

салаты

Оливье с заправкой из кешью 295. •

с полукопчёной растительной колбасой, маслинами, горошком и варёными овощами, 200 г

Тёплый салат с запечённым перцем 295. •

с томатами, соевым мясом, маслинами и заправкой из базилика, 190 г

Салат с тофу по-азиатски 325. •

с баклажаном, кабачком, перцем, кисло-сладкой заправкой и чипсами из тортильи, 160 г

Салат с авокадо 380. •

с огурцом, морковью, томатами черри и заправкой из свежего базилика, 190 г

Цезарь с запечённым паниром 395.

с бездрожжевыми крутонами, томатами черри, моцареллой и соусом цезарь, 250 г

супы

Индийский чечевичный крем-суп 225. •

красная чечевица, томаты, морковь, лимон, чёрный кунжут, 300 мл

добавить хрустящие сухарики + 25.

Борщ с соевым мясом 225. •

картофель, морковь, свекла, томаты, болгарский перец, капуста, 300 мл

добавить сметану - бесплатно

Солянка с копчёной колбасой 235. •

картофель, морковь, солёный огурец, маслины, томаты, лимон, 300 мл

добавить сметану - бесплатно

Шпинатный крем-суп 250.

листья шпината, картофель, моцарелла, сливки, семена льна, 300 мл

хрустящие сухарики + 25. • **vegan-версия: без сыра, с кокосовыми сливками •**

Тыквенный крем-суп 260.

тыква, морковь, кокосовые сливки, жареный миндаль, сыр с благородной плесенью, 300 мл

хрустящие сухарики + 25. • **vegan-версия: без сыра •**

100% ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ. БЕЗ ЛУКА, ЧЕСНОКА И УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА. ИЗ САМЫХ КАЧЕСТВЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ!

ФОТОГРАФИИ БЛЮД МЕНЮ И ЗАКАЗ ДОСТАВКИ: VEGRADA.RU WI-FI: RADA CAFE, ПАРОЛЬ:12345678

for menu in english please visit VEGRADA.RU with online translator

• = vegan

пиццадилья

хрустящая тонкая пшеничная лепёшка **кесадила**, запечённая по технологии **пиццы**

Маргарита 289.

с томатами, маслинами, соусом чатни и сыром моцарелла, 180 г

Сырная 349.

с моцареллой, адыгейским сыром, сыром мон-блю и сливочным соусом, 210 г

Цезарь 349.

с адыгейским сыром, томатами черри, моцареллой, свежей зеленью и соусом цезарь, 220 г

Болоньезе 349.

с растительным фаршем*, моцареллой, соусом с томатами и сельдереем, 220 г

бургеры

с бездрожжевой булкой

Карри-Бургер 220. ●

с гороховой котлетой, веганезом, свежим огурцом и томатом, 200 г

Бургер со шпинатной котлетой 240. ●

с веганезом из кешью, свежим огурцом и томатом, 200 г

Чизбургер с гречнево-соевой котлетой 260.

с моцареллой, солёным огурцом и сливочно-соевым соусом, 240 г

Хайбургер 275.

с растительной котлетой*, не отличимой по текстуре от мясной, томатом, солёным огурцом и томатным чатни, 220 г

Хайбургер с сыром 300.

с добавлением моцареллы, 240 г

Картошка по-деревенски 125. ●

жареная дольками, 130 г

добавить соус: веганез из кешью, ● сливочно-соевый, томатный чатни 50.

* - котлета "Хайбургер" производства АО "Эфко" из растительных белков, масел, специй, в т.ч. сухого чеснока

основные блюда

Тыквенный карри с рисом 290. ●

запечённые тыква, цветная капуста, зелёный горошек и морковь
в нежном тыквенно-кокосовом соусе с рисом жасмин, 150/120 г

добавить обжаренный тофу +50.

Поке-боул 300. ●

разноцветный киноа на кокосовом молоке, свежий огурец, миндаль
запечённые перец, цукини и баклажан, 220 г

‘Рыбка’ с жареным картофелем 390. 🕒

брусочки тофу ● или адыгейского сыра на выбор, зажаренные в листе нори
и кляре, с дольками жареного картофеля и песто из кешью, 130/150 г

Плов с нутом и соевым мясом 250. ●

сытный плов по-индийски, 220 г

Сабджи 300.

картофель, брокколи, баклажан, цукини, томаты и перец, запечённые со специями,
с кусочками обжаренного тофу ● или домашнего сыра, 260 г

Драники с сыром 300. 🕒

картофельные драники с начинкой из моцареллы, подаются со сметаной, 200/30 г

Тальятелле Болоньезе 295.

лапша с растительным фаршем, томатным соусом, сельдереем и моцареллой, 200 г

Тальятелле со шпинатом 295. ●

с кокосовыми сливками, кедровым орехом и соусом-песто из кешью, 200 г

добавить обжаренный тофу ● или адыгейский сыр +50.

Хлеб на закваске, кусочек 25. ●

По вашей просьбе мы поджарим хлеб в тостере!

десерты

Ладду Кунжут 69.

шарик из кунжута, сухого и сгущённого молока и песочного печенья, 30 г

Ладду Арахис 69.

шарик из арахиса, сухого и сгущённого молока, печенья и кокосовой стружки, 30 г

Ладду Кокос 79.

шарик из кокосовой стружки, миндаля, сухого и сгущённого молока, 30 г

Фундук в шоколаде 99. • без сахара

конфета с цельным фундуком в трюфельной начинке,
покрытая натуральным шоколадом, 30 г

Марракеш 99.

сливочная помадка с кэробом, кокосовой стружкой и хрустящим фундуком, 30 г

RAW-кейк 139. • без сахара / raw

приготовленный без термической обработки десерт из орехов, сухофруктов,
ягод, масла и стружки кокоса и сиропа топинамбура, 65 г

Муравейник 199.

горка хрустящего печенья, пропитанного кремом из сгущённого молока, 120 г

Панна-Котта 239. •

слоёный десерт в стакане с кокосовым суфле и клубничным джемом, 160 г

Чизкейк 229.

натуральный чизкейк с творожной начинкой и ягодным желе, 120 г
уточните наличие: с брусникой / облепихой / малиной / смородиной / лимоном

Чёрный лес 289. •

шоколадно-вишнёвый торт на креме из кешью-урбеча, 190 г

Домашнее мороженое 129 (100 мл) / 279. (250 мл)

классическое / с брусникой / с кэробом и грецким орехом / с шоколадной крошкой / с пюре манго
(уточняйте наличие)

напитки

холодные

220 мл / 1000 мл

Имбирный лимонад с мёдом
стакан - 95. / графин - 295.

Чернично-брусничный морс
стакан - 95. / графин - 295.

фреши

220 мл

Морковь / Морковь со сливками 220.

Апельсин - морковь 250.

Сельдерей - яблоко 280.

Яблоко 280.

Апельсин 290.

Апельсин - лимон 290.

**Возьми
с собой!**

Натуральное мороженое
Колбаса на растительном белке
Травяные чаи, ячменный кофе

горячие

220 мл

Имбирный лимонад 95.
с мёдом

Ячменный кофе 120.
не содержит кофеин
ячмень, рожь, кэроб, корица

Глинтвейн 195.
ягодный морс, яблоко, апельсин,
пряные специи

кофе

100% арабика
на двойном эспрессо
200 мл

Американо 99.

Капучино 149.

Латте 149.

веган раф

на растительном молоке
250 мл

Апельсин - Корица 220.

Кунжутная халва 220.

Масала - Можжевельник 220.

чай

авторский

600 мл - 280. / 350 мл - 230.

Яблоко с корицей

яблоко, лимон, корица,
мёд, чёрный или иван-чай

Пряный апельсин

апельсин, лимон, кардамон, корица,
гвоздика, мёд, чёрный или иван-чай

Сладкий персик

сушёная вишня, гибискус, шиповник,
персиковый сироп, чёрный или иван-чай

Марокканская мята

мята, лимон, кардамон, анис,
корица, зелёный чай с жасмином

Гречишный чай

гречиха, облепиха, имбирь, мёд

аюрведический

400 мл - 280.

Йога-Чай

поднимает настроение, снимает усталость

шафран, кардамон, имбирь,
гвоздика, кумин, амалаки, ваниль

Мадхура

наполняет спокойствием сердце и ум
кардамон, ваниль, кориандр, кэрб

Саттва

усиливает энергию любви
куркума, фенхель, кардамон, корица

Сагуна

придаёт сил и оздоравливает организм
муск.орех, кориандр, кардамон, шафран

традиционный

600 мл - 260. / 350 мл - 200.

Чёрный чай

Да Хун Пао (улун)

Зелёный чай с жасмином

травяной

600 мл - 270. / 350 мл - 200.

Антистресс

лист малины, зверобой, мята,
лист чёрной смородины, ромашка

Малина и Смородина

лист малины, чёрной смородины,
ягоды малины, мята, иван-чай

Брусника с чабрецом

брусника, смородина, чабрец, шиповник

Иван-чай с шиповником

Иван-чай с пихтовой хвоей

согревающий

600 мл - 300.

Жар-Птица

брусника, имбирь, мёд, лимон

Огонь и мёд

свежий имбирь, лимон, мёд, гвоздика,
корица, кардамон, фенхель

Масала латте

на выбор: на чёрном чае или иван-чае
молоко, имбирь, специи масала
на растительном молоке +50.