

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 запечёной 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



Картофельное пюре с
шампиньонами, запечённое
в сладком перце

195 ₺ 1/250/10 г

Десерты

Гарниры

Картофель, жаренный
с грибами 135₺ 250 г

Цветная капуста и брокколи,
запечённые в сухарях... 135₺ 160 г

Гречневая каша с белыми грибами
и шампиньонами 135₺ 150 г

Колдуны
с картофелем и грибами

195 ₺ 1/190 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
смородиным..... 125₺ 1/250 мл

