

Постное меню



Салаты и холодные закуски

- ❖ Салат с золотистыми баклажанами, овощами и кинзой с соусом Терияки 300 *зр.* **550**
- ❖ Карпачо из томатов и авокадо с соусом Песто 250 *зр.* **650**
- ❖ Зеленый салат с яблоком, редисом, виноградом, авокадо и сельдереем с постным майонезом и зерновой горчицей 270 *зр.* **600**
- ❖ Салат оливье с маринованными маслятами 250 *зр.* **450**

Супы

- ❖ Суп из белых грибов с перловой крупой томленный в печи. *Подается с поджаренной сметаной* 300/30 *зр.* **350**
- ❖ Суп-крем из цветной капусты с арахисом и трюфельным маслом. *Подается со сметаной* 250 *зр.* **400**

Горячие закуски и горячие блюда

- ❖ Мильфей из картофельных драников с запеченными овощами и гуакамоле 315/10/30 *зр.* **650**
- ❖ Жульен из баклажана с овощами под постным сыром 350 *зр.* **580**
- ❖ Вареники самолепные с картофелем и белыми грибами. *Подаются с копченой сметаной* 250/20/10 *зр.* **450**
- ❖ Спагетти со шпинатом, спаржей и цукини в соусе Песто 400 *зр.* **550**
- ❖ Жареный картофель с белыми грибами. *Подается с малосольными огурцами* 330/60/10 *зр.* **650**
- ❖ Зеленое ризотто со шпинатом и белыми грибами 290 *зр.* **750**

Десерты

- ❖ Печеное яблоко с халвой, кедровым орехом и абрикосовым соусом 160/70 *зр.* **400**
- ❖ Постный трюфельный торт с кремом из черной смородины 160/40/20 *зр.* **480**
- ❖ Ассорти Мармелада (Брусничный с корицей, из черной смородины и имбиря, облепиховый) 120 *зр.* **390**

