



Вегетарианский кафетерий МЕНЮ

Суп Дня

Гороховый с копченым тофу <i>понедельник</i>	180
Борщ с фасолью <i>вторник</i>	180
Мунг-Дал <i>среда</i>	180
Грибной суп-пюре с вешенками <i>четверг</i>	180
Чечевичный суп-пюре с карри <i>пятница</i>	180
Тыквенный суп-пюре с имбирем <i>суббота</i>	180
Томатный суп-пюре с базиликом <i>воскресенье</i>	180

Рис/Лапша

Палак Панир <i>Рис</i>	300
Омлет с томатами <i>Рис/Лапша</i>	300
Нут с томатом и сыром <i>Рис</i>	300
Желтый карри с грибами и тофу <i>Рис/Лапша</i>	300
Тыквенный карри с тофу <i>Рис</i>	300
Красный карри с сейтаном <i>Рис/Лапша</i>	300
Зелёный карри с овощами <i>Рис</i>	300
Чили с чёрной фасолью <i>Рис/Лапша</i>	300

Фалафель

3 шарика в пите с овощами <i>соус (кунжутный/кефирный/аджика)</i>	250
4 шарика в лаваше с овощами <i>соус (кунжутный/кефирный/аджика)</i>	300
5 шариков на тарелке с овощами <i>с питой и хумусом</i> <i>соус (кунжутный/кефирный/аджика)</i>	350

Салат/Закуски

Салат Боул <i>хумус/песто, авокадо, нут, морковь, помидор, огурец</i> <i>запеченные на гриле перец и кабачок</i>	300
Картофель по деревенски <i>соус (кунжутный/кефирный/аджика)</i>	150
Ржаные гренки <i>соус (кунжутный/кефирный/аджика)</i>	150
Хумус с питой	150
Соус (кунжутный/кефирный/аджика)	50

Напитки

Компот ягодный <i>330 мл</i>	100
Морс клюквенный <i>330 мл</i>	100
Смузи <i>манго/банан черника/банан малина/банан</i>	250
Кофе с пряностями <i>250 мл</i>	150
Иван-чай <i>350 мл</i>	150
Масала-чай <i>350 мл</i>	250
Чай имбирный <i>350 мл мёд, лимон, мята</i>	200
Чай облепиховый <i>350 мл розмарин, мёд</i>	220
Чай смородиновый <i>350 мл имбирь, базилик</i>	250
Сладости к чаю	60