

Постное меню

Салаты

⌚ Время приготовления
15 - 20 минут



Винегрет с сельдью

135 ₺

190 г



Калейдоскоп с тофу

свежие овощи, соевый сыр тофу под лёгкой заправкой на основе растительного масла

125 ₺

150 г



Салат Табуле

кус-кус, мелко рубленные свежие овощи, зелень петрушки и мяты, оливковое масло, лимон

155 ₺

180 г



Салат из запечённой свёклы, карамелизированной груши, тофу и грецких орехов

235 ₺

220 г



Салат "Матрёшка" (постный)

195 ₺

180 г

Супы

⌚ Время приготовления
20 - 30 минут



Суп-пюре гороховый

готовится на основе соевого молока

155 ₺

300 г

- | | | |
|---|-------|-------|
| Борщ с квашеной капустой | 130 ₺ | 300 г |
| Суп овощной | 145 ₺ | 300 г |
| Солянка грибная.....
(белый гриб, опята, шампиньоны) | 255 ₺ | 300 г |

Горячие блюда

Время приготовления
20 - 25 минут



Сёмга на пару с овощами

525 ₺ 1/80/100/30 г



Жаркое из овощей и шампиньонов с кольцами кальмара фри

285 ₺ 1/260/20 г



Голубцы с рисом и шампиньонами

175 ₺ 1/120/80 г



Судак с рисом и соусом из свежего огурца

375 ₺ 1/80/100/50 г



Гарниры

Картофель, жаренный с грибами 135 ₺ 250 г

Цветная капуста и брокколи в кляре 135 ₺ 160 г

Гречневая каша с белыми грибами и шампиньонами 135 ₺ 150 г

Колдуны с картофелем и грибами

195 ₺ 1/190 г



Картофельное пюре с шампиньонами, запечённое в сладком перце

195 ₺ 1/250/10 г

Десерты



Яблочный пирог 155 ₺ 1/180/3 г



Яблоко, запечённое с мёдом и грецким орехом

155 ₺ 1/180 г



Грейпфрут с мёдом и соком свежего имбиря

155 ₺ 1/150 г

Напитки

Кисель из чёрной смородины 125 ₺ 1/250 мл