215 р. 250 мл



Бэбичино
взбитое на пару
молоко
98 р. 180 мл

Горячий шоколад
шоколадный соус, молоко
на пару, взбитые сливки
205 р. 200 мл



Мокко
двойной эспрессо,
шоколадный соус,
взбитые сливки,
молоко на пару
295 р. 200 мл



буланже

Без лактозы

Мы попробовали все напитки лично.
Они гарантированно вкусные.



**Флэт Уайт
на кокосовом
молоке**
двойной эспрессо,
кокосовое молоко
на пару
265 р. 180 мл

**Капучино
на кокосовом молоке**
эспрессо, кокосовое молоко
взбитое на пару, молочная пена
180 мл 330 мл
253 р. 325 р.

**Латте
итальянская
классика**
эспрессо, безлактозное
молоко на пару
180 мл 330 мл
253 р. 325 р.



Розовый латте
Пудра свекольная,
кокосовое молоко
на пару, сироп
215 р. 250 мл

**Матча латте
на кокосовом молоке**
чай матча, кокосовое
молоко, сироп
225 р. 250 мл



Все рафы
можно
приготовить
на безлактозном
молоке!

Моносорта

Моносорт Буланже – это отборный сорт 100% арабики с одной из известных плантаций Африки, Америки, Юго-Восточной Азии.

Вы можете заказать кофе любого моносорта во френч-прессе или взять с собой для приготовления дома или в качестве подарка.



Френч-пресс

300 мл 450 мл

185 р. 285 р.

Кофе для приготовления дома!

цену уточняйте у официанта

Brazil Mogiana

Обработка – натуральная

↑ 900-1000 м

Орехи, специи, выпечка

100 гр 250 гр

Indonesia Sumatra Gayo Highland

Обработка – wet helld

↑ 1200 м

Цитрусовые, орех, карамель

100 гр 250 гр

Costa Rica Tres Hermanas natural

Обработка – сухая

↑ 1670-1750 м

Белый виноград, яблоко, апельсин

100 гр 250 гр

Kenya AB

Обработка – мытая

↑ 1600-1800 м

Вишня, грейпфрут, мед, цветы

100 гр 250 гр

Indonesia Sulawesi Toraja Gr.1

Обработка – полумытая

↑ 900-1250 м

Рябина, специи, темный шоколад

100 гр 250 гр

Costa Rica Cascara

Настой мякоти кофейных ягод

100 гр 250 гр

Honduras San Marcos

Обработка – мытая

↑ 1300-1500 м

Шоколад, карамель, арахис

100 гр 250 гр

Ethiopia Yirgacheffe Gr.2

Обработка – мытая

↑ 1750-2500 м

Какао, лимон, жасмин

100 гр 250 гр

L&B Decaf Arabica blend

(декофеиновая смесь)

Бородинский хлеб, фрукты, копченость

100 гр 250 гр

Guatemala Huitz Matig Estate

Обработка – натуральная

↑ 1700 м

Зеленое яблоко, груша, белый виноград

100 гр 250 гр

Буланже у вас дома



Эспрессо-смеси и моносорта собственной обжарки



Чай и посуда для заваривания



Мы можем помолоть для вас кофе для турки или френч-пресса.



Дрип朴实 600 р. 50 шт

ХОРОШ В ДОРОГЕ

Чайная коллекция



Иван-чай «Жива»

Иван-чай, белый чай, герань луговая, зизифора, лист смородины, лист малины, зверобой, цвет календулы

205 р.



Earl Grey / чёрный чай с маслом бергамота

Чайный лист, бергамот
205 р.



Ассам

Крепкий и насыщенный индийский чай
205 р.



Пу Эр листовой

Традиционный выдержаный чай. Искусственно состаренный («шуй») пуэр
205 р.



Ройбуш

205 р.



Жасминовые жемчужины дракона

Зеленый чай, скрученный в форме жемчужин и ароматизирован цветами жасмина

205 р.



Колодец дракона

Лун цин. Один из самых знаменитых сортов зеленого чая

205 р.



Minty / зелёный чай с мятым

Чайный лист, мята
205 р.



Улун молочный

Най сян цзинь сюань. Среднеферментированный тайваньский улун

205 р.

Авторский чай

НОВИНКА!



Чай «Таёжный»

Иван-чай в сочетании с вареньем из сосновой шишки, брусникой, лимоном и розмарином

275 р. 500 мл



Чай «Яблочный пай с манго»

яблочный сок, яблоко, соус манго, кардамон, чёрный чай, сироп

285 р. 500 мл



Грушевый чай с липой

кипрей с добавлением липы и груши, в сочетании с лимоном, розмарином, сиропом и специями
285 р. 500 мл

Облепиховый с имбирем

Терпкий напиток с имбирем и фирменным облепиховым соусом, в сочетании с лимоном, мяты и специями

1000 мл 500 мл
295 р. 225 р.

Брусничный с имбирем

Терпкий напиток с имбирем и фирменным брусничным соусом, в сочетании с лимоном, мяты и специями

1000 мл 500 мл
295 р. 225 р.

Чай с розой

Гибискус в сочетании с клубникой, розой, корицей и базиликом

245 р. 500 мл

Горячие закуски



Кесадилья с цыпленком, помидором и сыром
сметана, соус «Сальса»
405 р. 190/30/30 г

Кесадилья с помидором и сыром
сметана, соус «Сальса»
358 р. 175/30/30 г

Кесадилья
с копчёным окороком, помидором, сыром и маринованным луком
сметана, соус «Сальса»
405 р. 190/30/30 г



12

Горячие закуски

Сырники
ванильные
с добавкой на выбор
258 р. 100/50 г

К кесадилье подаётся соус «Сальса классический» либо «Сальса с халапеньо» на выбор.

Вы можете заказать половину кесадильи или две половины разных вкусов.



Сырники
подают
весь день

НОВИНКА!

Кесадилья с мясным фаршем и соусом авокадо чили
405 р. 170/30/30 г

Кесадилья с копчёным цыпленком, помидором, сыром и соусом «Песто»
сметана, соус «Сальса»
405 р. 190/30/30 г

Кесадилья с творожным сыром, соусом «Песто», зеленью и сметаной
358 р. 140/30 г



Паштет из куриной печени с поджаренными тостами

С добавлением брусличного соуса с чили, посыпается кедровым орехом и тимьяном
185 р. 50/60 г

Добавки

- Сыр «Гауда» ... **45 р.**/50 г
- Сыр творожный ... **45 р.**/30 г
- Ветчина ... **75 р.**/50 г
- Окорок ... **75 р.**/50 г
- Филе куриное жареное ... **75 р.**/50 г
- Филе куриное копчёное ... **75 р.**/50 г
- Помидоры ... **35 р.**/50 г

буланже



ХИТ!

Вафли картофельные с семгой
семга присоленная, яйцо «пашот»,
руккола, сметана, майонез, сок лимона,
зерновая горчица, микрозелень

385 р. 90/40/30/30/1 г

Киш «Филадельфия»

сливочно-грибной соус в
сочетании с присоленной
семгой и сыром, подается
в песочной корзинке

295 р. 90 г



Базлама с мясом

тесто дрожжевое, смесь сыров, мясной
фарш, томатный соус, кабачки, перец
болгарский, зелень

435 р. 260 г



Киш с курочкой

сливочно-грибной соус в сочетании с обжаренным
куриным филе и сыром, подается в песочной
корзинке

235 р. 90 г

.....

Хачапури

по-мегрельски

355 р. 250 г



Только
на Фрунзе, 61
и Нахимова, 2



Базлама овощная

тесто дрожжевое, смесь сыров, томатный соус,
кабачки, перец болгарский, помидоры,
орех грецкий, зелень

435 р. 260 г

Хачапури

по-аджарски

тесто дрожжевое,
смесь сыров, яйцо,
масло сливочное

355 р. 250 г



КЛАССИКА

Греческий

свежие помидор, огурец и болгарский перец, салат «Айсберг», зелёный салат, оливки, сыр «Фета», красный лук, оливковое масло с ароматными травами, соус «Песто»

395 р. 190 г



Салаты

НОВИНКА!

Салат Милано

запеченная говядина в сочетании со свежими огурцами и помидорами, болгарским перцем и сыром гауда, с добавлением шпината, рукколы и красного лука, заправка растительная с бальзамиком, чили и семенами чиа

405 р. 200 г



НОВИНКА!



Салат Коул Слоу

краснокачанная и белокочанная капуста в сочетании со свежим огурцом, болгарским перцем и морковью, с добавлением яблочного уксуса, растительного масла, семян подсолнечника и зеленого лука

255 р. 190 г

буланже



Цезарь с цыпленком

филе цыпленка жареное, зелёный салат, сухарики, помидор черри, сыр «Пармезан», яйцо вареное, соус «Цезарь» (майонез, анчоусы, сок лимона)

395 р. 170 г

НОВИНКА!

Салат с маринованной грушей и хрустящим беконом

жареный бекон в сочетании с маринованной грушей, салатом айсберг и шпинатом, с добавлением отварного яйца, красного лука и помидора черри, заправка растительная с зерновой горчицей

415 р. 200 г



Аляска

салат Айсберг, зеленый салат, свежие помидоры, присоленная семга, вареное яйцо, зеленый лук, красный лук, руккола, растительная заправка с зерновой горчицей и соком лимона, сыр «Пармезан»

485 р. 170 г



Французский

говядина запеченная, капуста свежая, огурец маринованный, морковь свежая, свекла свежая, картофель «пай», майонез, чеснок, зелень

345 р. 160/2 г

Французский вегетарианский

свежая капуста, маринованный огурец, свежая морковь и свекла, картофель «пай», зеленый салат, орехово-чесночная заправка

315 р. 160/2 г

Французский с курицей

обжаренное куриное филе, капуста свежая, морковь свежая, свекла свежая, маринованный огурец, картофель «пай», майонез, чеснок, зелень.

335 р. 160/2 г

Бульоны и супы



НОВИНКА!



Сырный суп
с курочкой
и зеленью

330 р. 200/20/2 г



Щи зеленые со сметаной
и хрустящим тостом
из бородинского хлеба
с чесночным маслицем
285 р. 250/20 г



Добавки

Сметана ... 20 р./40 г

Зелень ... 10 р./10 г

Сухарики ... 35 р./50 г
(острые / не острые)

Сухарики бородинские
чесночные ... 45 р./30 г

Тост с маслицем ... 28 р./25 г
(белый / бородинский хлеб)

Хлеб ... 8 р./20 г

Суп-лапша с рулетом из куриного филе

куриный бульон, тальолини,
рулет из куриного филе

225 р. 220/30 г

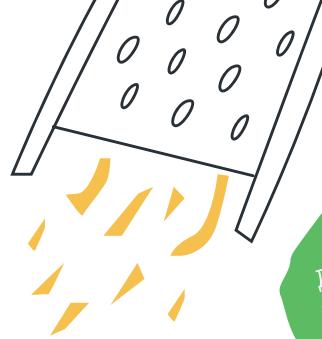


Суп по-фински сливочный с семгой

семга, сливки, картофель,
морковь, лук зеленый, лук

395 р. 220 г

Паста



Добавьте
пармезан
25 г / 55 р.



Тальятелле с беконом, сливочным соусом и яйцом «Пашот»

тальятелле, сливки, яйцо «Пашот», бекон, зерновая горчица, тимьян, сыр «Пармезан»

490 р. 290 г



Тальятелле со сливочно-шпинатным соусом, курочкой и грибами

тальятелле, сливки, шпинат, куриное филе, шампиньоны, сыр «Пармезан»

485 р. 290 г

Гречневая лапша с говядиной, шампиньонами и овощами

гречневая соба, говядина, морковь, лук, болгарский перец, кабачки, кунжутное масло, шампиньоны, соевый соус, устричный соус, чеснок, имбирь, перец чили, зеленый лук

458 р. 290 г

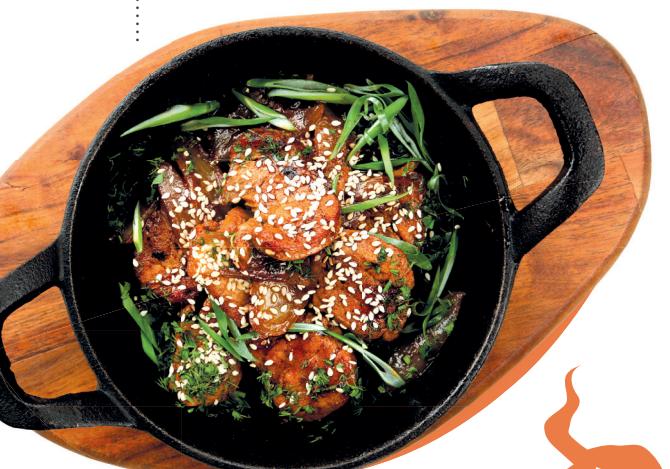


Горячие блюда

Мясо «Шанхай»

свинина, лук, соевый соус, зеленый лук, специи, кунжут, зелень

425 р. 150/2 г



Бефстроганов из нежной говядины в сливочно-сметанном соусе с грибами, запеченым картофелем и зеленью
565 р. 90/60/90/2 г



Куриное филе с беконом и сыром

филе куриное, бекон, кабачки, сыр Гауда, специи, масло чесночное, сливки, горчица зерновая, помидоры черри, петрушка, укроп, руккола

505 р. 190/40/10/3 г

НОВИНКА!



Филе семги с зеленым соусом

филе семги, соус зеленый (петрушка, укроп, базилик, специи, чеснок, лимон), помидоры черри, зеленый лук

625 р. 130/20/15/10/2 г

НОВИНКА!



Куриное филе с вишневым мармеладом
куриное филе, сыр Моцарелла, вишня свежемороженая, зерновая горчица, специи, сок апельсина

485 р. 170/40/1 г

буланже



НОВИНКА!

Печенные овощи с соусом авокадо-чили

перец болгарский, кабачки, морковь, помидоры черри, соус из авокадо с чили и пряностями, специи итальянские травы, масло чесночное, черный кунжут

258 р. 150/20 г



Томленые кабачки
в сливочно-шпинатном соусе
кабачки, сливки, сок лимона, шпинат
325 р. 90/50 г

Закажи
доставку
еды домой
или в офис
467-469

ХИТ!

Картофель печеный
картофель, масло, специи
195 р. 120 г



Добавки

- Зелень ... 10 р./10 г
- Сметана ... 20 р./40 г
- Соус «Карина» ... 55 р./50 г
(сметана, соевый соус, чеснок, огурец)
- Соус соевый ... 35 р./30 г
- Соус «Песто» ... 65 р./30 г
(масло оливковое, орех кедровый, базилик, петрушка, сок лимона, чеснок)
- Соус «Сальса» ... 20 р./30 г
- Соус классический ... 35 р./30 г
(кетчуп, майонез, чеснок)

Сытные блинчики

Мы печем блинчики
прямо перед подачей!



Блин с фаршем и сметаной
265 р. 100/60/25 г

Блин с копчёной курочкой
помидором и сыром
325 р. 100/50/40/40 г



Блин с жареной курочкой и сыром
295 р. 100/40/40 г



Блин с паштетом из куриной печени
и брусничным соусом
235 р. 100/70/40/2 г



Блин с сыром

215 р. 100/50 г

Блин с ветчиной и сыром

287 р. 100/40/40 г

ХИТ!



Блин с грибным жульеном и жареными шампиньонами

245 р. 100/50/40 г

Блин с семгой и творожным сыром

405 р. 100/50/30/2 г

Блин Фахитос с острой сальсой и сметаной

Сытный блин, начиненный куриным филе, печеным болгарским перцем, свежими помидорами, оливками, маринованными огурцами и луком, с добавлением соуса авокадо-чили, перца халапеньо, листа салата и соуса крем-бальзамик

375 р. 170/30/30 г

Добавки

Зелень ... **10 р.** /10 г

Сыр «Гауда» ... **45 р.** /50 г

Сыр творожный ... **45 р.** /30 г

Ветчина ... **75 р.** /50 г

Окорок ... **75 р.** /50 г

Филе куриное жареное ... **75 р.** /50 г

Филе куриное копченое ... **75 р.** /50 г

Помидоры ... **35 р.** /50 г

Сметана ... **20 р.** /40 г

Сыр ... **45 р.** /50 г

Грибы жареные ... **45 р.** /50 г
(шампиньоны)



Десертные блинчики



Со сгущённым молоком
и шоколадным печеньем
175 р. 100/30/15 г



С мороженым и брусничным соусом
225 р. 100/50/30 г

**Блин
с соусом**
175 р. 100 г

Мед 50 г	А ЕЩЁ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!	Клубничный соус 50 г	Сгущённое молоко 50 г
			Соус манго 50 г
			Сметана 50 г
			Брусничный соус 50 г
		Шоколадный соус 50 г	Вишневый соус 50 г



**Блин «Солёная карамель»
с ореховым миксом**
грецкий орех, фундук, миндаль, кешью,
фирменный соус «солёная карамель»
235 р. 100/50/20/15 г

Добавьте к
блинчикам

Джем из клубники ... **55 р.** / 70 г
Соус вишневый ... **55 р.** / 70 г
Мед ... **55 р.** / 50 г
Шоколадный соус ... **40 р.** / 40 г



С соусом манго, мороженым и клубникой
315 р. 100/50/30/20 г



С бананом, шоколадным соусом и шариком пломбира
235 р. 100/50/30/20 г

Блин с мороженым и вареньем из сосновых шишек
мороженое, варенье из сосновых шишек, брусника свежемороженая, орех кедровый
258 р. 100/50/25/10/3 г



Блинчики с яблочным пропеком с брусничным соусом и сметаной
235 р. 100/40/20/20/5 г

и десертным вафлям!

Сгущённое молоко ... 50 р. / 50 г
Мороженое пломбир ... 50 р. / 50 г
Орех грецкий ... 40 р. / 20 г



Вафли

С мороженым, шоколадом
и грецким орехом
285 р. 100/50/20/10 г



Вафля с мороженым,
соусом «Соленая
карамель» и орехами
315 р. 100/50/25/10 г



С мороженым
и брусничным
соусом
265 р. 100/50/50 г

С мороженым
и облепиховым
соусом
285 р. 100/50/30 г



С мороженым и клубничным соусом
соус клубничный, клубника свежемороженая,
мороженое
285 р. 100/50/30/10 г



С мороженым и соусом манго
соус манго, клубника свежемороженая, мороженое
335 р. 100/50/20/20/1 г



Десерты

Клубнично-банановое парфе с грецким орехом

клубника свежемороженая, сахар, банан, жареный грецкий орех

245 р. 140/20 г



Аффогато вишня в шоколаде

эспрессо, мороженое, вишневый соус, шоколадный соус, печенье

235 р. 160 г

Аффогато кедровый орех в карамели

эспрессо, мороженое, карамельный и шоколадный соус, печенье, кедровый орех

235 р. 160 г



Меренга с цитрусовым соусом и сливками

меренга, апельсиновый мусс, сливки, манго, молоко

215 р. 130 г



Меренга с брусникой и сливками

меренга, брусничный соус, сливки, манго, молоко

215 р. 130 г

Напитки

Соки «Rich» в ассортименте

вишня, яблоко, томат, апельсин, персик.

90 р. 200 мл

Морс брусничный

85 р. 250 мл

Ягодный кисель

брусника / облепиха / смородина / черника / клюква

175 р. 200 мл



Свежевыжатые соки

Новая технология отжима!

Апельсиновый

295 р. 220 мл

Яблочный

295 р. 220 мл

Лимонный

295 р. 150 мл

Солёная карамель
с миксом ореховым
грецкий орех, фундук,
кешью, миндаль
225 р. 100/40/20/5 г

С клубничным
соусом
215 р. 100/20/20/10 г



Вишня в шоколаде
215 р. 100/20/20 г

ХИТ!

Мороженое

С вареньем
из сосновых
шишек, брусникой
и кедровым орехом
225 р. 100/20/5/5 г



С манговым соусом
и миндалем
225 р. 100/20/10 г



С брусничным соусом и кедровым орехом
245 р. 100/30/10 г

С грецким орехом и шоколадным соусом
215 р. 100/30/15 г

С облепиховым соусом
215 р. 100/30/5 г

Добавьте
к мороженому

Орех кедровый ... **50 р.**/20 г
Орех грецкий ... **40 р.**/20 г
Молоко сгущенное ... **50 р.**/50 г
Джем из вишни ... **30 р.**/30 г

буланже

Молочные коктейли



Клубничная королева

молоко, банан, сок персиковый, клубника свежемороженая, сироп, лёд

253 р. 300 мл



Молочный с сиропом

молоко, мороженое, сливки, печенье, безе, маршмеллоу, сироп

265 р. 300 мл



Молочный

молоко, мороженое, сливки, безе, маршмеллоу

215 р. 300 мл



НОВИНКА!

Коктейль манго-чия

мороженое в сочетании с молоком, соусом манго, с добавлением семян чия и сиропа, украшается взбитыми сливками и мятой

295 р. 300 мл

Шоко-бум

молоко, мороженое, шоколадный соус, сливки

215 р. 300 мл

Милкшейк «Сникерс»

мороженое, молоко, шоколад, карамель, арахис, сливки, печенье

315 р. 300 мл

СУПНИКИ

Суп-лапша
с рулетом
из куриного филе
135 р. 110/15 г

Бульон с яйцом
куриный бульон, яйцо
варёное.
125 р. 200/20 г

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

60
00

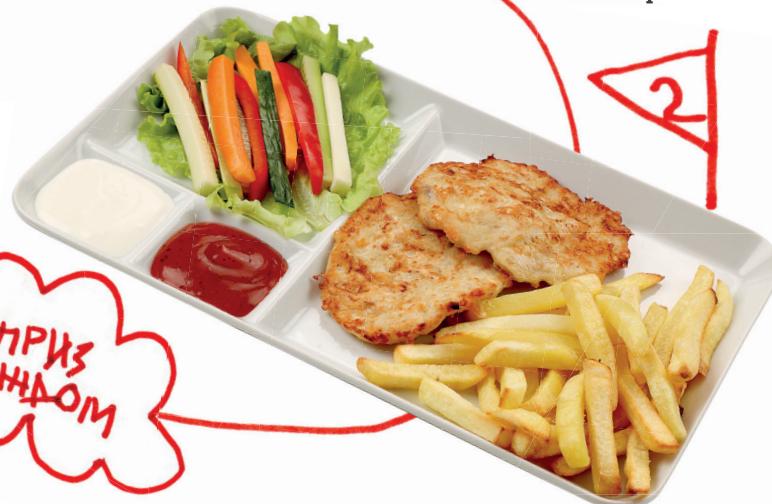


СЕТ 1

запеченный шашлык из филе цыпленка,
запеченный картофель, ролл с ветчиной
и сыром, подаются с листом салата,
кетчупом и сметаной

553 р. 80/100/50/15/15 г

Сеты



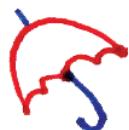
СЕТ 2

куриные оладьи, запеченный
картофель, овощной микс подаются
с листом салата, кетчупом и
сметаной

553 р. 80/100/60/15/15 г



Сюрприз
в меню



Десерты



Блинчики
«Веселая карусель»
блинчики десертные,
шоколадный соус, попкорн,
безе, маршмеллоу
225 р. 100/20/20 г



Мороженое
«ТикТок»
пломбир, безе,
маршмеллоу, печенье
158 р. 100/20 г

буланже



Горячее

НЕ ЖАРИМ В МАСЛЕ,
А ПЕЧЕМ ↴



Картофель запеченный
«Волшебные палочки»
картофель запеченный,
кетчуп, зелень.

195 р. 100/10/10 г

Шашлычки
из курочки
со сметанным
соусом

филе куриное, соль,
спices, салат
зелёный, сметана,
кетчуп, помидор.

275 р. 80/15/15/10 г



СМЕТАНА МИ КЕТЧУП
НА ВЫБОР

Куриные оладушки
с картофельным пюре

филе куриное, яйцо,
сыр, мука, соль, специи,
картофель, молоко, масло
сливочное, сметана, салат
зеленый, морковь свежая

285 р. 60/120/20/10/3 г



Хрустящие
«Наггетсы»
из курочки
со сметанным
соусом

филе куриное, соль,
спices, сухари
панировочные,
сметана, зелень,
цукаты.

285 р. 120/15/15/3 г

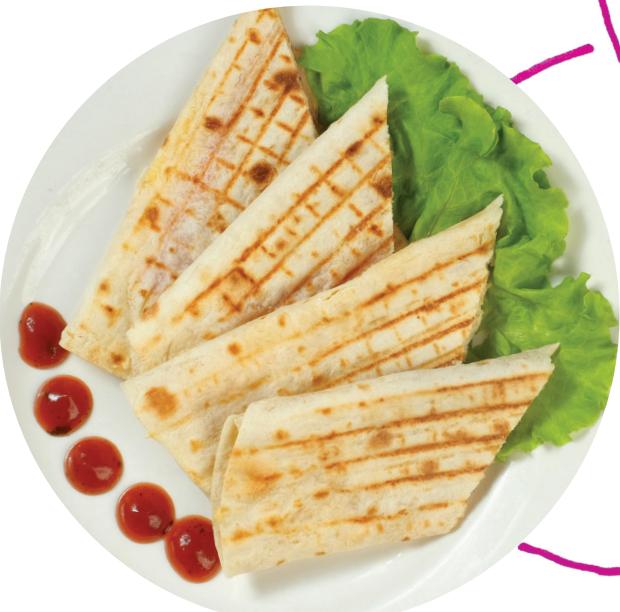


—ПЕРЕКУС—

Ролл с курочкой
и сыром со сметаной

пресная лепешка, сыр «Гауда»,
курочка, сметана, салат
зелёный, кетчуп.

335 р. 110/15/15 г



Ролл с ветчиной
и сыром со сметаной

пресная лепешка, сыр «Гауда»,
ветчина, сметана, салат
зелёный, кетчуп.

335 р. 110/15/15 г



Паста «Зелибобы»
тальятелле с ветчиной
и сыром

тальятелле, сливки,
ветчина, сыр «Гауда».

345 р. 180 г

Доставка от «Буланже»

Доставим ваши любимые
блюда из кофейни



Стоимость доставки 150 руб.
на сумму чека меньше 1000 руб.

Свыше 1000 руб. — доставка бесплатно.

Для отдалённых районов (Северный парк,
Южные Ворота, Тимирязево, п. Просторный)
принимаем заказы от 1000 руб.,
доставка 150 руб.



bulange.tomsk.ru

📞 467-469

✉ bulange_coffee

принимаем заказы с 10:00 до 21:00
доставляем с 11:00 до 22:00

Торты от «Буланже»

Именинникам скидка 15%*

Приготовим и привезём торт
для вашего праздника



bulange.tomsk.ru

⌚ 25-76-76

◎ bulange_cake

whatsapp / telegram + 7 999 619-23-30

принимаем заказы с 9:00 до 19:00

доставляем с 9:00 до 23:00

*уточняйте информацию у официанта

Доставка

31



Данный буклет является рекламным материалом.
Меню «Буланже» с подробным описанием состава и выхода блюд,
указанием энергетической ценности, стоимости и другой необходимой
информации находится у менеджера кофейни и предоставляется по первому
требованию гостя. Подача блюд может отличаться от изображения в меню.
На изображениях могут встречаться элементы декорирования.