



ЛАРИСУВАННУХОЧУ
ресторан



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ
МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

COLD STARTERS AND SALADS

1 ЗЕЛЕНый САЛАТ С БРОКОЛЛИ И АВОКАДО

180 590

GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO

Микс-салат с рукколой, фризе, лолло rosso, радиччо, маше, мангольдом в сочетании с бланшированной брюссельской капустой, брокколи и грецкого ореха. Заправляется оливковым маслом и солью

2 САЛАТ С КИНОА И ОВОЩАМИ

280 480

SALAD WITH QUINOA AND VEGETABLES

Отварное киноа с авокадо, стеблями сельдерея, свежим огурцом, маше, томатами черри. Заправляется солью, лимонным фрешем, растительным маслом, зеленым базиликом

3 КАРПАЧЧО ИЗ ОВОЩЕЙ

240 370

VEGETABLE CARPACCIO

Слайсы томата, огурца, стебля сельдерея, свежей свеклы, редиса, фенхеля, заправляются солью, черным перцем, оливковым маслом и лимонным фрешем

1 БРУСКЕТТА С ОРЕХАМИ И РЕДЬКОЙ

BRUSCHETTA WITH NUTS AND RADISH

Багет, покрытый сыром маскарпоне, с нарезанной редькой, заправляется солью, медом, жареным арахисом

120 250

2 ЛОБИАНИ

LOBIANI

Постный пирог из полуслоеного теста с начинкой из отварной фасоли, репчатого лука с добавлением абхазских специй и свежей кинзы

210 260



1 ПИТА С ФАЛАФЕЛЕМ

PITA BREAD WITH FALAFEL

Домашняя лепешка начиняется смесью из жареного фалафеля, мацони, малосольного огурца, кинзы, петрушки, ромейна и свежих томатов.

400 390

2 ПИТА С ГУАКАМОЛЕ

PITA BREAD WITH GUACAMOLE

Домашняя лепешка начиняется салатом из авокадо, чеснока, томатов, красного лука, с добавлением оливкового масла, соуса ворчестер, соуса табаско, кинзы и лимонного фреша. Подается с солью из томатов

340/50 470

СУПЫ SOUPS

1 МИНЕСТРОНЕ 350 280

MINESTRONE

Насыщенный суп на овощном бульоне с фенхелем, морковью, яблоком, репчатым луком, стеблем сельдерея, белым изюмом

2 СУП-ПЮРЕ 350/5 280 ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОХА

GREEN PEA CREAM SOUP

Суп-пюре на основе овощного бульона, зеленого горошка с обжаренным чесноком, сельдереем, луком и шпинатом

3 ЧЕЧЕВИЧНЫЙ 300/40 250 СУП-ПЮРЕ

LENTIL CREAM SOUP

Суп-пюре на основе чечевицы с добавлением моркови, репчатого лука, чеснока, красного стручкового перца и специй карри. Подается с сыром фета



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 БРЮССЕЛЬСКАЯ 165 380 КАПУСТА С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ ОРЕХАМИ И КИНЗОЙ

BRUSSELS SPROUT WITH CARAMELIZED NUTS AND CORIANDER LEAVES

Брюссельская капуста обжаривается на растительном масле с добавлением карамелизованных грецких орехов, кинзы и соли

2 ОВОЩНЫЕ 300/30/2 330 ГОЛУБЦЫ

VEGETABLE ROLLS

Голубцы с начинкой из круглого риса, красной фасоли, чеснока, паприки и зелени. Подаются с подливкой из томатов в собственном соку, красной аджики и кинзы

3 РИЗОТТО 390 370 ИЗ БУЛГУРА С АРАХИСОМ И ГРИБАМИ

BULGUR RISOTTO WITH PEANUTS AND MUSHROOMS

Обжаренный на оливковом масле чеснок и крупа булгур с добавлением грибов вешенок и грибного супа-пюре. Украшается сыром маскарпоне и арахисом

4 МОРКОВНЫЕ 240/50 320 КОТЛЕТЫ

CARROT CUTLETS

Котлеты, обжаренные в сухарях панко на растительном масле. Подаются с апельсиновым соусом

5 БРОККОЛИ 140 480 С МИНДАЛЕМ

BULGUR WITH PEANUTS

Брокколи обжаривается на растительном масле, подается с лепестками миндаля

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

1 ГРУША 100/20/20 290 КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ С КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕТОМ

CARAMELIZED PEAR WITH STRAWBERRY SORBET

Карамелизированная груша, начиненная клубничным сорбетом и украшенная ягодным соусом

2 ПЕЧЕНОЕ 170/50/30 250 ЯБЛОКО С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

BAKED APPLE WITH BLACK CURRANT

Яблоко, запеченное с соусом из черной смородины

3 АПЕЛЬСИНОВЫЙ . . . 180/20 280 ПИРОГ

ORANGE PIE

Постный пирог из песочного теста с заварным кремом из блендерованного апельсина и яблока. Украшен чипсом апельсина

4 МЕДОВО- 120/50/30 270 АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ

HONEY AND APRICOT CAKE

Фитнес-десерт из медовых коржей с прослойкой из крема на основе абрикосового джема. Украшен грецкими орехами

5 ПЕЧЕНЬЕ 3шт 150 ШАКЕР-ЛАМА

SHAKARLAMA COOKIES

Постное песочное печенье, украшенное сахарной пудрой и лепестками свежей мяты



пр. Науки, 14/1, лит. А
Единый телефон
Ginza Project: 640-16-16