



▲ **Гедзе с растительным мясом и баклажаном хойсин**  
~~~~~  
Gedze with plant based meat and hoisin eggplant

**345**  
1/220 g



▲ **Ореховый хумус с хрустящими баклажанами и соусом свит чили**  
~~~~~  
Nut hummus with crunchy eggplants and sweet chili sauce

**395**  
1/230 g

# ПОСТНОЕ МЕНЮ lenten menu



▲ **Паштет из брокколи с обжаренным льняным хлебом и миксом орехов**  
~~~~~  
Broccoli pate with fried flax bread and nut mix

**445**  
1/230 g





▲ **Постный оливье с жареными шампиньонами**

**295**  
1/230 g

~~~~~  
Lenten Olivier with fried champignons



▲ **Зеленый салат с киноа и спаржей**

**525**  
1/330 g

~~~~~  
Green salad with quinoa and asparagus



▲ **Трюфельный грибной крем-суп с картофельным паем**

**365**  
1/310 g

~~~~~  
Truffle mushroom cream soup with potato pie



▲ **Постный борщ с фасолью**

**310**  
1/340 g

~~~~~  
Lenten borscht with beans





▲ **Бургер с котлетой из растительного мяса, фермерскими овощами, луковым и том кха соусами**

**415**  
1/340 g



Burger with plant based meat, farm vegetables, onion and tom kha sauces



▲ **Пенне болоньезе с растительным мясом**

**395**  
1/280 g



Penne bolognese with plant based meat



▲ **Картофельные ленивые галушки в сливочно-шпинатном соусе**



Potato lazy dumplings in creamy spinach sauce

**385**  
1/270 g





▲ **Малиновый веганский чизкейк на стевии**

**305**  
1/150 g



Raspberry vegan cheesecake on stevia



▲ **Мини хинкали с вишней и кремом из кокосового молока**

**305**  
1/280 g



Mini khinkali with cherries and cream from coconut milk



▲ **Карамелизированный ананас на гриле с кокосовым сорбетом**

**445**  
1/230 g



Grilled pineapple with coconut sorbet



▲ **Слоеная трубочка с кокосовым кремом (1 шт)**

**215**  
1/140 g



Puff tube with coconut cream (1 piece)