

# - В ПОСТ -



**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ**  
в устричном соусе с томатами и арахисом кимчи

*Crispy eggplant in oyster sauce with tomatoes and peanuts kimchi*

210/50g ♦ 530.-





## ХУМУС

из печёного перца  
с зелёным салатом  
и ремесленным хлебом

*Roasted bell pepper hummus  
with green salad  
and artisan bread*

375/40g ♦ 730.-



## ГРИБНОЙ РАССОЛЬНИК

с ремесленным хлебом

*Pickle soup "Rassolnik"  
with mushrooms  
and artisan bread*

300/50g ♦ 450.-







### ПАСТА РИЗОНИ

с лесными грибами и трюфельным маслом

*Risoni pasta with forest mushrooms and truffle oil*

280g ♦ 650.-



### ОВОЦИ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

в соусе из томатов с эстрагоном

*Sicilian-style vegetables in tomato and tarragon sauce*

260/50g ♦ 890.-



### МЯТЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, обжаренный с грибами

*Smashed potatoes sauteed with mushrooms*

180/120g ♦ 520.-



### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

и грибами в ароматном бульоне  
с трюфельным маслом

*Potato and mushroom dumplings in aromatic broth with truffle oil*

310g ♦ 490.-





## ЖАРЕННЫЙ РИС

рис с овощами

*Vegetable fried rice*

300g ♦ 450.-



- НА ДЕСЕРТ -



## МАЛИНОВО- БАНАНОВЫЙ ТОРТ

(без глютена и лактозы)

*Raspberry & banana cake  
(Gluten and Lactose Free)*

135g ♦ 480.-



ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ НАМ, ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ЛЮБЫЕ ВИДЫ АЛЛЕРГИИ