



ПОСТНОЕ МЕНЮ

1 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ НА УГЛЯХ

Запеченные на углях баклажаны, болгарский перец и томаты. Украшается салатом корн, кинзой и красным луком.

Warm salad of baked vegetables on charcoal

230 г

560.-

СЛАДКИЕ ТОМАТЫ

С красным луком и базиликом.

Tomatoes with red onions and basil

290 г

690.-

4 ФАЛАФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

Фалафель с ореховым соусом на подушке из хумуса. Подается с миксом салатов, сладкими томатами и огурцами.

Falafel with green salad

200 г

570.-

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Томаты, огурцы, редис, салат айсберг, зелень. Заправляется на выбор: оливковым маслом или постной сметаной.

Fresh salad vegetables and greens

290 г

550.-

3 КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

На кокосовом молоке

Broccoli cream soup

250 | 40 г

550.-

2 САЛАТ С ХУМУСОМ

Хумус с миксом салатов, сладкими томатами, огурцами и кедровым орехом.

Salad with hummus

175 г

550.-

ПОСТНЫЕ ЩИ

Постные щи с грибами. Подаются с постной сметаной.

Lean cabbage soup

310 | 30 г

420.-





1 ТОРТИЛЬЯ С ФАЛАФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Тортилья с фалафелем и хумусом, перцем и баклажанами на гриле. Подается с кунжутным соусом. Украшается песто из запеченных баклажанов, миксом салатов с томатами черри.

Tortilla with falafel and grilled vegetables

330 | 45 г

600.-

2 КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Fried potatoes with mushrooms

250 г

390.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Болгарский перец, цукини, баклажаны, кукуруза.

Grilled vegetables

200 г

450.-

СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ

Стейк из бланшированной и обжаренной брокколи с соусом из соцветий брокколи на основе кокосового молока. Посыпан орехами кешью и золой из трав.

Broccoli steak

150 | 50 г

550.-

3 РИС С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Жасминовый рис с брокколи, фасолью, шампиньонами, приготовленными на гриле болгарским перцем и баклажанами в устричном соусе.

Asian style rice with vegetables

275 г

390.-

БАКЛАЖАН С КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

Запеченный баклажан с кунжутным соусом, печеный перец и сладкие томаты, салат рукола и грецкий орех.

Eggplant with sesame sauce

190 | 20 г

620.-

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ

Гречка с обжаренными шампиньонами и луком. Подается с постной сметаной.

Buckwheat with mushrooms

230 | 30 г

320.-

4 ДЕСЕРТ С МАЛИНОВЫМ СОРБЕТОМ

С карамельным печеньем, растительными взбитыми сливками и голубикой.

Dessert with raspberry sorbet

145 г

460.-

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ «ЛЕМОН МИНТ»

Herbal tea lemon mint

1000 мл

790.-

КАПУЧИНО

На кокосовом молоке

Cappuccino

150 мл | 250 мл

370.- | 450.-

ЛАТТЕ

На кокосовом молоке

Latte

200 мл

400.-