



Menú

MOSCÚ BRUNCH



Bebidas



CAFÉ

Café americano (refill)	\$ 49
Café de olla (refill)	\$ 59
Capuchino	\$ 60
Latte	\$ 70
Chai latte	\$ 75
Chocolate	\$ 65

TÉ E INFUSIONES:

Manzanilla	\$ 35
Limón	\$ 35
Verde	\$ 35
Jengibre	\$ 40
Frutos rojos	\$ 40
Tizana frutos rojos	\$ 65

Shots_{50 ml}

Inicia tu día con toda la energía

Detox: Jengibre y Piña	\$ 35
Súper Vit C: jengibre, naranja, cúrcuma	\$ 35
Digest zen: pepino, limón y apio	\$ 35

JUGOS_(420 ML)

Jugo de naranja	\$ 55
Jugo verde	\$ 60
Jugo mediado	\$ 55

REFRESH

Refrescos	\$ 40
Topochico (agua mineral)	\$ 50
Agua de piña y romero	\$ 55
Agua fresa	\$ 45
Agua de limón	\$ 45

COOL JUICE_(420 ML)

Red juice: Apio, betabel, piña y pepino	\$ 70
Moscú: Zanahoria, betabel, fresa y naranja	\$ 75
Berry juice: Frutos rojos, apio, naranja y betabel	\$ 75
Tropi juice: Fresa, mango y naranja.	\$ 75

LICUADOS_(420 ML)

A elección tipo de leche:
+\$5 Deslactosada, Coco o almendra.

Banana mix: Plátano, avena, leche, miel, hielo y canela	\$ 75
Berry mix: Frutos rojos, yogur, avena, leche, vainilla y miel	\$ 85
Apple mix: Manzana verde, avena, canela, leche y miel	\$ 75

CHOCOMILK \$ 65



“

En Moscú Restaurante, cada platillo es preparado al momento para ofrecerte siempre frescura y calidad.

”

Agradecemos tu paciencia y te aseguramos que la espera será parte de una gran experiencia

Pan dulce artesanal
\$ 50

Plato de fruta de temporada
\$ 60

Mollete dulce:
Mantequilla, azúcar y canela
\$ 60

BOWL BERRY MIX **\$ 90**
Bowl con cremoso yogur griego acompañado de moras de temporada y granola.

CHIA BOWL **\$ 95**
Bowl con chia activada con leche de coco o almendra, acompañado de frutas.

ENSALADA DELIZIA **\$ 110**
Mix de lechugas, peras, fresas, arándanos frescos, queso de cabra y nuez caramelizada.

ENSALADA CESAR **\$ 145**
Crujientes hojas de lechuga romana, aderezo César, crotones dorados al ajo y queso parmesano rallado.





Huevos

HUEVOS AL GUSTO

\$ 110

Dos huevos acompañados de frijoles fritos con queso.

Eligelos: Revueltos, estrellados, a la mexicana, o con jamón, tocino, chorizo.

HUEVOS DIVORCIADOS

\$ 120

Un clásico, pero al estilo Moscú con salsa roja y verde, separados por deliciosos frijoles fritos con quesos.

HUEVOS RANCH

\$ 125

Dos huevos estrellados sobre tortilla frita con crema y bañados de salsa verde o roja. Acompañados de frijoles fritos con queso.

HUEVOS CON MACHACA

\$ 145

Al estilo nortño, huevos revueltos con machaca y tortillas de harina.

Antojitos

Enfrijoladas (3 pzas)

\$ 130

Enfrijoladas con arrachera (3 pzas)

\$ 175

Enchiladas Suizas (3 pzas)

\$ 140

Pachuco gratinado

\$ 85

+ Chorizo \$ 35 + Arrachera \$ 55



Chilaquiles



CHILAQUILES ROJOS

\$ 99

Crujientes totopos bañados de salsa de jitomate con sazón de Moscu, acompañados con frijoles fritos con queso y pan.

CHILAQUILES VERDES

\$ 99

Crujientes totopos bañados de tomate verde con sazón de Moscu, acompañados con frijoles fritos con queso y pan.

CHILAQUILES SUIZOS

\$ 155

Totopos crujientes y cremosos, bañados en Salsa Suiza y gratinados, acompañados con pollo desmenuzado y frijoles fritos.

CHILAQUILES REGIOS

\$ 155

Crujientes totopos bañados en salsa de tomates tatemados y chicharrón regio.

CHILAQUILES POBLANOS

\$ 155

Crujientes totopos bañados de salsa cremosa de chile poblano con elote, acompañados de pollo desmenuzado y pan.

CHILAQUILES HABANERO

\$ 155

Crujientes totopos bañados de salsa cremosa de quesos y chile HABANERO, acompañados de pollo desmenuzado y pan.

CHILAQUILES MIXTOS

\$ 165

Elige dos de tus salsas favoritas.

Extras:

Huevo al gusto \$ 12

Pollo \$ 45

Arracherra \$ 55

Pídelos **COLIMOTES**
por \$20 mas



Omelletes



OMELLETE DE LA CASA

\$ 145

Omellete con espinacas, mix de quesos y jamón, bañado de crema suiza o de chipotle, acompañado de ensalada de la casa.

OMELLETE VEGGIE

\$ 140

Mix de verduras salteadas con mix de quesos. Acompañado de ensalada de la casa.

OMELLETE TOSCANA

\$ 160

Cherrys confitados, jamón serrano y queso de cabra. Acompañado de ensalada de la casa.

OMELLETE AL GUSTO con queso, acompañado de ensalada de la casa.

- Jamón
 - Chorizo
 - Espinacas
 - Tocino
 - Champiñones
- 1 ingrediente**
2 ingredientes
Puras claras

\$ 115
\$ 125
\$ 20



Ensalada

Mix de lechugas frescas con vinagreta tropical de temporada, acompañadas de supremas de naranja y arándanos deshidratados.

Desayunos Completos

DESAYUNO RANCHERO

\$ 165

Media orden de chilaquiles verdes o rojos, arrachera, huevo estrellado, acompañado frijoles y pan.

DESAYUNO COUNTRY

\$ 165

Media orden de chilaquiles verdes o rojos, omellete petit de jamón y queso, acompañado de ensalada.





Baguette

BAGUETTE COUNTRY

\$ 135

Baguette de panela asada con jamón y verduras, acompañado de ensalada de la casa.

BAGUETTE GRILL

\$ 145

Baguette de pollo o arrachera a la plancha con costra de quesos y aderezo, acompañado de ensalada de la casa.

Sandwich

SANDWICH CHICKEN LITTLE

\$ 135

Pollo a la plancha, mix de quesos, espinacas y aderezo de chipotle. acompañado de ensalada de la casa.

SANDWICH RUSTICO

\$ 165

Pan brioche aderezado con mayonesa casera, Roast Beef, manzana, arúgula y queso manchego, acompañado de ensalada.



Ensalada

Mix de lechugas frescas con reducción de balsámico, tomates cherry, germinados y zanahoria rallada.





Toast



TOAST PANELA

Toast de masa madre, aguacate y panela asada, acompañado de ensalada de la casa.

\$ 125

TOAST CLÁSICO

Toast de masa madre, aguacate, tocino y dos huevos estrellados, acompañado de ensalada de la casa.

\$ 140

TOAST DADDY

Toast de masa madre con arrachera a la plancha, champiñones salteados y aguacate, acompañado de ensalada de la casa.

\$ 155

TOAST RANCH

Toast de masa madre con pollo a la plancha, cherrys confitados, panela y espinacas, acompañado de ensalada de la casa.

\$ 160

TOAST BEEF

Toast de masa madre, roast beef, arúgula, rebanadas parmesano y durazno salteado. Acompañado de ensalada de la casa.

\$ 170

TOAST FRESH

Toast de masa madre, jamón serrano, arúgula, rebanadas de mozzarella fresco, jitomate bola y albahaca. Acompañado de ensalada de la casa.

\$ 170



Ensalada de la casa

Mix de lechugas con vinagreta de frambuesa, arándanos frescos y almendras fileteadas.



Pan Francés

CLASSIC FRENCH

Pan BRIOCHE acompañado con fruta y tu topping favorito

\$ 120

BERRY FRENCH

Pan BRIOCHE con compota de frambuesa y zarzamora con requesón.

\$ 135

TIRAMISU FRENCH

Pan BRIOCHE bañado en una mezcla de expresso y cubierto de crema de queso mascarpone

\$ 145

Waffles

WAFFLE SENCILLO

Waffle acompañado con fruta y tu topping favorito

\$ 120

WAFFLE MOSCU

Waffle en salsa de frutos rojos, con requesón espolvoreado.

\$ 135

WAFFLE CLÁSICO AMERICANO

Waffle clásico con huevo estrellado, tocino y miel de maple, acompañado de ensalada de la casa.

\$ 155

Hot Cakes

HOT CAKES TRADICIONALES

Tres piezas de hot cakes super esponjosos acompañados de tu topping favorito.

\$ 105

HOT CAKES ESPECIALES

Tres piezas de hot cakes super esponjosos bañados de salsa de frutos rojos.

\$ 135

DESAYUNO AMERICANO

Dos hot cakes mini acompañados de dos huevos estrellados o revueltos y tocino crujiente.

\$ 150

Postres

TIRAMISU \$ 105



Smoothies



FRUTOS ROJOS

Mezcla frapeada de frutos rojos, chia, hielo, agua y azúcar.

\$ 80

FRESA

Mezcla frapeada de fresas con un toque de limón y chamoy.
Pídelo con agua mineral o natural.

\$ 80

MANGONADA

Mezcla frapeada con pulpa de mango con un toque de limón y chamoy

\$ 80

YELLOW FRESH

Mezcla frapeada con mango, piña y un toque de plátano.

\$ 80

Coctelería

MOJITO DE FRUTOS ROJOS

Mezcla de frutos rojos, agua mineral, jugo de limón, azúcar y un toque de yerbabuena.

\$ 90

MIMOSA

Refrescante mezcla de vino espumoso y jugo de naranja natural.

\$ 90

CLERICOT

Mezcla de vino tinto, jugo de cítricos, manzana y nuez.

\$ 115

CARAJILLO

Expresso de la casa con el toque de licor 43

\$ 120

BAILEYS A LAS ROCA

\$ 120

TINTO DE VERANO

\$ 115

APEROL SPRITZ

\$ 120

CARAJILLA

\$ 150

