



комъюнити ресторан
хорошие
люди
внутри

МЕНЮ

меню

Закуски

Запеченный батат
с гуакамоле, чиа икрой
и рисовыми чипсами

620 ₽



Хумус с сальсой
из вяленых томатов
и фокаччей

390 ₽





Батат фри с трюфельным соусом

460



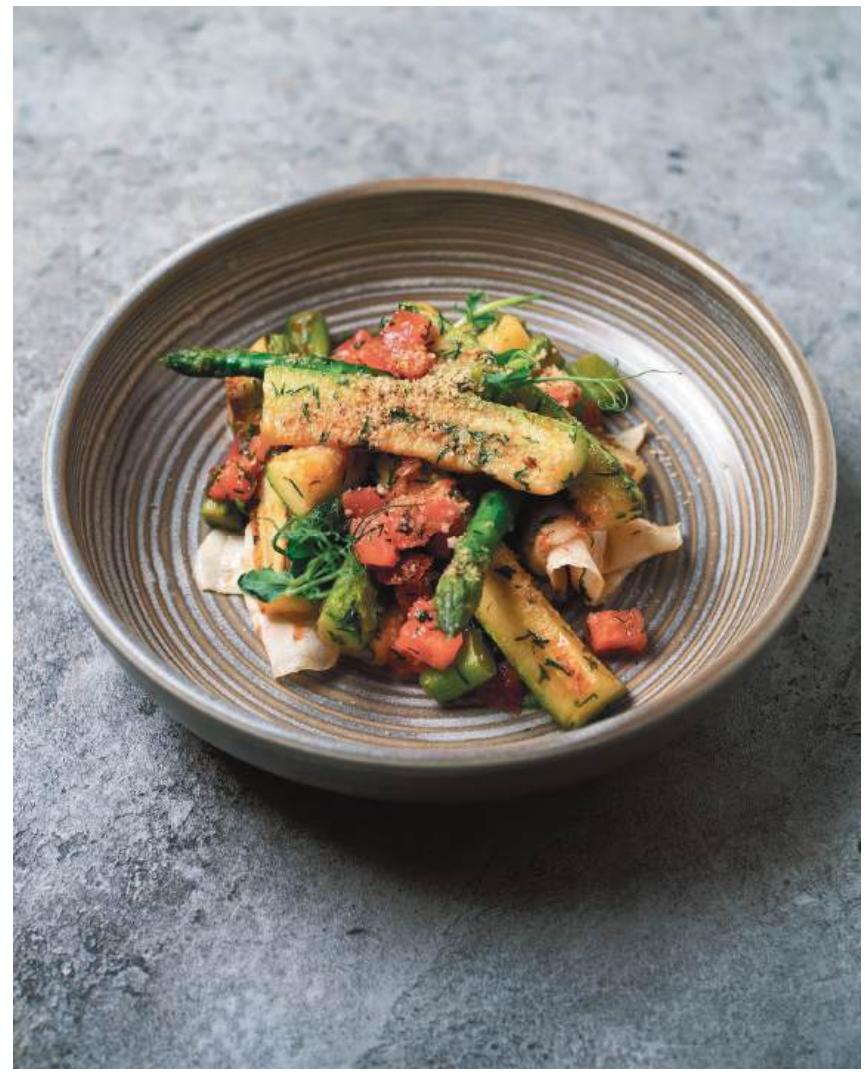
Фреш спринг-ролл
с морской морковью, авокадо
и подкопченной чечевицей

430



Бобы эдамаме с чили, имбирем
и кунжутом

380



Соте из кабачков со спаржей,
сельдереем гриль и ореховым
пармезаном

460

только растительные ингредиенты

сыроедческое блюдо

можно приготовить без молочных ингредиентов

содержит молочные ингредиенты

острое блюдо

**Карпаччо из бальзамической
свеклы с козьим сыром,
каперсами и рукколой**

480 ₽





Буррата на фокачче с салатом из бакинских томатов

980



Жареный домашний сыр с брусничным соусом и свежими ягодами

520



Жареные спринг-роллы с соево-кунжутным соусом

- с пекинской капустой и грибами
- с овощами

490/480



Шампиньоны с ореховой начинкой, запеченные в шпинатном соусе под пармезаном

690

Брускетты (2 шт.)

- с морской морковью, авокадо и кешью паштетом

340 ₽

- с горгонзолой, виноградом и руколой

330 ₽

- со сливочным сыром и томатами черри

290 ₽

- с печеными баклажанами, вялеными томатами и базиликом

360 ₽



Салаты

Морской салат с авокадо,
чиа икрой и оливками

590 ⚡



Азиатский салат с жареными
вешенками, проростками сои
и мисо соусом

590 ⚡





Большой зеленый салат с авокадо, кольраби и трюфельным соусом

690



Теплый салат с печеными овощами, хумусом и горчичной заправкой

560

Хрустящие баклажаны с томатами, пряной зеленью и кунжутной заправкой

590

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Салат из запеченной свеклы с горгонзолой, виноградом и кедровыми орешками

590



Водоросли чукка со свежим
огурцом, яблоком и бобами эдамаме

490



Хрустящий салат с соусом
«Цезарь», спаржей Фучжу
и жареным тофу

590



только растительные ингредиенты

сыроедческое блюдо

можно приготовить без молочных ингредиентов

содержит молочные ингредиенты

острое блюдо

Боулы и поке

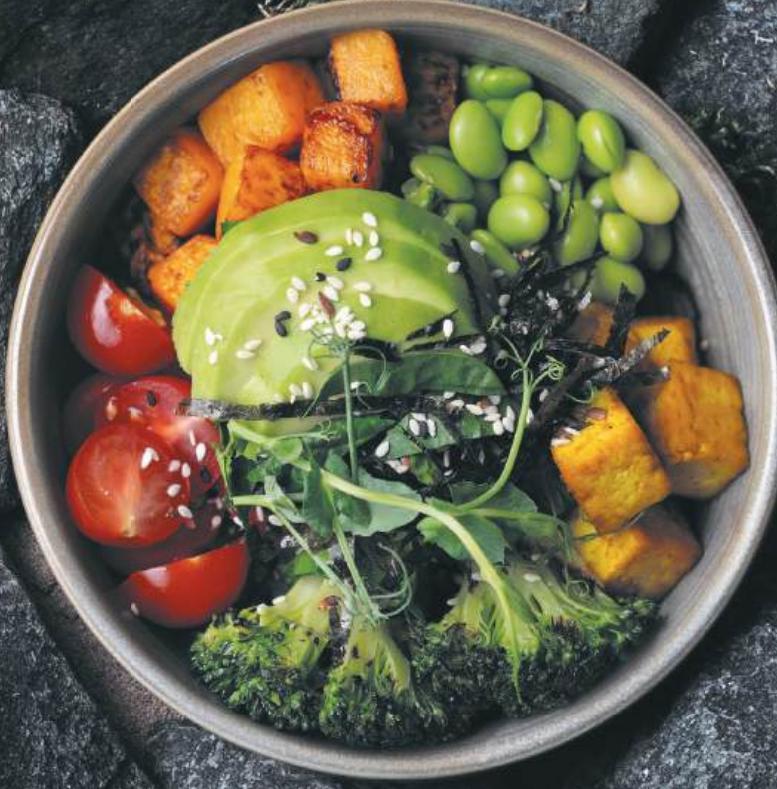
Будда-боул с киноа,
авокадо и жареным тофу

660 ⚡



Поке с чуккой, морской
морковью и ананасом

660 ⚡



Поке с запеченной
тыквой, брокколи
и бобами эдамаме

680 ⚡



Боул в азиатском стиле
с имбирным чили соусом

580 ⚡

Супы

Кокосовый суп карри
с вешенками, молодой
кукурузой и японским рисом

650 ₽

Суп из печеных томатов
620 ₽



Окрошка на бульоне
из подсолнечных семечек
и шпината с горчицей и хреном

490



Суп из белых грибов
с алтайской полбой

510



Борщ с фасолью и черносливом

460



Крем-суп из тыквы с имбирем
и бальзамическим соусом

390



Минестроне на тыквенном
бульоне с фасолью

560



Основные блюда

Глазированный тофу
с соусом BBQ, картофелем
стоун и брокколи

560 ₽





Строганов с грибами, картофельным
пюре и битыми огурцами

660



Фалафель в томатном соусе
с печеными овощами, шпинатом
и тахини из кешью

620



Запеченный баклажан с томатами
и пармезаном

760



Цветная капуста гриль
с кокосовым кремом
и вялеными томатами

760

**Домашний сыр на гриле
с карри соусом, булгуром
и халапеньо**

690 ⚡



**Чечевичные биточки с пюре
из печеных овощей, зеленым
горошком и горчичным соусом**

660 ⚡





Стрипсы из вешенок и брокколи
с соусом из печеного перца

↗ 680



Тортеллини с белыми грибами и
трюфельным соусом

↗ 720



Равиоли четыре сыра со шпинатом

↗ 520



Каннеллони болоньезе
с брускеттой из томатов черри

↗ 760

Паста

*Некоторые виды пасты
можем приготовить без глютена



Фетучини со спаржей, шпинатом
и базиликовым соусом

720 ₽

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Лингвини «Аль Помодоро»
с сальсой из вяленых томатов
и каперсами

690



Лингвини а-ля карбонара

690



Фетучини с белыми грибами

720



Казаречче четыре сыра со спаржей
и трюфельным маслом

620



Ризотто с белыми грибами

690

Ризotto с тыквой, горгонзолой,
грецкими орехами и руколой

580 ₽



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



Гречневая лапша с шиитаке и овощами в соево-кокосовом соусе

660



Сыроедческая паста из цукини с вялеными томатами, авокадо и базиликом

620

только растительные ингредиенты

сыроецкое блюдо

можно приготовить без молочных ингредиентов

содержит молочные ингредиенты

острое блюдо

Пицца

С артишоками,
вялеными томатами
и каперсами

990 ₽

Маргарита

790 ₽



С печеными овощами, халапеньо и руколой

990



Острая с колбасками, оливками и халапеньо

980



Четыре сыра с трюфельным маслом и руколой

880

только растительные ингредиенты

сыроецкое блюдо

можно приготовить без молочных ингредиентов

содержит молочные ингредиенты

острое блюдо

С грушей и горгонзолой

990 ₽



Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Маргарита

590 ⚡



С тыквой, горгонзолой и бальзамическим соусом

990



С белыми грибами, трюфельным маслом и руколой

980

только растительные ингредиенты

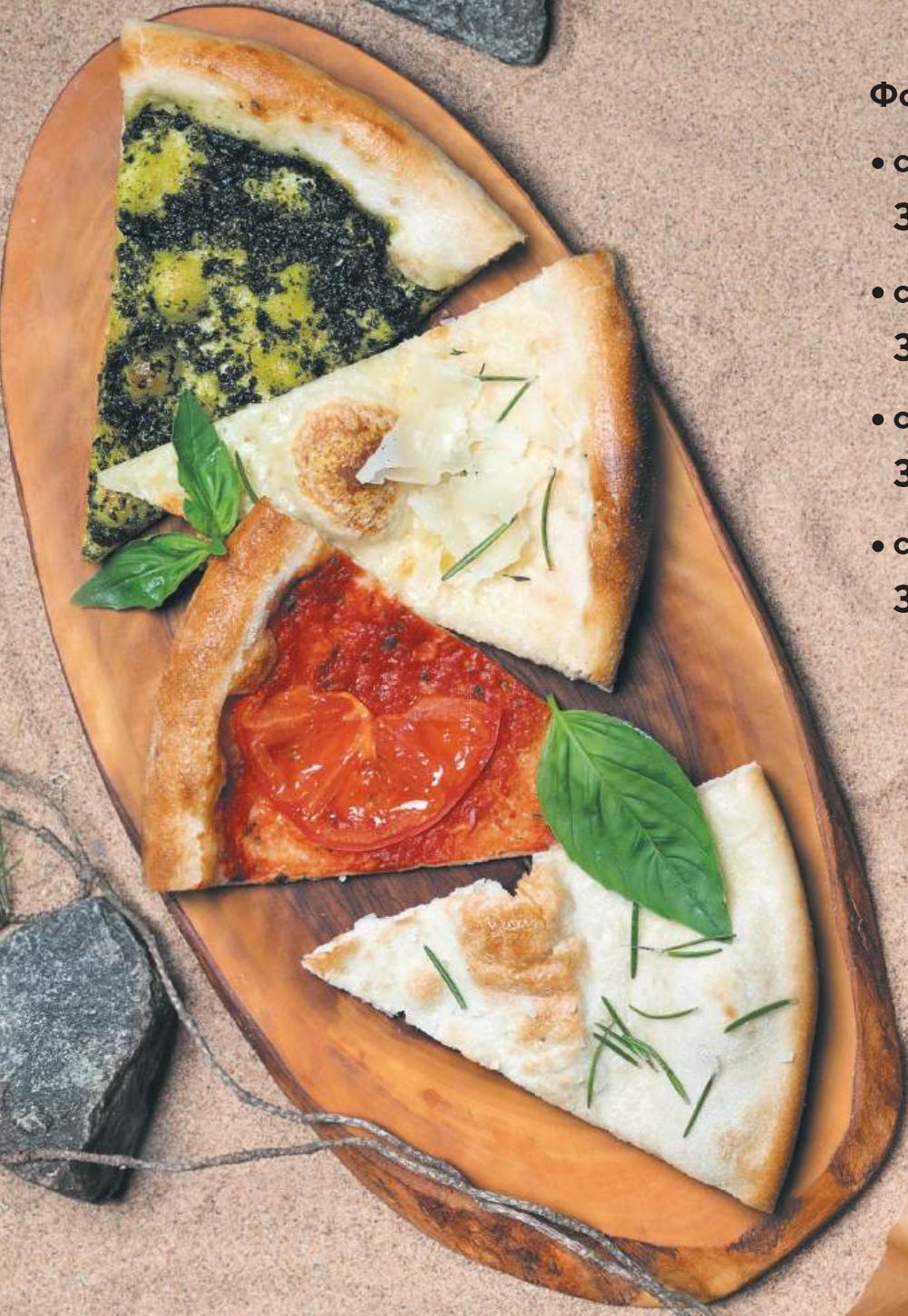
сыроеческое блюдо

можно приготовить без молочных ингредиентов

содержит молочные ингредиенты

острое блюдо

Фокачча и хлеб



Фокачча

- с розмарином и морской солью

390 ⚡

- с томатами и базиликом

390 ⚡

- с песто

390 ⚡

- с пармезаном

390 ⓘ



Хлебная корзина
390/260 ⚡

Бургеры

Чизбургер с печеным
перцем

790 ₽

Фалафель бургер
с корейской морковью
и соусом карри

720 ₽



Десерты

Черемуховая панна-котта
с кокосовым печеньем
и джемом из черной
 смородины

560 ₽



Карамелизированный
ананас с кокосовым
сорбетом

690 ₽



Шоколадный тарт с мисо-карамелью, кокосовым мороженым и арахисом

590



Теплый яблочный пирог
с соленой карамелью
и ванильным мороженым

590



Бородинский десерт с ягодами
годжи, бальзамическим соусом
и фундуком

490



Азиатские блинчики с бананом, нутеллой и кокосовыми чипсами

670



Матча тирамису с кэробом,
малиновым кули и клубникой

690

Сыроедческий морковный торт
с манго, финиками
и фисташковой пудрой

590





Мороженое на кокосовом молоке со свежими ягодами

180 ₽

- шоколадное
- арахисовое
- ванильное
- лесные ягоды
- облепиха с манго и имбирем

Сорбет со свежими ягодами

240 ₽

