



ПОСТНОЕ  
МЕНЮ

---





## САЛАТЫ

### Винегрет

Свекла, морковь, квашеная капуста, зеленый горошек и масло грецкого ореха - классическое русское блюдо

450p <sup>180г</sup>

### Карпаччо из артишоков

Слайсы маринованного артишока, руккола заправленная маслом виноградной косточки, кленовым сиропом и соком лимона, посыпается орехом кешью

850p <sup>150г</sup>

### Салат с жареным тофу

Микс салатных листьев с помидором черри, стручковой фасолью, жареным тофу в темпуре, болгарским перцем и обжаренными шампиньонами с соусом унаги, заправляется кунжутным маслом

700p <sup>220г</sup>

## СУПЫ

### Суп том ям с брокколи и шиитаке

Кокосовое молоко, паста том ям, лук шалот, брокколи, грибы шиитаки, кинза, помидор черри

710p <sup>350г</sup>

### Томатный суп с брокколи

Томаты в собственном соку, чеснок, белый лук, корень имбиря, мёд. Подается с брокколи

400p <sup>300г</sup>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Паста из цуккини

Цуккини, белый лук, вяленые томаты, базилик

750p <sup>160г</sup>

### Паста ризони с белыми грибами и вешенками

Паста ризони, лук шалот, белые грибы и вешенки

770p <sup>220г</sup>

### Картофельный драник с тартаром из томатов с копченым соусом

Картофель, чеснок, томаты заправленные оливковым маслом и свежий базилик, с постным подкопченным соусом

400p <sup>180г</sup>

### Чили кон карне с белыми тостами

Перец болгарский, белый лук, фасоль, соус наполи, кинза

600p <sup>190г</sup>

### Картофель, жаренный с вешенками

Картофель, вешенки

550p <sup>320г</sup>

## ДЕСЕРТЫ

### Ягодный тартар

Клубника, голубика, груша, ананас, малина

850p <sup>200г</sup>

### Груша, томленая в вине

Груша, томленая в вине с черносливом, грецким орехом и малиновым соусом

530p <sup>180г</sup>