

ПОСТНОЕ МЕНЮ

(салаты)

Салат с тофу, поматоми и миксом зелени

Гармоничное сочетание нежного сыра тофу со свежей рукколой, сладкими помидорами черри, сочными маслинами, кедровыми орешками и оливковым маслом.

490 руб.
200 г.

Спринг-салат

Зелёный салат с болгарским перцем, сочными помидорами, свежими огурцами и дольками моркови, приправленный сладкой кукурузой и зеленью, такой же свежий и лёгкий, как цветущая весна.

240 руб.
195 г.

Салат овощной с черри и маслинами

Хрустящая капуста, свежие огурцы и сладкие помидоры черри, дополненные слайсами моркови, сочными маслинами и ароматным подсолнечным маслом.

290 руб.
230 г.

Салат с редисом и бальзамическим соусом

Сочный салат Айсберг, свежие огурцы, спелый болгарский перец и помидоры черри в сочетании с острым редисом, красным луком и сладостью бальзамического соуса.

390 руб.
200 г.

Салат с фасолью под медово-горчичным соусом

Красная фасоль, сочный болгарский перец, свежий салат Айсберг и крошка из грецких орехов, заправленные авторским соусом из меда, горчицы и лимонного фреша.

290 руб.
200 г.

Салат с картофелем, грибами и корнитоноами под соусом Айоли

Салат из нежного отварного картофеля с сочными шампиньонами, маринованными корнитоноами и свежей зеленью, заправленный фирменным соусом Айоли на постной основе.

320 руб.
250 г.

(супы)

Борщ на овощном бульоне

с чесноком, укропом и зеленым луком.

290 руб.
270 г.

Суп с белыми грибами

Наваристый суп из белых грибов с картофелем, луком и морковью, приправленный черным перцем и лавровым листом.

290 руб.
300 г.

Томатный суп-пюре

Овощной суп на основе спелых томатов. Букет свежих летних овощей приправлен чесноком, черным перцем и лавровым листом.

290 руб.
300 г.

(вторые блюда)

Орзо с карамелизованными овощами и базиликом

Паста орзо с болгарским перцем, помидорами черри и стручковой фасолью, карамелизованными до хрустящей корочки. Блюдо дополнено чесночной пастой, свежей рукколой, маслинами и базиликом.

490 руб.
320 г.

Паста с шампиньонами под соусом песто

Паста с сочными шампиньонами, сладким перцем, приправленная нежным соусом из свежего тимьяна и песто.

440 руб.
230 г.

Хинкали с шампиньонами по-восточному

Сочные хинкали с начинкой из нежного картофельного пюре, шампиньонов и репчатого лука. Блюдо приправлено свежей кинзой, чили и уцхо-сунели.

100 руб./шт.
110 г.

Грибной плов

Отборный рис с нежными грибами, репчатым луком, сладкой морковью и пряными специями.

390 руб.
200 г.

Сковорода с овощами и шампиньонами

Хрустящий картофель с ароматными шампиньонами, сочными цукини, сладким перцем, луком и чесноком, приправленный свежей зеленью и смесью из пяти перцев.

490 руб.
350 г.

(к чаю)

Гречневые блины

с вареньем из спелой сливы

190 руб.
2 шт.

Овощные оладушки с постной сметаной

Сезонные овощи в тесте, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с постной сметаной из фасоли, горчицы и сока лимона.

190 руб.
3 шт.