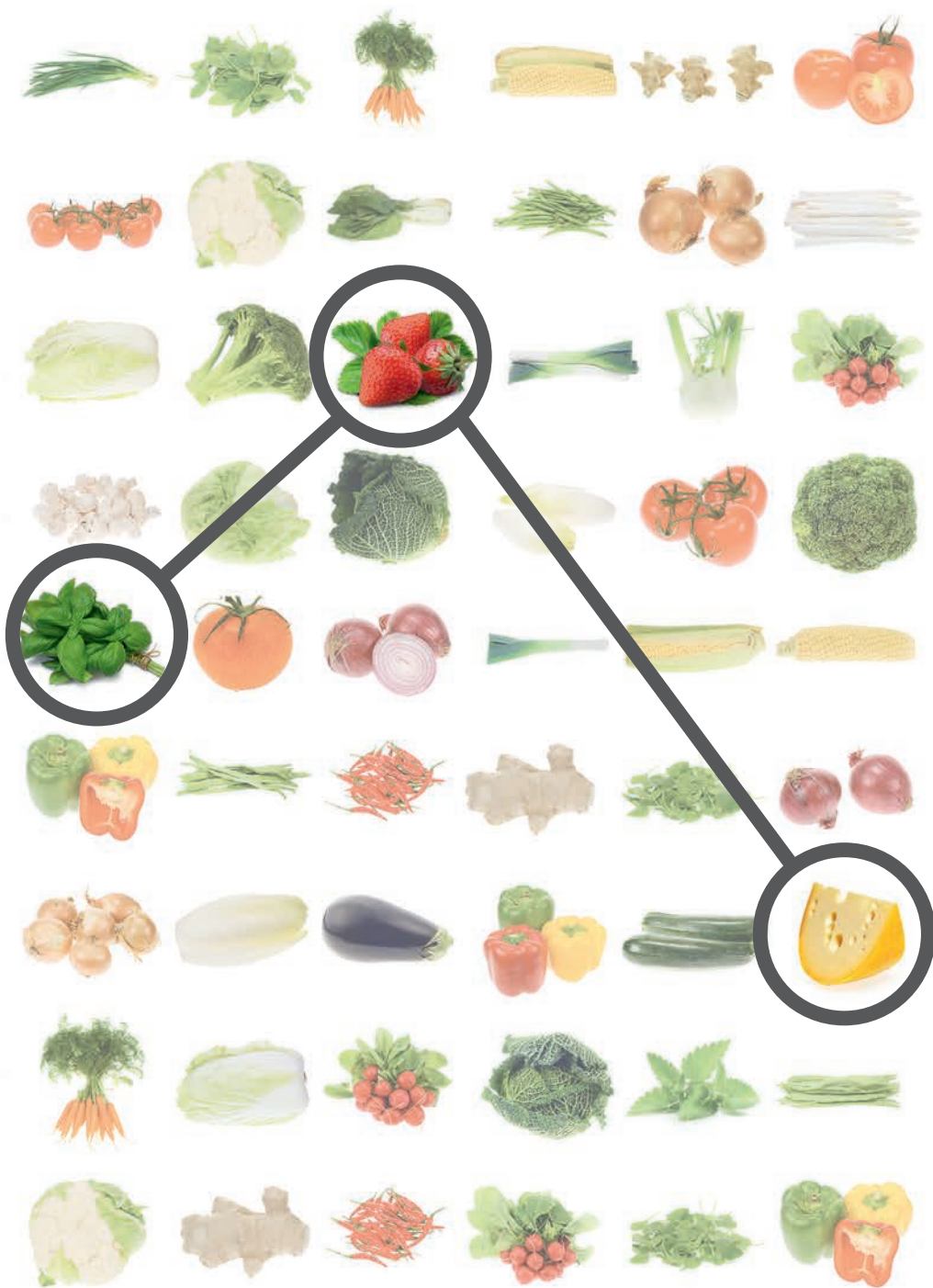
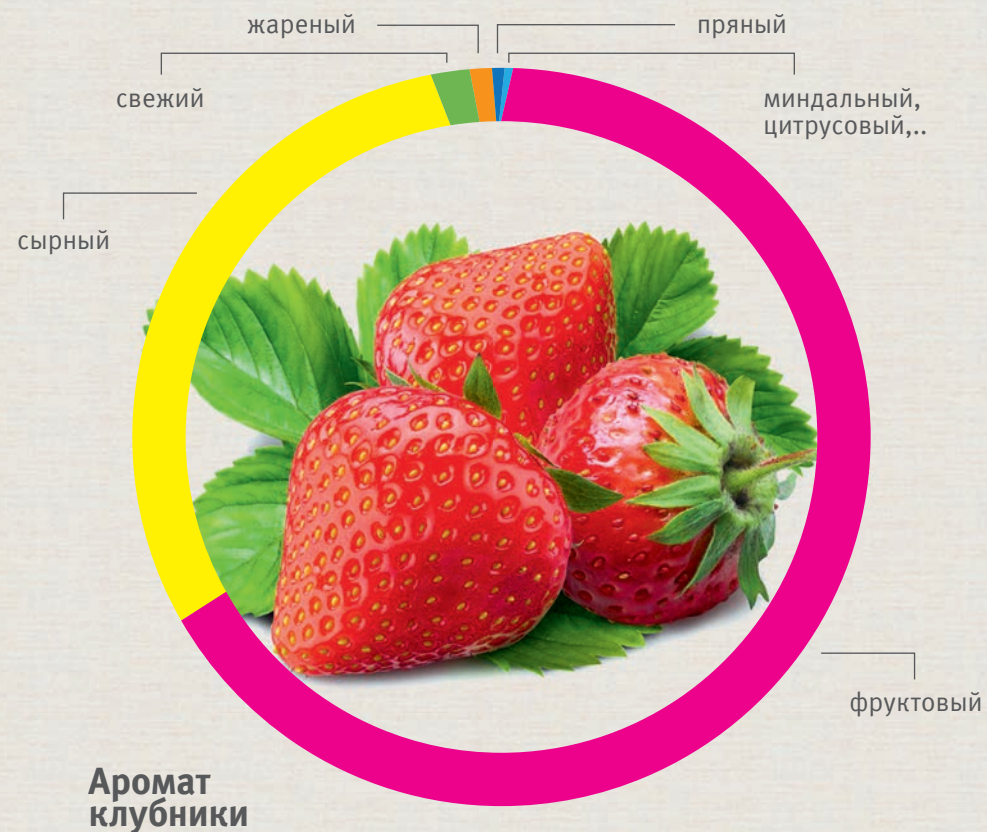




Постное меню

от шеф-повара



Мы вновь первые! При составлении нового постного меню наш шеф-повар руководствовался идеей фудпейринга. Для Вас он узнал, ароматы каких продуктов наиболее сочетаемы друг с другом и дарит Вам целую палитру настроений, неразрывно связанных с прекрасными ароматами. Пусть Ваша жизнь наполнится новым.

Томаты. Шампиньоны. Зелень. _____ 1/210

340-00

Слегка промаринованные спелые томаты тонко нарезаются с зеленым листовым салатом и мятным бальзамическим соусом в сочетании с зеленым домашним песто из рукколы, базилика, кедровых орешков и сыра «Тофу» подаются с шампиньонами замаринованными в оливковом масле Extra Virgin с лимоном и петрушкой. Сверху карпаччо украшается великолепием из разнотравия и кедровых орешков.

Свекла. Грейпфрут. _____ 1/190

Бальзамическая карамель.

320-00

Подкопченная в морской соли свекла нарезается на слайсы и подается с филе грейпфрута в сочетании с зеленым листовым салатом, молодым редисом и кедровыми орешками заправляется мятной бальзамической карамелью на красном вине и натуральном меду.

Печенные овощи. Пряное масло. _____ 1/240

420-00

Мякоть запеченных овощей приправляется легким маринадом из ароматных масел с ореховой пастой.

Свежие овощи. Сыр «Тофу». _____ 1/240

450-00

Нежнейший сыр и свежая домашняя зелень, в сочетании с хрустящим огурцом, болгарским перцем и спелыми томатами заправляются оливковым маслом Extra Virgin, рисовым уксусом и рубленой перченой мятой.

Томаты. Кабачки. Зеленый салат. _____ 1/195

440-00

Пряная руккола, салат романо и айсберг, листья зеленого салата, выращенного в собственной теплице, кресс салат с неповторимым ореховым вкусом и листиками мини горчицы, приправляются соусом на основе бальзамического уксуса и подаются с грилованными томатами и цуккини.

Лесные грибы. Пряное масло. _____ 250/10

350-00

Густой суп-пюре, сваренный на лесных грибах с зеленым маслом и ароматными бородинскими гренками.

Тыква и корнеплоды. _____ 250/10

290-00

Пряный крем-суп из сладкой и вкусной владимирской тыквы и корнеплодов, подается горячим с зеленью, тыквенными семечками и крутонами.

Гречневая лапша. Овощи стир-фрай. _____ 1/300

490-00

Гречневая лапша, приготовленная с хрустящими овощами, грибами и азиатским соусом.

Баклажан. Грибы. Греча. _____ 1/280

440-00

Половинка баклажана обжаривается, поверх выкладывается гречневая начинка с луком и грибами и запекается в печи, что позволяет получить блюдо насыщенный и яркий вкус.

Картофель. Грибы. Лук. _____ 1/260

350-00

Отборный картофель обжаренный по-домашнему с луком и грибами, подается с малосольным огурчиком.

Молодая спаржа. Грибы. Томаты. Разнотравие. _____ 1/150

440-00

Промаринованная тимьянным маслом спаржа обжаривается на решетке с чесноком, выкладывается поочередно с грилованными томатами, грибами с зеленым салатом и домашним соусом песто из рукколы, базилика, кедровых орешков и сыра «Тофу», оттеняет вкус блюда бальзамическая карамель и почва из маслин.

Груша. Орехи. Мёд. Постное тесто. _____ 1/120/30

210-00

Кусочки груши, которая маринуется с медом и лимонным соком, грецкие орешки составляют начинку постного теста без яиц. Выпекается этот великолепный десерт непосредственно перед подачей к Вашему столу и украшается душистым вишневым соусом.

Мусс. Ваниль. Лесные ягоды. _____ 1/140

230-00

Взбитый, легкий, воздушный ванильный мусс подается с соусом из лесных ягод.

