



# ПОСТНОЕ МЕНЮ

## УДОН В СОУСЕ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ,

гигантских маслин  
и ароматных трав

**320 Р.**

🍴 300



## СУП-ПЮРЕ С БРОККОЛИ и шпинатом. Рекомендуем добавить кокосовое молоко (50 г) 50 р.

**240 Р.**

🍴 250



## ЛЁГКИЙ САЛАТ С АВОКАДО,

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

**420 Р.**

🍴 160



## УДОН С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ,

кедровыми орешками  
и соусом из брокколи  
с цитрусовыми тонами

**220 Р.**

🍴 280



## РИС С ОВОЩАМИ АЛЬ-ДЕНТЕ

Морковь, кабачок,  
болгарский перец,  
зелёный горошек,  
репчатый лук

**180 Р.**

🍴 280



**ЗАПЕЧЁННАЯ  
НА ГРИЛЕ  
МОРКОВЬ  
С МЁДОМ,**

чесноком и тимьяном.  
Подаётся с  
апельсиново-морковным  
соусом

**180 Р.**

🍴 100



**РАССЫПЧАТАЯ  
ГРЕЧНЕВАЯ КАША**

с жареными шампиньонами  
и вешенками

**180 Р.**

🍴 250



**КАРТОФЕЛЬ МИНИ**

с жареными шампиньонами  
и вешенками, рубленой зеленью

**190 Р.**

🍴 200



**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**

**270 Р.**

🍴 200



**АВОКАДО  
ГРИЛЬ  
С САЛЬСОЙ  
ИЗ СЛАДКИХ  
ТОМАТОВ**

с красным луком, листьями  
базилика и соусом  
Ворчестер

**425 Р.**

🍴 160