

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

**ТОМАТЫ НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ
С МЯТЫМ АВОКАДО, КРЫМСКИМ ЛУКОМ,
БАЗИЛИКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ**

оливковое масло • черри • мята
бальзамический крем • кервель

370

**ЗЕЛЕНЬ МИКС ИЗ ЩАВЕЛЯ
И ШПИНАТА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ**

зеленое яблоко • кабачки • шпинат • цитрусовая
заправка • вяленые томаты • кедровые орехи

320

**ТОМАТЫ С ЗАПРАВКОЙ
ИЗ КИНЗЫ И МАСЛОМ
ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК**

томаты • лук-шалот • масло виноградных
косточек • чиабатта

360

**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
ПО-СИНГАПУРСКИ**

сладкий чили соус

330

**Постное
меню**

11 МАРТА – 27 АПРЕЛЯ

ХУМУС С КУНЖУТНЫМИ ХЛЕБЦАМИ

кунжутное масло • лайм

270

**АВОКАДО С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА,
ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ЯГОДАМИ ГОДЖИ**

шпинат • виноград • семена льна, чиа,
тыквы и подсолнечника • масло виноградных
косточек • ростки зелени

440

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

подается с бородинским хлебом и постной сметаной

280

**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С ИМБИРНОЙ ТЫКВОЙ**

мускатный орех • кокосовое молоко • микрозелень
• масло из вяленых томатов, мяты и базилика

260

ВТОРЫЕ БЛЮДА

**ЗАПЕЧЁННАЯ ТЫКВА
С ФРЕГОЛОЙ И ШПИНАТОМ**

соевые бобы • чили перец • базиликовое
масло • соус из томатов

380

**ЯПОНСКИЙ ПЛОВ С БУЛГУРОМ
И ОВОЩАМИ/КРЕВЕТКАМИ**

булгур • морковь • кабачки • репчатый лук
• кунжутное масло • соево-чесночный соус
• морские водоросли

330/440

ОВОЩНОЙ БУРГЕР НА ЧИАБАТТЕ

белые грибы • салат айсберг • томаты • красный лук
вяленые томаты • шпинат

470

**ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
И ПОСТНОЙ СМЕТАНОЙ**

370

**ЖАРЕННЫЙ ТОФУ
С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ
В СОУСЕ ТЕРИЯКИ**



460

УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

креветки • кальмары • устричный соус • овощи

530

ДЕСЕРТ

КЛЮКВЕННЫЙ ТАРТ

360

КОКОСОВАЯ ПАНАКОТА

270

СОРБЕТ

110

лайм / черная смородина