

Menu di verdure


ПОСТНОЕ МЕНЮ

Тартар
из лесных грибов
с фокаччей

*Forest mushroom tartar
with focaccia*

140/70g | 490.-






**Хумус из баклажанов
с ремесленным хлебом**

*Eggplant hummus
with artisan bread*


280g | **490.-**



**Авокадо с эдамаме,
киви и зеленью**

*Avocado with edamame,
kiwi and herbs*


210g | **520.-**



**Пряный суп
на кокосовом молоке
с вешенками**

*Spicy coconut milk soup
with oyster mushrooms*

300g | **370.-**



**Министроне
с базиликовым Песто**

Minestrone with basil pesto


270g | **310.-**

**Равиоли
с лесными грибами**

Forest mushroom ravioli

210g | **350.-**






**Молодой картофель
с розмарином
и овощным тартаром**

*Baby potatoes with rosemary
and vegetable tartare*

190g | **350.-**



**Хрустящий баклажан
с соусом тофу**

*Crispy Eggplant
with Tofu Sauce*

220g | **420.-**

Банановый торт

без глютена и лактозы

Banana Cake

(Gluten and Lactose Free)

135g | 460.-



Шоколадно-трюфельный торт

Chocolate truffle cake

140g | 320.-



Ассорти сорбе: лимон-лайм, манго-маракуйя и малина

Sorbet mix: lemon & lime, mango & passion fruit and raspberry

150g | 290.-

