



# ПОСТНОЕ МЕНЮ



### Хумус с гренками

Hummus with croutons

Закуска из нута и авокадо, приправленная оливковым маслом, копченой паприкой и хрустящими гренками

A chickpea and avocado appetizer seasoned with olive oil, smoked paprika and topped with crispy croutons

200г.....420 Р

### Карпаччо из свеклы и маринованного фенхеля

Carpaccio made from beetroot and pickled fennel

Печеная свекла с маринованным фенхелем, медово-горчичной заправкой и сыром тофу.

Baked beetroot with pickled fennel, honey-mustard dressing, and tofu cheese

210г.....430 Р

### Гриль салат

Grilled salad

Овощи гриль, заправленные освежающим соусом и миксом зелени.

Grilled vegetables seasoned with a refreshing sauce and a mix of herbs.

220г.....510 Р

### Зеленый крем-суп

Green cream soup

Овощной крем-суп на основе брокколи и цукини, с кокосовым молоком и бобами

A vegetable cream soup made with broccoli and zucchini, coconut milk, and beans

280г.....420 Р

### Соба с овощами

Soba with vegetables

Гречневая лапша с жареными овощами, зеленым луком и кунжутом

Buckwheat noodles with fried vegetables, green onions, and sesame seeds

200г.....470 Р

### Жареный молодой картофель с вешенками

Roasted new potatoes with oyster mushrooms

Жареный картофель с чесноком, грибами вешенками и луком сибует

Fried potatoes with garlic, oyster mushrooms and onion sibulet

230г.....360 Р

### Томленая груша с кремом

Stewed pear with cream

Томленая груша в ароматизированном вишневом соке, с растительным кремом, грецким орехом и жареными лепестками миндаля

Stewed pear in flavored cherry juice, with vegetable cream, walnuts, and roasted almond flakes

190г.....490 Р

