

# Menu di verdure

ПОСТНОЕ МЕНЮ



Запеченный  
баклажан с муссом  
из постной сметаны

*Baked Eggplant with Dairy-free  
Sour Cream Mousse*

150g | **360.-**



**Авокадо  
с эдамамэ,  
киви и зеленью**

*Avocado with Edamame,  
Kiwi and Salad Greens*

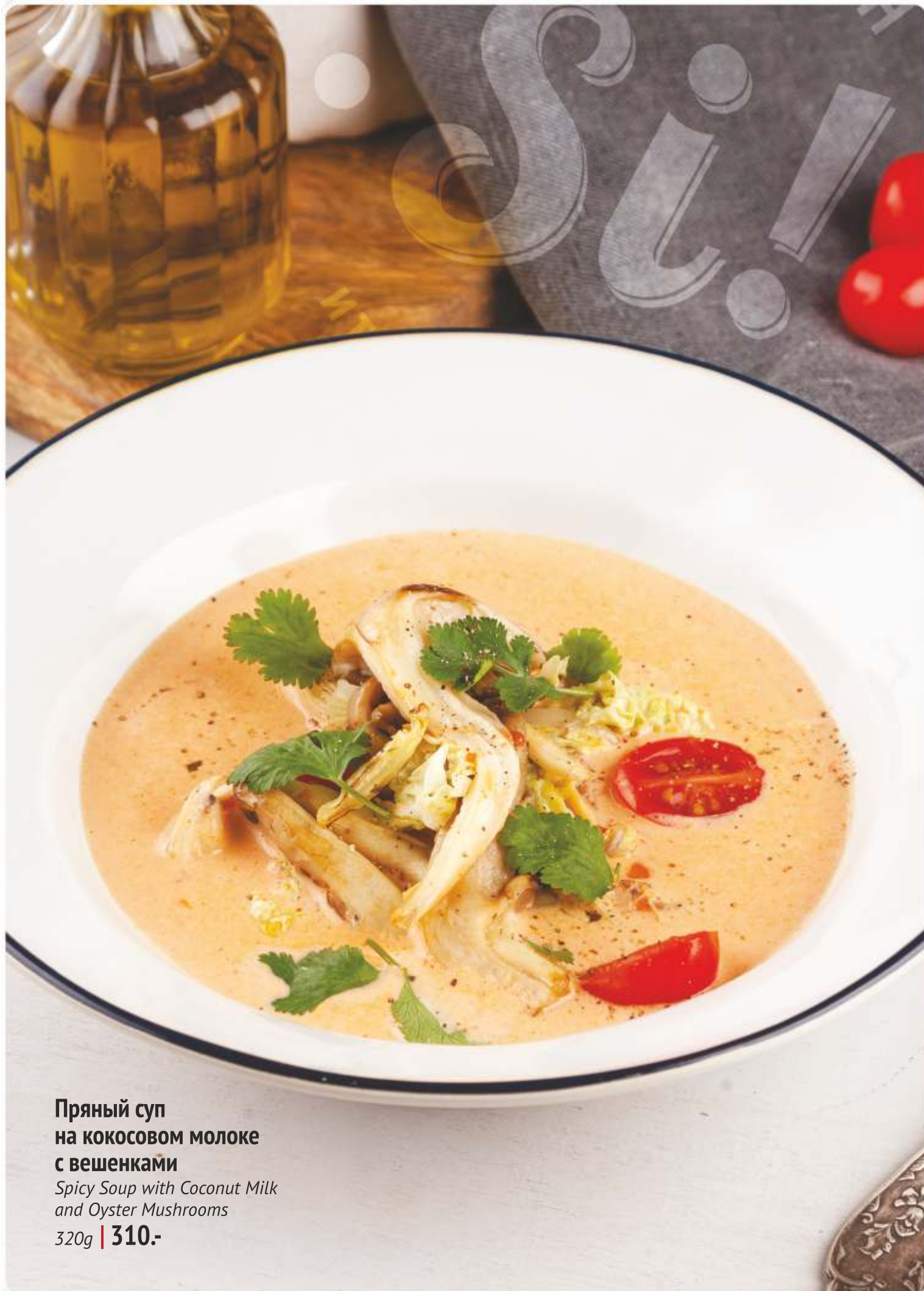
230g | **370.-**



**Винегрет  
с опятами**

*Beet Salad with  
Honey Agarics*

240g | **320.-**



**Пряный суп  
на кокосовом молоке  
с вешенками**

*Spicy Soup with Coconut Milk  
and Oyster Mushrooms*

320g | **310.-**

# Menu di verdure

ПОСТНОЕ МЕНЮ



**Равиоли  
с овощами  
и грибным муссом**

*Ravioli with Vegetables  
and Mushroom Mousse*

140g | **340.-**



**Запеченный батат  
с черным рисом**

*Baked Sweet Potatoes  
with Black Rice*

300g | **420.-**



**Жареный  
молодой картофель  
с белыми грибами**

*Fried New Potatoes  
with Porcini Mushrooms*

250g | **280.-**

**ИДЕАЛЬНО  
НА ЗАВТРАК!**

**Гречневая каша  
на кокосовом молоке  
с вишней и воздушным рисом**

*Buckwheat Porridge with Coconut Milk,  
Cherries and Puffed rice*

250g | **280.-**

**Яблочный пирог из овсяной муки  
с кокосовым мороженым**

*Oat Flour Apple Pie with  
Coconut Ice Cream*

170/30/10g | **230.-**

**Крем-брюле из авокадо  
с кокосовым мороженым**

*Avocado Crème Brûlée  
and Coconut Ice Cream*

100/20/10g | **280.-**