

Постное меню

2 МАРТА – 18 АПРЕЛЯ



bar **BQ** cafe

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ С ОРЕХАМИ И БАЛЬЗАМИКОМ	310
печеная свёкла • лук • бальзамик грецкий орех	
ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С СОУСОМ «СЛАДКИЙ ЧИЛИ»	390
ТОМАТЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КИНЗЫ И МАСЛОМ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК	390
томаты • лук красный • масло виноградных косточек • чабатта	

ТАБУЛЕ НА ЛИСТЕ РОМЕЙНА	340
ромейн • булгур • томаты • перец болгарский курага • эстрагон • мята • кинза	
ТОМАТЫ НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ С МЯТЫМ АВОКАДО, КРЫМСКИМ ЛУКОМ, БАЗИЛИКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ	410
оливковое масло • черри • мята бальзамический крем • кервель	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ	340
подаётся с бородинским хлебом и постной сметаной	
КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ	340
киноа • кресс амарант • зеленое масло	

ВТОРЫЕ БЛЮДА

АЗИАТСКИЙ БУРГЕР	550
чабатта • мини шпинат • томаты • огурцы свежие • соус кисло-сладкий • лук фри соус Тонкацу	
ЯПОНСКИЙ ПЛОВ С БУЛГУРОМ И ОВОЩАМИ/КРЕВЕТКАМИ	360/460
булгур • морковь • кабачки • репчатый лук кунжутное масло • соево-чесночный соус морские водоросли	
УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ	530
креветки • кальмары • устричный соус • овощи	

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И ПОСТНОЙ СМЕТАНОЙ	370
картофель • грибы • лук • постная сметана	
СПАГЕТТИ «АЛЛА НОРМА»	440
баклажаны • томаты черри • чеснок соус томатный • чили перец • базилик • кешью	
ФУЗИЛИ С ШАМПИНЬОНАМИ И ПОЛЬПЕТТЕ ИЗ НУТА	440
фалафель • шампиньоны • крем кешью чеснок • мини шпинат	

ДЕСЕРТ

СЛИВОВЫЙ ТАРТ	380
ТАПИОКА С ТОМЛЕННОЙ КЛУБНИКОЙ И МАРМЕЛАДОМ ИЗ ЮДЗУ	350
базиликовая тапиока • мед • юдзу • мини-базилик	
ТЁПЛЫЙ КОКОСОВЫЙ РИС И ТАР-ТАР ИЗ МАНГО	350
рис • кокосовое молоко • мед • тайское манго	

*Все цены указаны в рублях