



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**Печеный перец с муссом из баклажана с эстрагоновым маслом** **720 р**  
*перец болгарский, помидор «черри», мусс из баклажана, мята, петрушка, масло эстрагоновое, кинза, базилик; 250 гр.*

**«Зеленый» с кунжутным соусом** **490 р**  
*огурец свежий, руккола, брокколи, капуста б/к, авокадо, фасоль стручковая, соус кунжутный; 200 гр.* ♡

**Салат овощной с французской заправкой и тофу** **330 р**  
*салат «айсберг», помидор «черри», сыр тофу, перец болгарский, апельсин, соус французский, лук красный, соус бальзамический, огурец свежий, орех кедровый; 220 гр.*

**Поке с азиатской заправкой** **250 р**  
*авокадо, рис, бобы, икра «тобико», соус «унаги», соус «азиатский», огурец свежий, помидор «черри», салат «айсберг», кунжут, микрозелень; 200/50 гр.*



## СУПЫ

**Крем-суп из корня сельдерея с чатни из груши и кедровыми орехами** **350 р**  
*корень сельдерея, чатни из груши, кедровый орех, микрозелень, масло зеленое; 250/40/15 гр.*

**Грибной с сыром «тофу»** **290 р**  
*шампиньоны, белые грибы, сыр «тофу», лук зелёный; 250/20/5 гр.*

**Минестроне** **180 р**  
*перец болгарский, кабачок, сельдерея, лук, морковь, соус «песто», зелень; 250 гр.* ♡

## ГОРЯЧЕЕ



**Соевая котлета с кремом из паровых овощей** **360 р**  
*котлета из соевого белка, крем из паровых овощей, масло зеленое, микрозелень; 90/150 гр.*

**Тыквенный карри с рисовой лапшой** **250 р**  
*тыквенный кари, рисовая лапша, тыква, микрозелень; 120/100/20 гр.*

**Стейк из капусты с соусом из белых грибов и трюфельного масла** **210 р**  
*капуста, соус из белых грибов, масло трюфельное, микрозелень; 120/50/2 гр.*



## ДЕСЕРТЫ

**Запеченное яблоко с черносливом и орехами с клубничным муссом** **210 р** ♡  
*яблоко, орех грецкий, мёд, чернослив, курага, мусс клубничный; 110/40 гр.*

**Панна-котта** **170 р**  
*молоко кокосовое, сахар, малина; 170 гр.*

