



*«Я люблю тебя» - уникальный проект о еде, этике,
красоте, любви к себе и миру.
Мы стали первой сетью на юге России, которая не использует
в своих блюдах продукты животного происхождения,
при этом предлагая альтернативные вариации блюд.
В нашем меню вы найдете блюда без глютена, сахара и термической обработки.
Главная специя в наших блюдах - Любовь!*

Заведение в Сочи мы открыли в начале 2019 года.

Наша миссия - сделать мир лучше благодаря любви.





МЕНЮ

Gluten free – без глютена,  – с добавлением лука/чеснока,
RAW – некоторые блюда можем приготовить
без термической обработки для сыроедов.

Завтраки весь день

Каша овсяная с бананом.....	200г.....	320.-
Сырники из тофу и банана.....	200г.....	450.-

Закуски

Картофель по-деревенски с соусом барбекю.....	100/30г.....	290.-
Наггетсы из соевого белка с соусом барбекю.....	150/30г.....	390.-
Хумус с фалафелем, с тортильей, нарезкой огурцов, моркови, болгарского перца, оливковым маслом и халапеньо.....	290г.....	350.-
Жульен с шампиньонами и Veg-курицей Сейтан на кокосовых сливках с Veg-пармезаном. Подается с гречневым хлебом и томатами черри	200г.....	490.-

Салаты

Оливье из цуккини, огурцов, зеленого горошка с кешью соусом.....	230г.....	350.-
Дополнительно к Оливье: Veg-сосиска/ Veg-курица Сейтан/ вяленые томаты		
Салат с теплыми хрустящими баклажанами, помидорами, зеленью и сладким соусом Чили.....	215г.....	450.-
Салат с фиш-тофу и Veg-рикоттой, салатом айсберг, черри, Чукка водорослями, огурцами и апельсиновым соусом.....	270г.....	490.-
А-ля Цезарь с Veg-курицей Сейтан, салатом айсберг, черри, соусом цезарь, гренками, Veg-пармезаном.....	230г.....	470.-

Хлеб бездрожжевой

Хлеб из зеленой гречи с семенами льна.....	80/700г.....	80/490.-
Пшеничная тортилья гриль.....	80г.....	90.-



Супы

Чечевичный крем-суп

чечевица, морковь, копченый тофу, кунжут, кинза.....280г.....390.-

Том Ям на кокосовом молоке с грибами шиитаке, тофу, черри, морковью, кинзой, стружкой нори, соевой спаржей, черным кунжутом и спагетти из цукини.....360г.....420.-

Дополнительно к Том Ям:

Рис бурый.....60г.....70.-

Основные блюда

Блюдо от шефа.....узнай у своего официанта

Плов с белым рисом, кусочками соевого мяса и с семенами зира.....300г.....420.-

Дополнительно к плову:

Томаты.....50г.....70.-

Огурец свежий.....50г.....50.-

Красный лук.....10г.....20.-

Люля-кебаб из Ні-биф мяса с овощами, луком, томатным соусом

и тонким лавашом.....280г.....520.-

Гречетто из зеленой гречки с шампиньонами, брокколи в кокосовых сливках

с добавлением соуса песто и Veg-пармезана.....250г.....520.-

Ризотто с белыми грибами из бурого риса с белыми грибами

и шампиньонами в кокосовых сливках и песто с Veg-пармезаном.....220г.....450.-

Ні-бифштекс с бурым рисом в морковном консоме с овощным салатом.....340г.....550.-

Лепка

Свекольная паста с Veg-сосиской и Veg-пармезаном.....260г.....420.-

Лазанья Болоньезе и с Ні-биф фаршем в соусе Болоньезе

с домашней Veg-моцареллой, соусом песто и Veg-пармезаном.....250г.....520.-

Пельмени домашние с Ні-биф фаршем в морковном соусе.....250г.....450.-

Дополнительно к пельменям:

Соус барбекю.....70.-

Veg-майонез.....50.-

Хинкали с Ні-биф фаршем и овощным салатом.....150/50г.....390.-

Дополнительно к хинкали:

+1 шт.....90.-

Veg-сметана.....80.-

Стритфуд

Дополнительно к стритфуду:

Халапеньо/ вяленые томаты/ Veg-пармезан

Шаурма с фалафелем в тонком лаваше с хумусом, миксом капусты, огурцами и томатами и нуттово-горчичным соусом.....310г.....350.-

Цезарь ролл в тонком лаваше со шницелем из соевого белка, томатами, листьями салата, Veg-моцареллой и соусом Цезарь340г.....450.-

Шаурма со стейком из копченого тофу в тонком лаваше со свежим огурцом, пекинской капустой, корейской морковью, редисом и соево-кунжутным соусом.....300г.....370.-

Шаурма с Hi-биф котлетой гриль в тонком лаваше с соусом барбекю, огурцом, томатами, болгарским перцем и пекинской капустой.....340г.....450.-

Хот-дог с Veg-сосиской, свежим салатом, соленым огурцом и луком.....270г.....450.-

Hi-биф бургер с котлетой на Veg-булочке бриошь, с луковыми кольцами, хрустящим салатом, картофелем по-деревенски и нуттово-горчичным соусом450г.....670.-

Десерты (Sugar free)

Десерт дня.....уточни у своего официанта

Конфета финик-фундук финик, фундук, какао, кокосовая стружка.....40г.....150.-

Кокосовое мороженое на стевии Veg.....50г.....190.-

Торт Ягода-малина малина, черная смородина, финики, миндаль, кокосовая стружка, кешью, какао масло, сироп топинамбура.....125г.....420.-

Наполеон на кокосовых сливках.

Подается с лепестками миндаля и кокосовым кремом.....180г.....430.-

Чизкейк Арахисовый на основе кешью крема с перетертым арахисом, шоколадом и соленой карамелью.....150г.....450.-

Прага на бельгийском шоколаде с цельным фундуком, черной смородиной и кокосовым кремом.....150г.....420.-