

ПОСТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Тар-тар из запеченной свеклы и авокадо
*с пикантной заправкой из каперсов, горчицы, лимонного сока,
масла авокадо.*

550.-
270 г

САЛАТЫ

Салат "Весенний"

*морковь, капуста, свежий огурец, салат микс.
Заправка: лимонный сок, горчица, масло авокадо, соевый соус.*

300.-
160 г

Салат "Яркий"

*хрустящие баклажаны, лук красный, томаты, орех грецкий.
Заправка: горчица, масло оливковое, соус терияки, лимонный сок.*

490.-
250 г

СУПЫ

Суп грибной

микс сушеных лесных грибов, картофель, лук, морковь.

480.-
350 г

Суп "Легкий" из сезонных овощей

цуккини, баклажаны, томаты, лук красный, сыр "Тофу", соус песто.

460.-
300 г

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофельная котлета

с грибным соусом из шампиньонов и томатов.

460.-
300 г

Паста "Джирандоле"

с шампиньонами, томатами и сыром "Тофу".

490.-
300 г

Вареники

с картофелем и грибами.

350.-
200 г

ДЕСЕРТЫ

"Клубничный рай"

Протертая клубника и лепестки миндаля.

300.-
200 г