



ПОСТНОЕ МЕНЮ/ VEGAN MENÚ

ФОКАЧЧА С ОТРУБЯМИ, РУККОЛОЙ, ЖАРЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ/ FOCACCIA FROM WHOLE MEAL FLOUR WITH GRILLED EGGPLANT, ARUGULA AND PINE NUTS	1100 P 80 Г
ФОКАЧЧА С ОТРУБЯМИ, ЦУКИНИ, ПОМИДОРАМИ И КУНЖУТОМ/ FOCACCIA FROM WHOLE MEAL FLOUR WITH ZUCCHINI, TOMATOES AND SESAME	1100 P 170 Г
МАРИНОВАННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ/ CHEF'S MARINATED PORCINI MUSHROOMS	1300 P 100 Г
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ, ЦУКИНИ, АВОКАДО И ЯБЛОКОМ/ GREEN SALAD WITH KENYAN BEANS, ZUCCHINI, AVOCADOS AND APPLE	1200 P 300 Г
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ И КИНОА/ VEGAN WARM QUINOA SALAD WITH BAKED VEGETABLES	1400 P 350 Г
САЛАТ «КРУДИТЕ» ИЗ ОВОЩЕЙ АССОРТИ/ "CRUDITÉ" SALAD VARIOUS VEGETABLES	1300 P 320 Г
ТЕПЛОЕ СЕВИЧЕ ИЗ ОВОЩЕЙ/ WARM VEGETABLES CEVICHE	1300 P 180 Г
КАРПАЧЧО ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ С ОЛИВКАМИ КАЛАМАТА И КАПЕРСАМИ/ CARPACCIO FROM SWEET TOMATOES WITH KALAMATA CAPERS	1200 P 350 Г
ТАРТАР ИЗ СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И АВОКАДО С ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ (3Г)/ TARTAR OF SWEET TOMATOES AND AVOCADO WITH BLACK TRUFFLE (3G.)	2500 P 250 Г
САЛАТ ТИНО С ПОМИДОРАМИ, ОГУРЦАМИ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, КИНЗОЙ И ЛИМОННЫМ СОКОМ/ SALAD TINO WITH SWEET TOMATOES, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND LEMON JUICE	1600 P 450 Г
РУККОЛА САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ, АРТИШОКАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО/ ARUGULA SALAD WITH GRILLED EGGPLANT, DRIED TOMATOES, ARTICHOKES AND AVOCADOS	2000 P 350 Г
КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ/ ZUCCHINI CARPACCIO	1000 P 200 Г
КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ/ BEETROOT CARPACCIO	800 P 200 Г
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ АРТИШОКОВ/ FRESH ARTICHOKE BPSALAD SARDINIAN STYLE	2200 P 115 Г
ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ СО СПАРЖЕЙ, МЯТОЙ И ЧЕСНОКОМ/ FRIED ARTICHOKE AND GREEN ASPARAGUS WITH GARLIC AND MINT	2400 P 150 Г
ЖАРЕННЫЙ КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ/ FRIED ROOT CELERY WITH GARLIC AND MINT	1500 P 200 Г
ЖАРЕНАЯ ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА С ЧЕСНОКОМ И МЯТОЙ/ FRIED GREEN ASPARAGUS WITH GARLIC AND MINT	2400 P 200 Г
ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ/ EGGPLANT IN OVEN BAKED WITH GARLIC AND OREGANO	1000 P 170 Г

ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕГАНО/ SWEET TOMATOES IN OVEN BAKED WITH GARLIC AND OREGANO	1300 P 280 Г
ГРЕЧКА НА ПАРУ С ЖАРеныМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ/ STEAMED BUCKWHEAT SERVED WITH SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS	1900 P 300 Г
СУП «МИНЕСТРОНЕ» ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ/ "MINISTRONE" ITALIAN FRESH VEGETABLE SOUP	1100 P 250 ML
СУП ИЗ ТОМАТОВ ПО-ТОСКАНСКИ/ FRESH TOMATOES SOUP TUSCANY STYLE	1100 P 250 ML
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВКОЙ/ SOUP WITH PORCINI MUSHROOMS AND PEARL BARLEY	1500 P 250 ML
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С ФИСТАШКАМИ/ PUMPKIN CREAM SOUP SERVED WITH PISTACHIOS	1100 P 250 ML
ПОСТНОЕ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ/ VEGAN RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS	2500 P 350 Г
ПОСТНОЕ РИЗОТТО С ОВОЩАМИ/ VEGAN RISOTTO WITH FRESH VEGETABLES	1700 P 300 Г
ПОСТНОЕ РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ/ VEGAN RISOTTO WITH ASPARAGUS	1900 P 300 Г
СПАГЕТТИ «AGLIO E OLIO» С ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ/ SPAGHETTI "AGLIO E OLIO" AND SPICE PEPPERONCINO CHILI	1400 P 270 Г
СПАГЕТТИ С ЖАРеныМИ ЦУКИНИ И «РАСЧИНО» ПОМИДОРАМИ/ SPAGHETTI WITH ZUCCHINI AND PACHINO CHERRY TOMATOES	1800 P 300 Г
ПЕННЕ АРАБЬЯТА С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ (СРЕДНЕОСТРЫЙ)/ PENNE ALL'ARRABBIATA SPICE WITH FRESH TOMATO SAUCE, BASIL	1600 P 300 Г
СПАГЕТТИ С БРОККОЛИ, ЧЕСНОКОМ И ОСТРЫМ ЧИЛИ ПЕРЦЕМ/ SPAGHETTI WITH FRESH BROCCOLI SAUCE, GARLIC AND SPICE CHILI PEPPER	1800 P 350 Г
АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ/ GRILLED MIXED VEGETABLES	1200 P 200 Г
КУС-КУС С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ/ STEAMED COUSCOUS WITH VEGETABLE RATATOUILLE SICILIAN STYLE	1800 P 300 Г
КАРПАЧО ИЗ АНАНАСА С СОРБЕТОМ ИЗ КЛУБНИКИ/ PINEAPPLE CARPACCIO SERVED WITH STRAWBERRY SORBET	1500 P 350 Г
ПОСТНЫЙ КЕКС/ LEAN CUPCAKE	300 P 1 ШТ
КЛУБНИЧНЫЙ ГАСПАЧО С СОРБЕТОМ БАНАН-МАРАКУЙЯ/ FRESH STRAWBERRY GAZPACHO, SERVED WITH BANANA-PASSION FRUIT SORBET	2000 P 270 Г
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕРНОСЛИВ С АПЕЛЬСИНОМ/ DRIED PRUNES WITH ORANGE	600 P 160 Г
ПОСТНЫЙ ПРЯНИК С ЯБЛОКОМ/ LEAN CAKE WITH APPLE	300 P 100 Г
КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА / COCONUT MILK PANNA COTTA	700 P 190 Г
АННА ПАВЛОВА ПОСТНАЯ/ VEGAN «ANNA PAVLOVA»	900 P 150 Г
БУДИНО ЧЕРНИЧНОЕ НА МИНДАЛЬНОМ МОЛОКЕ/ BUDINO BLUEBERRY ON ALMOND MILK	500 P 180 Г
ЯБЛОЧНЫЙ ВОСТОРГ/ APPLE DELIGHT	700 P 160 Г

ВСЕ ЦЕНЫ В РУБЛЯХ, ВКЛЮЧАЯ НАЛОГИ

Шеф-повар. _____ /Демонтис А./
 Зав. Производством _____ /Лебедев А.М./
 Бухгалтер-калькулятор _____