

СУПЫ

Тыква, лимонграсс, кокосовое молоко // GLUTEN FREE

300 Р

Зеленый детокс брокколи // GLUTEN FREE

300 Р

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запеченный батат, грибы, зеленый салат, сливочный мисо соус // GLUTEN FREE

510 Р

Копченая красная капуста, грибы, бобы эдамаме, сливочный мисо соус // GLUTEN FREE

480 Р

Пряная тыква, боулы из чечевицы, сырный соус // GLUTEN FREE

480 Р

САЛАТЫ

Зеленый салат, кенийская фасоль, стручковый горох, сырный соус, трюфельное масло // GLUTEN FREE

480 Р

Артишоки, кускус, летние овощи, мятный кешью соус, пряный фундук

500 Р

Веган кафе с вкусной, полезной и красивой едой. Эстетика и этика. Эстетика в оформлении и этика в отношении к миру.

Мы хотим привлекать как можно больше людей к идее полезной еды, которая обязательно должна быть вкусной и красивой. Дарить вдохновение от вкусов.

Веганский ресторан с кофе и десертами @florannofaunacafe #florannofaunacafe



F L O R A — N O F A U N A

ЗАВТРАКИ

ALL DAY

Пшеничная каша, имбирная хурма, миндальный йогурт // GLUTEN FREE	350 Р
Овсяный крамбл, запеченное яблоко, кешью крем, лесные ягоды	380 Р
Ванильная тофу запеканка, пряная слива, матча крем // GLUTEN FREE	380 Р
Цельнозерновой круассан	150 Р
+ джем 50 Р	
+ шоколадный / матча крем 100 Р	
Миндальный йогурт, пряная слива, домашняя гранола	380 Р
Смузи боул шоколадный, банан, какао, ореховая паста, корица, тыквенный протеин // GLUTEN FREE	350 Р
Смузи боул тропический, ананас, малина, банан, гречневая гранола // GLUTEN FREE	350 Р

СЭНДВИЧИ И ТОСТЫ

Авокадо тост, вяленые томаты, семена тыквы и подсолнечника	380 Р
Сэндвич, тыква, темпе, грибы, сливочный мисо соус	400 Р
Цельнозерновой круассан, миндальная рикотта, вяленые томаты, руккола	380 Р

* Любой сэндвич и тост можно приготовить на бездрожжевом безглютеновом хлебе + 30 Р

** При приготовлении блюд мы не используем мясо, рыбу, яйца, молочные продукты, а также лук и чеснок.