

ПОСТНОЕ МЕНЮ

LENTEN MENU

uah / грн

APPETIZERS AND SALADS

- Warm salad with roasted beetroot**
pumpkin, apple, soybeans
on apple and eggplant puree
- Vegetable arabic salad**
with green buckwheat and cashew nuts
- Vegetable appetizer**
with artichokes,
baked bell pepper,
young zucchini and tofu cheese
on spicy pumpkin cream

SOUPS

- Creamy parsnip soup**
with coconut milk, roasted oyster
mushrooms, roasted parsnip
and courgette. Served with
garlic croutons and flavorful sage oil
- Lean borsch with beans**

MAIN COURSE

- Carrot cutlets**
with quinoa, raisins, cranberries
and greens. Served on coconut
cream and cauliflower cream
- Spicy red rice**
with artichokes,
dried tomatoes and sea kale
- Meatballs with soya**
baked pumpkin, beetroot
and cauliflower, fried japanese
rice batter on pumpkin cream
- Mix mushrooms and baked potatoes**
with truffle oil flavored
and tender mushroom cream

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- 119 Теплый салат с печёной свеклой,**
тыквой, яблоком, соевыми бобами
на яблочно-баклажанном креме
- 175 Овощной арабский салат**
с зеленой гречкой и орехом кешью
- 199 Овощная закуска**
с румяными артишоками,
печеным болгарским перцем,
молодым кабачком и сыром тофу
на пикантном тыквенном креме

СУПЫ

- 145 Суп пюре из пастернака**
на кокосовом молоке с обжаренной
вешенкой, печеным пастернаком
и кабачком. Подаем с чесночными
сухариками и ароматным шалфеевым маслом
- 110 Постный борщ с фасолью**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 135 Морковные котлеты**
с киноа, изюмом, клюквой и зеленью.
Подаем на креме из кокосовых сливок
и цветной капусты
- 185 Пряный красный рис**
с артишоками, вялеными томатами
и морской капустой
- 185 Биточки из сои**
с ароматной запеченой тыквой, свеклой
и цветной капустой, жареной в японском
рисовом кляре на тыквенном креме
- 205 Микс грибов и печеный картофель**
с ароматным трюфельным маслом
и нежным грибным кремом

uah / грн

DESSERTS

Crumble with berries
and a scoop of apple ice cream

95

Chocolate and orange cake
with almonds

109

Nut Cheesecake

115

BEVERAGES

Cappuccino with non-dairy milk*

70

Cocoa with non-dairy milk*

89

Matcha with non-dairy milk*

110

NON-ALCOHOL WINE

White/ Spain

115

Torres Natureo Muscat

Red/ Spain

115

Torres Natureo Syrah

ДЕСЕРТ

Крамбл с ягодами
и шариком яблочного мороженого

Шоколадно-апельсиновый торт
с миндалем

Ореховый чизкейк

НАПИТКИ

Капучино на альтернативном молоке*

Какао на альтернативном молоке*

Матча на альтернативном молоке*

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

Белое/Испания

Torres Natureo Muscat

Красное/Испания

Torres Natureo Syrah

* coconut, almond, soybean, buckwheat

* кокосовое, миндальное, соевое, гречневое

84/2 Sumska str., Kharkiv, Ukraine
Украина, г. Харьков, ул. Сумская, 84/2
+380 (68) 715 07 08

Этот материал является рекламной листовкой. Оригинал меню находится у администратора. Цены указаны в гривне.

Если у Вас есть аллергия на какой-то продукт, обязательно сообщите об этом официанту.

This material is an advertising postcard . You may ask administrator for original menu. All prices are in UAH. If you are allergic to any product , be sure to tell the waiter.