

ПІСНЕ МЕНЮ

	2	зрн.
Вінегрет із запечених коренеплодів з бочковим огірком, білою квасолею, гарбузовою олією та маринованими опеньками	250	125
Тартар з печеного баклажану, перцю та свіжих томатів, подаємо зі свіжою руколою, базиліком, зеленим чилі та тхіною	300	175
Хумус та піта	250	159
Овочевий салат з булгуром, кінзою, зеленим соусом та гарбузовим насінням	200	115
Хліб пісний солодовий	70	15
Пісний суп на основі грибів Шіїтаке та печериць із водоростями комбо та вакаме, тофу, гречаною локшиною-соба, свіжою кінзою та часниковими чіпсами	300	145
Пісний борщ на овочевому бульоні	300	98
Пісна тітка-масала з печеним бататом, цуккіні, нутом, бобами едамаме та свіжою кінзою	300	240
Брокколіні-темпура з чіпсами з кейлу та горіховим соусом	250	320
Запечена цвітна капуста з тхіною та соусом на основі білих грибів та трюфеля. Подається з пряним гарбузовим насінням і попкорном із зеленої гречки	350	285
Груша маринована в сиропі з ялинових шишок з тархуном та пісним ванільно-соєвим морозивом	190	160
Домашнє морозиво - щербет власного виробництва на основі сухофруктів та горіхів на мигдалевому молоці	50	90

*Дорогі гості, якщо у вас алергія на один з інгредієнтів,
що входять до складу наших страв, будь ласка,
попередьте про це вашого офіціанта.*

Усі страви з нашого меню ви можете замовити також із собою.