

Постное Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ Крупные оливки «Гордаль», маринуются с цедрой лимона, апельсина, чесноком и оливковым маслом	100 г	590 Р
ГУАКАМОЛЕ из мелко нарубленного авокадо, перца «халапеньо», томатов, с добавлением чеснока и пряной зелени, подается с чипсами	100/ 60 г	690 Р

САЛАТЫ

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ТОФУ Запеченная свекла, рукола, тофу, кедровый орех, томаты Черри, с заправкой из оливкового масла, сока лайма, зернистой горчицы, апельсинового сока и меда	240 г	690 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ Тыква глазированная, микс салат, авокадо, тофу, тыквенные семечки, смесь белого и черного кунжута с заправкой из оливкового масла, сока лайма, дижонской горчицы, соевого соуса и мёда	250 г	650 Р
ЭНСАЛАДА ДЕ БЕРЕНХЕНА С АВОКАДО Запеченный баклажан, кинза, соус «свит чили» подается с авокадо и томатами	250 г	870 Р

СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ Суп-пюре из тыквы	280 г	490 Р
АЦТЕКА Традиционный мексиканский суп, приготовленный из кукурузной лепешки на овощном бульоне, с томатами, чесноком и луком, подается с чипсами, авокадо и кинзой	300 г	550 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОВОЩИ ГРИЛЬ Баклажаны, сладкий перец, цукини, шампиньоны, томаты, сладкий лук, приготовленные на углях	280 г	750 Р
КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ Интернациональное блюдо – жареный на оливковом масле картофель с грибами, с мексиканским соусом	350/ 30 г	690 Р
ПАЭЛЬЯ ВЕГЕТАРИАНСКАЯ Знаменитое испанское блюдо из риса и овощей – цукини, шампиньоны, стручковая фасоль, красный перец, баклажан, зеленый горошек	950 г (на 2 персоны)	2300 Р
РИС ЧАУФА Перуанское блюдо из жареного риса с овощами	430 г	690 Р
БУЛГУР С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ТЫКВОЙ	480 г	790 Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ «КРИОЛЬЯ» Запеченный на гриле	150 г	300 Р
БАТАТ ФРИ Жареный во фритюре сладкий картофель	150 г	400 Р
ЮКА КОН МОХО Отварной корнеплод из тропических стран. Подается с соусом «Мохито» и красным луком	150 г	450 Р

ДЕСЕРТЫ

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50 г	270 Р
------------------------------	------	-------