

СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ

Broccoli steak

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

150 | 50 г **690.-**



РИС С ОВОЩАМИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Asian style rice with vegetables

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

275 г **550.-**



1 ФАЛАФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

Falafel with green salad

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

200 г **600.-**



ПОСТНЫЕ ЩИ

Lean cabbage soup

Постные щи с грибами. Подаются с постной сметаной.

310 | 30 г **420.-**

2 КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

Broccoli cream soup

На кокосовом молоке и растительных сливках.

250 г **730.-**

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ:
Recommend adding:

Креветки 3 шт. **+200.-** Тортилья 30 г **+25.-**
Shrimps Tortilla



ПОСТНОЕ

М е Н ю

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Salad with crispy eggplants

Хрустящие баклажаны, помидоры, авокадо, кинза и кунжут, заправленные соусами чили, терияки и устричным.

220 г **650.-**

3 БАТАТ ФРИ С ХУМУСОМ

Sweet potato fries with hummus

Хрустящий батат с хумусом, кедровыми орехами и зелеными оливками.

Тортилья 30 г **+25.-**
Tortilla

120 | 30 | 20 г **400.-**



4 САЛАТ С ХУМУСОМ

Salad with hummus

Хумус с миксом салатов, черри, огурцами и корнишонами, кедровыми орехами, медовой заправкой и хрустящей тортильей.

175 г **550.-**

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ТОРТИЛЬЯ: **+25.-**
Add a tortilla



ЧАЙ * КОФЕ

ЧЁРНЫЙ С БАДЬЯНОМ, МЯТОЙ И КОРИЦЕЙ

Black tea with star anise,
mint and cinnamon

500 мл **320.-**

ТРАВЯНОЙ МЯТНЫЙ

Herbal mint tea

500 мл **320.-**

КОЛЛЕКЦИОННЫЙ ТРАВЯНОЙ «ЛЕМОН МИНТ»

Herbal mint lemon tea

1000 мл **790.-**

КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Cappuccino

150 мл **370.-**

КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Cappuccino

250 мл **450.-**

ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Latte

200 мл **400.-**

1 МАНДАРИНЫ В КАРАМЕЛИ

Tangerines in caramel

Десерт из карамелизированных мандаринов с соусом из халвы, с малиновым сорбетом, карамельным печеньем и листиками мяты.

140 г **490.-**



2 САЛАТ С АВОКАДО И КИНОА

Avocado and quinoa salad

Авокадо и отварная киноа с черри, вялеными томатами и свежим шпинатом. Дополнен бататом фри, чипсами из шпината, кинзой в фирменной заправке на основе соусов чили, терияки и устричного.

185 г **690.-**



ДЕСЕРТ С МАЛИНОВЫМ СОРБЕТОМ

Dessert
with raspberry sorbet

С карамельным печеньем, сорбетом и голубикой.

70 г **360.-**

3 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И АВОКАДО

Warm grill vegetable salad
with avocado

Цукини, морковь, болгарский перец, брокколи и шампиньоны с авокадо и руколой. Дополнен отварной киноа. Подается с орехово-кунжутным соусом.

270 | 30 г **750.-**



ГРЕЧКА С ГРИБАМИ / С ПОСТНОЙ КОТЛЕТОЙ

Buckwheat with mushrooms /
with pea-lentil cutlet

Гречка подается с постной сметаной. Гречка с постной котлетой подается с томатным соусом.

230 | 30 г / 230 | 90 | 50 г
350.- / 650.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
КОТЛЕТКА: **+300.-**

4 КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ / С ПОСТНОЙ КОТЛЕТОЙ

Potatoes with mushrooms /
with pea-lentil cutlet

Картофель с грибами подается с томатным соусом.

250 г / 250 | 90 | 50 г
430.- / 750.-

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
КОТЛЕТКА: **+300.-**

