

ПОСТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из жёлтой чечевицы со злаковым чипсом	350
Подвяленная свёкла с мочёной моршкой и кокосовым кремом	550
Салат из печёных перцев и баклажана с жареным тофу	750
Хрустящие овощи с рисом и домашним соусом айоли	650

СУПЫ

Овощное консоме с цветной капустой и морковью	550
Грибная похлёбка	750

ГОРЯЧЕЕ

Птитим с жареным тофу и муссом из печёных кабачков	750
Гречневые фрикадельки с овощной пастой	650
Зелёный маш со шпинатом и томатами	680
Запечённый корень сельдерея с кокосовой сметаной	620

ДЕСЕРТ

Павлова с арахисовым муссом и чёрной смородиной	380
--	-----

LENTEN MENU

COLD STARTERS

Yellow lentil pate with cereal chip	350
Beetroot jerky with soaked cloudberry and coconut cream	550
Salad with baked pepper and eggplant salad with roasted tofu	750
Crispy vegetables and rice with homemade aioli sauce	650

SOUPS

Vegetable consommé with cauliflower and carrots	550
Mushroom chowder	750

MAIN COURSE

Ptitim with fried tofu and baked zucchini mousse	750
Buckwheat meatballs with vegetable pasta	650
Green mung bean with spinach and tomatoes	680
Baked celery root with coconut cream	620

DESSERT

Pavlova with peanut mousse and blackcurrant	380
---	-----