

Тепан с овощами 280гр
Японский рис, брокколи,
ароматные шампиньоны,
цуккини, болгарский перец,
обжаренные овощи с добавлением
соевого соуса, кунжутного масла
и чеснока, под шапкой
из водорослей Чука



280 руб



**Кокосовый Чиа-пудинг
со смородиной 190гр**
Легкий десерт на основе
кокосового молока и семян Чиа,
с добавлением сиропа
из манго и смородины

280 руб



Шоколадный мусс 150гр
Воздушный мусс
из растительных сливок,
какао и ореховые мюсли



260 руб



ПОСТНОЕ МЕНЮ

**Салат с авокадо
и камчатским крабом 170гр**
Авокадо, сочные томаты,
салат микс, икра Тобико,
камчатский краб под соусом
1000 островов

550 руб



**Салат киноа, со шпинатом
и гранатовыми зернами 190гр**
Сочные листья шпината
с киноа и зернами граната
под малиновой заправкой

290 руб



**Брускетты
с баклажанами Терияки (3 шт) 160гр**
Хрустящая Чиабатта,
баклажаны Терияки, орех фундук,
растительные сливки, зелень

280 руб



**Крем-суп из тыквы с картофельным
хвостом 300/10гр**
Крем- суп на кокосовом молоке
с запеченной тыквой и картофелем,
дополненный вялеными томатами
и картофельным хвостом.
Подается с гренками

240 руб



**Суп из чечевицы
с печеными баклажанами 270/40гр**
Наваристый суп из чечевицы
на овощном бульоне с добавлением
печеного баклажана, тимьяна
и соуса чили. Подается с постным
майонезом

250 руб



**Молодой картофель с грибами
и брокколи 250гр**
Картофель Черри, брокколи,
ароматные грибы вешенки
обжаренные с кокосовым
молоком, томатами черри
и чесноком

280 руб



**Запеченный баклажан с Кус-кусом,
томатами и сыром тофу 280гр**
Лодочка из запеченного баклажана
наполненная крупой Кус-кус,
томатами и сыром тофу в томатном
соусе спайс

360 руб

