



ТРАДИЦИОННЫЙ ЧАЙ

Черные

Классический черный Цейлон
Черный чай с бергамотом
Классический Пуэр
Красный Классический чай Дянь Хун

Зеленые

Традиционный зеленый чай Сенча
Зеленый чай с жасмином Моли Хуа Ча

Улуны

Те Гуань Инь
Да Хун Пао

Травяные

Зеленый ройбуш с лимоном и мятой
Сбор трав
Ромашка

400 мл **330.-** 750 мл **560.-**

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Облепиховый чай

Фирменный горячий напиток на основе чёрного классического чая с добавлением облепихи и апельсина

Яблочно-имбирный чай

Насыщенный горячий напиток на основе чёрного классического чая с добавлением яблока, имбиря и пряных специй: корицы, бадьяна и гвоздики

Масала

Индийский молочный пряный напиток на основе черного чая и специй

400 мл **470.-** 750 мл **650.-**

КОФЕ

Эспрессо

40 мл **240.-**

Двойной эспрессо

80 мл **260.-**

Американо

180/400 мл **260/400.-**

Капучино

220/400 мл **330/400.-**

Латте

220/400 мл **330/450.-**

Раф-кофе

220/400 мл **350/450.-**

Какао

220/400 мл **320/450.-**

Цикорий

220/400 мл **170/270.-**

Флэт уайт

220/400 мл **350/450.-**

КОФЕ

Матча-латте

220/400 мл **350/450.-**

Альтернативное молоко

Кокосовое **+80.**
Миндальное **+110.**
Кокосовые сливки **+100.**

НАПИТКИ

Свежевыжатый сок

апельсин/грейпфрут/яблоко/морковь/сестьдерей

280 мл **350.-** 400 мл **550.-**

Ягодный компот

280 мл **110.-**

Имбирный напиток (по желанию гостя подается горячим)

280 мл **260.-**

Вода негазированная «Пилигримм»

500 мл **120.-**

Вода негазированная «Акваника»

500 мл **100.-**

СМУЗИ

Смузи спирулина

Спирулина, банан, апельсиновый фреш, кокосовое молоко

280 мл **370.-** 400 мл **580.-**

Смузи с хлореллой и авокадо

Хлорелла, авокадо, апельсиновый фреш, кокосовые сливки

280 мл **380.-** 400 мл **610.-**

Смузи банан-клубника

Банан, клубника, фильтрованная вода

280 мл **330.-** 400 мл **520.-**

Смузи семена чиа

Семена чиа, банан, клубника, кокосовые сливки

280 мл **370.-** 400 мл **590.-**

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Лавандовый Раф Кофе

Нежный напиток с мягким сливочно-кокосовым вкусом. Лавандовые нотки придают ему особый шарм и прекрасное осеннее настроение

280 мл **390.-** 400 мл **490.-**

Куркума – Латте

Куркума, молоко, сироп топинамбура. На выбор гостя можем приготовить на альтернативном молоке

280 мл **330.-** 400 мл **400.-**

Чай Сенча – Маракую

Чай Сенча, пюре маракую, груша, апельсиновый фреш, лимон, мята, гвоздика, бадьян, палочка корицы

400 мл **470.-** 750 мл **650.-**

ВИНО

Вино Peter Mertes «Schloss Sommerau»

Безалкогольное сладкое. Белое/красное

200 мл **450.-** 750 мл **1800.-**

СУПЫ
Веганский Том Ям

Классический пряный тайский суп в веганском исполнении, с вешенками, кокосовыми сливками, тофу, ростками маш, водорослями вакамэ, помидоркой черри и кинзой. По желанию гостя можем подать к супу порцию риса басмати (+130руб/150г), можно добавить свежий тайский чили

350 гр **540.-**

Томленный борщ

Веганский борщ с красной фасолью на овощном бульоне, подается со сметаной и бородинскими сухариками. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив классическую сметану на веганский майонез

250/30 гр **430.-**

Грибной крем-суп

Ароматный суп с белыми грибами, опятами, вешенками и шампиньонами, с нежным корнем сельдерея, подается с сухариками.

250/30 гр **450.-**

Марокканский чечевичный суп

Яркий, пряный суп из красной и зеленой чечевицы, с овощами и зеленью

300 гр **450.-**

Шантане из карамельной моркови

Нежный крем-суп из карамельной моркови, приготовленной под высоким давлением, с кокосовыми сливками и оливковым маслом

270 гр **450.-**

ЗАКУСКИ
Панир с фруктовым чатни и брусничным соусом

Обжаренный панир на оливковом масле, политый брусничным соусом на подушке из теплого фруктового чатни: курага, яблоки, изюм, специи. Подается с миксом салатных листьев, украшенных крем-соусом бальзамик

200 гр **470.-**

Хумус с бабагануш

Классический нежный хумус из нута и кунжутной пасты с яркой овощной заправкой, бабагануш из печеных баклажанов со специями, подается с бездрожжевыми слоеными хлебцами, свежими овощами и зеленью

120/80/80г **550.-**

Тартин с пашотом

Хрустящий поджаренный хлеб тартин, сливочно-томатный крем, руккола, томаты черри, огуречные ленточки, авокадо и трюфельное яйцо пашот с соусом песто

200 гр **500.-**

ЗАКУСКИ
Спринг роллы

Трио роллов с начинкой из рукколы, свежих огурцов, моркови и соевого майонеза в рисовой бумаге. Подается с соевым соусом и кунжутными семечками. На выбор Гостя в начинку добавляем тофу / панир / грибы вешенки

160/30 гр **480.-**

Печеный батат с соусом дзадзики

Хрустящие дольки батата с нежной мякотью, подаются с сливочным соусом дзадзики (сметана, кинза, огурцы, асафетида). На выбор гостя можно подать с соевым майонезом или томатным соусом

160/30 гр **480.-**

САЛАТЫ
Веганский оливье

Кубики авокадо, моркови, свежих огурцов, сыр тофу и зеленый горошек. Заправляется постным майонезом. Подается в слайсе из свежего огурца

200 гр **450.-**

Греческий салат

Классический салат, в составе: свежие огурцы, болгарский перец, помидоры, шелоковый тофу, руккола, оливки. Заправлен соусом песто и оливковым маслом

200 гр **490.-**

Цезарь с артишоками

Листья салата романо, яркий соус цезарь, пикантные артишоки, помидоры черри и кусочки растительного мяса

180 гр **560.-**

Тёплый салат с водорослями нори

Теплый овощной микс из кабачков, баклажанов, водорослей нори в соевом соусе. Подается с миксом салатных листьев. Заправляется соусом из топинамбура и горчицы. Украшается кунжутными семечками. На выбор Гостя в тёплый овощной микс добавляем тофу / панир / соевую спаржу

230 гр **490.-**

Зеленый салат

Смесь из салатных листьев, огурцы, авокадо, кабачки, тыквенные семечки, кинза, лимонная заправка

180 гр **490.-**

Теплый салат с лисичками

Теплый микс из брокколи, ростков сои, грибы лисички, грибы вешенки. Перец болгарский, смесь салатных листьев, маринованная тыква, арахис, кинза, арахисовый соус

230 гр **490.-**

Салат под шубой

Печеный картофель, свекла, морковь, водоросли нори и вакамэ, под постным майонезным соусом

160 гр **400.-**



ВН



ВН

ВГ



ВН

ВГ



ВН



ВН



ВН

ВГ



ВН



ОВО



ВН

ВГ



ВН

ВГ



ВН



ВН



ВГ



ВН

ВГ



С



ВН



ВН



ВГ



ВН



С



ОСТ



ОВО

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
Феттучини пармеджано

Паста феттучини с вешенками и шпинатом в сливочном соусе, с томатами черри, пармезаном и кедровыми орешками. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив классические сливки на кокосовые с веганским сыром

300 гр **580.-**

Якисоба с шиитаке

Гречневая лапша соба в соусе из сладкого чили, с овощами, ростками сои и грибами шиитаке

300 гр **560.-**

Ризотто бьянко с опятами

Кремовый рис арборио в сочетании с кокосовыми сливками, лесными опятами, пряными вялеными томатами и пармезаном. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив молочный сыр на веганский

280 гр **580.-**

Карри индийский

Яркий и пряный соус карри, нут, баклажаны, болгарский перец, цветная капуста, подается с рисом басмати

250/120 гр **510.-**

Нутбургер

Нутовая котлета на салатном листе, с хумусом, с салатом из красной маринованной капусты, перцем халапеньо, тыквенными пикулями, соусом бабагануш, подается с кутабом с зеленью

150/75/50 гр **580.-**

Шак Панир

Адыгейский сыр и корень сельдерея в пряном сливочно-шпинатном соусе. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив адыгейский сыр на тофу, а молочные сливки на кокосовые

250 гр **510.-**

ГАРНИРЫ
Гречка с нори и кунжутными семечками

Обжаренная в растительном масле гречка с листьями нори. Украшается зеленью и кунжутными семечками

200 гр **290.-**

Рис Басмати с оливковым маслом и кунжутными семечками

180 гр **250.-**

Цветок из цветной капусты

Запеченая цветная капуста с оливковым маслом и ореховым соусом

180/20 гр **350.-**

ПИЦЦА
Маргарита

Основа из дрожжевого пшеничного теста, смазанная томатным соусом с начинкой из тонко нарезанных томатов и сыра моцарелла. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив классический сыр моцарелла на веганский сыр

500/340 гр **690/490.-**

Четыре сыра

Основа из дрожжевого пшеничного теста, молочные сливки, смесь сыров - чеддер, моцарелла, горгонзола и фета, посыпается грецкими орехами

500/340 гр **690/560.-**

Пицца Пепперони

Основа из дрожжевого пшеничного теста, смазанная томатным соусом, с начинкой из сыра моцарелла, веганской полукопченой салями и маслинами. На выбор Гостя блюдо можно сделать веганским, заменив классический сыр моцарелла на веганский сыр

500/340 гр **690/560.-**

ДЕСЕРТЫ
Блинчики со сметаной и джемом

Постные веганские блинчики на соевом молоке. Подаются со сметаной и малиновым джемом

180 гр **350.-**

Вегетарианский чизкейк в ассортименте

Классический десерт в вегетарианском исполнении. Творожный крем на песочном тесте, с добавлением ягод или сливков. Наличие уточняйте у официанта. Клубничный / черничный / Нью-Йорк

150 гр **450.-**

Наполеон

Нежный любимый десерт. В основе бездрожжевое слоёное тесто с начинкой из кокосового крема

150 гр **450.-**

Яблочный штрудель

Теплый штрудель из бездрожжевого теста с начинкой из яблок, изюма и грецкого ореха. Украшается карамельным топингом, молотой корицей и веточкой мяты

150 гр **450.-**

Raw черничные пирожные

Пирожные без термической обработки. Кешью, финики, кокосовые сливки, грецкие орехи и лесная черника

80 гр **250.-**

Чиа Пудинг

Нежный десерт с семенами чиа и кокосовыми сливками на ярком желе из агар-агара

150 гр **250.-**

Мороженое в ассортименте

1 шарик 80 гр. **160.-**



ВН

ВГ



ВН



ВН

ВГ



ВН



ВН



ВН

ВГ



ВН



ВН



ВН



ВН

ВГ

ВН

С

ОСТ

ОВО



ВН

ВГ



ВГ



ВН

ВГ



ВН

ВГ



ВГ



ВН



ВН



ВН

ВГ



ВН



ВН