

ПОСТНОЕ  
— МЕНЮ —





1

### 1. АССОРТИ ПАШТЕТОВ

Паштет из красной фасоли, авокадо и Нута. Подаётся с обжаренным черным хлебом и крекером.

260г 280 ₺

### 2. КУСКУС С ПЕСТО

Отварной кускус, приготовленный с соусом песто и томатами конкассе. Подается с обжаренным фундуком и ростками гороха.

230г 200 ₺

### 3. ХОЛОДНЫЙ САЛАТ С ФУНЧОЗОЙ

Болгарский перец, маринованная фунчоза, маринованный стебель сельдерея, томаты черри, молодой горошек, початки молодой кукурузы, салат микс. Подаётся в лепёшке с имбирно-апельсиновой заправкой.

260г 260 ₺

### 4. СУП МОРКОВНЫЙ С ПЕСТО

Морковный крем-суп с соусом песто. Подаётся с крекером.

250г 140 ₺



2



4



3



5

### 5. САЛАТ С АВОКАДО

Авокадо, руккола, томат конкассе, отварной кус кус и зелёный лук. Заправляется соусом лайм-кинза.

170г 290 ₺

### 6. САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ СПАРЖЕЙ

Маринованная спаржа, свежие огурцы, томаты черри, маринованный стебель сельдерея. Заправляется ореховым соусом.

180г 250 ₺



6



7

### 7. ОВОЩНОЙ ФАХИТОС С ПЕСТО

Шампиньны, болгарский перец, кабачок, капуста цветная, мини морковь, картофельные дольки под соусом песто.

310г 290 ₺

### 8. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Обжаренный картофель с шампиньонами и вешенками.

280г 240 ₺



8



9

### 9. ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ КРИСП С ЛИМОННЫМ СОРБЕТОМ

Яблочно-грушевая начинка под крошкой из овсяных хлопьев и коричневого сахара. Подается с лимонным сорбетом и карамельным топпингом.

350г 220 ₽

### 10. КЕШЬЮ КЕЙК БАНАН-КИВИ

Классический вариант постного чизкейка, приготовленного из кокосового молока, банана, киви и орехов кешью, на подложке из фиников и фундука. Подается с обжаренным орехом кешью и карамельным топпингом.

170г 230 ₽



10