



ПОСТНОЕ МЕНЮ

ВИНЕГРЕТ 210 **200 Р.**

с отварным картофелем, морковью, свёклой, солёным огурчиком, зелёным горошком и зелёным лучком под ароматным подсолнечным маслом

КАРПАЧЧО ИЗ СВЁКЛЫ, 120 **150 Р.**

маринованной в имбирно-чесночной заправке с зеленью кинзы

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ 290 **220 Р.**

с имбирём, кокосовым молоком и тыквенными семечками

МИСО СУП С ТОФУ 250 **220 Р.**

водорослями нори, вешенками, луком пореем и зеленым луком



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ТАЙСКИ

с листьями кинзы и чесноком, подаются с кисло-сладким соусом

360 Р.

🍴 120/30



УДОН В СОУСЕ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ,

гигантских маслин и ароматных трав

440 Р.

🍴 300



ЛЁГКИЙ САЛАТ С АВОКАДО,

хрустящими овощами, листьями романо, айсберга и шпината, бобами эдамаме

440 Р.

🍴 190



САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ,

хрустящих огурчиков и болгарского перца, с листьями салатов, гигантскими оливками и маслинами под оливковым маслом

440 Р.

🍴 220



КАПУСТА БРОККОЛИ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ,

цукини и баклажанами в соусе Терияки

290 Р.

🍴 200



РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

с жареными шампиньонами и вешенками

200 Р.

🍴 250



КАРТОФЕЛЬ МИНИ

с жареными шампиньонами и вешенками, рубленой зеленью

200 Р.

🍴 200

