

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

БОУЛ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ ОВОЩЕЙ

960 ₽

Сочетание сочного шпината и салата романо, молодых бобов эдамаме, нежного авокадо и свежего огурца. Подается со сливочным соусом из кокосового молока с добавлением юдзу и семян чиа. 100/30/5 г

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ БАКЛАЖАНОВ

600 ₽

Пряные хрустящие баклажаны в маринаде из чеснока, имбиря, лука шалот и кунжутного масла. Подаются со сладким болгарским перцем и ароматной кинзой. 150/50/10 г

Суп

КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

720 ₽

Суп на основе нежных кокосовых сливок и сладкой тыквы с добавлением пикантной лимонной травы ипряного карри. Подается с ароматным тыквенным маслом и кокосовой стружкой. 200/5 мл

Основные блюда

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

999 ₽

Соцветия свежей цветной капусты, обжаренные на гриле до золотистой корочки. Подаются с орзотто в зеленом песто и нежнейшим муссом из цветной капусты и миндального молока. 250/30/5 г

ЖАРЕНый МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ГРИБНЫМ МИКСОМ

950 ₽

Молодой бейби-картофель, обжаренный до румяной корочки с шампиньонами и сладким луком шалот на пряном масле. Подётся с маринованными хрустящими артишоками и вялеными домашними томатами. 200/60/10 г

ФАЛАФЕЛЬ БУРГЕР

730 ₽

В меру острая котлета из нута, перца чили и ароматного тмина в сочетании со свежими томатами, салатными листьями и хрустящими огурцами. Подается с картофелем фри, кетчупом и овощным салатом из свежих овощей. 420/140/60 г

Десерты

ЧИА ПУДИНГ

420 ₽

Сливочный пудинг на основе кокосового молока и семян чиа. Подается со сладким манговым желе. 100 г

LENTEN MENU



Cold appetizers

BOWL OF GREEN VEGETABLES

960 ₺

A combination of juicy spinach and romaine lettuce, young edamame beans, tender avocado and fresh cucumber. Served with a creamy coconut milk sauce infused with yuzu and chia seeds. 100/30/5 g

MARINATED EGGPLANT SALAD

600 ₺

Spicy crispy eggplant marinated with garlic, ginger, shallots and sesame oil. Served with sweet bell pepper and aromatic cilantro. 150/50/10 g



Soup

CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH COCONUT MILK

720 ₺

A soup made with creamy coconut and sweet pumpkin, flavored with zesty lemongrass and spicy karri. Served with aromatic pumpkin oil and coconut flakes. 200/5 ml

Main dishes

CAULIFLOWER STEAK

999 ₺

Fresh cauliflower florets, grilled until golden brown. Served with orzotto in green pesto and the most delicate cauliflower and almond milk mousse. 250/30/5 g

FRIED MINI POTATOES WITH MUSHROOM MIX

950 ₺

New baby potatoes fried until golden brown with mushrooms and sweet shallots in spiced butter. Served with marinated crispy artichokes and home-dried tomatoes. 200/60/10 g

FALAFEL BURGER

730 ₺

A moderately spicy cutlet made from chickpeas, chili peppers and aromatic cumin combined with fresh tomatoes, lettuce and crispy cucumbers. Served with French fries, ketchup and fresh vegetable salad. 420/140/60 g

Dessert

CHIA PUDDING

420 ₺

Creamy pudding made with coconut milk and chia seeds. Served with sweet mango jelly. 100 g

