



Как здорово, что ты здесь!

Если ты оказался в нашем пространстве – значит, мы думаем в одном направлении. Именно для осознанных людей, как ты, я придумала «Вкус & Цвет».

Все, кто тебя окружают, – твои единомышленники.

Наш повар-веган уже ждет, когда ты сделаешь свой выбор. У нас все вкусно, легко и полезно.

Каждый рецепт мы продумали и довели до совершенства, так что любой твой выбор здесь будет правильным!

САЛАТЫ



Живописная тыква

🥗 Салат «7 нот»

Овощной салат с пышным фризе, авокадо, огурцами, томатами, кабачком, шпинатом. Вкус каждого овоща подчеркивает заправка из мисо-пасты и кокосового молока с капелькой оливкового масла. Тыквенные семечки в качестве декора.

220 г 350

🥗 RAW Оливье

Совсем не традиционный, легкий оливье: свежий и квашеный огурцы, кабачок, авокадо, свежая морковь, укроп, микс салата и даже кусочки ароматной груши. Все овощи нарезаны маленькими аккуратными кубиками. Заправка – легкий гау-майонез. Подают салат в виде солнечного круга.

200 г 350

🥗 Повинегретим

Привычные ингредиенты: морковь, свеклу, огурец и зеленый горошек, мы решили разнообразить полезной экзотикой – авокадо и кабачком. Весь этот вкусовой калейдоскоп мы приправили ореховым маслом и зеленым соусом. Попробуйте новый вкус знакомого блюда.

190 г 350

🥗 Живописная тыква

Карпаччо из тыквы – изысканное лакомство для всех, кто ценит вкус и пользу. Тонкие ломтики тыквы, ароматная руккола, брокколи, зеленый горошек и свежие черри. Все это приправлено трюфельным маслом и кремовым соусом из кешью.

230 г 330

🥗 Кабачкумус

Главный герой этого салата – пикантный хумус, а с ним: кабачок на гриле, свежие помидоры, сельдерей, листья салата.

210 г 320

Повинегретим



ПРОБУЖДЕНИЕ



Энергичная каша

🌱 Сырники «NO СЫР»

Идеальный завтрак для гурманов: нежные сырники из миндаля с черникой и кокосовой стружкой, пикантные нотки базилика добавляют изысканности.

175 г 400

🌱 Сырники

Воздушные сырники из нежного тофу в сливочно-банановом соусе. Сверху посыпаны миксом семечек и ягодами Годжи.

120 / 50 г 385

🌱 Энергичная каша

Миндаль и пекан создают динамичный дуэт, который заряжает энергией на весь день. Банан придает каше нежную текстуру, кокосовое молоко добавляет аромат тропиков, разнообразные ягоды доставляют эстетическое наслаждение и дарят витамины.

285 г 370



🌱 Каша «GOOD MORNING»

Полезная каша из зеленой гречки на миндальном молоке, подслащенная виноградным сахаром, с капелькой оливкового масла для нежности, украшена короной из свежих ягод. С таким сочетанием утро обязательно станет добрым.

330 г 350



Сырники «NO СЫР»

РАЗМИНКА

Как бы роллы



veg Скрэмбл

Воздушный сыр тофу с розовыми томатами и ароматным укропом. Сытный и в то же время легкий завтрак. Raw-майонез делает это блюдо сочным и нежным.
220 г 370

veg Mi Amigo

Мексиканская кесадилья на веганский манер: в кукурузно-пшеничной лепешке нежный японский тофу, томаты, шампиньоны, морковь, лук. Все это приправлено трюфельным и оливковым маслом, черной и морской солью.
220 г 350

raw Бигбургер

Основа бургера – хрустящий краст из льняной муки, а внутри – нежный авокадо, сочные томаты, шампиньоны, листья салата, маринованная капуста, морковь. Все это приправлено сливочным соусом из кешью и каплей оливкового масла.
200 / 30 г 350

veg Как бы роллы

В хрустящий лист нори завернуты нежный авокадо, сочный огурец, сыр из кешью и шпинат. Подается с соусом.
120 г 330

veg Авокадо тост

Сочная паста из авокадо, приправленная лимонным соком, на хрустящем тосте с томатами.
130 г 320

Бигбургер



Солнечное облако



ГЛW Green-торт

Всеми любимая «Шарлотка» в сыроедном исполнении: свежие и сушёные яблочки, спелый банан и ароматная груша. Яркий цвет придает шпинат, заряжающий энергией. Нежный вкус с едва уловимыми нотками кешью и кокоса. Десерт для искушенных натур.

210 г 370

veg Безгрешный Наполеон

Слоеный, воздушный, бездрожжевой с нежной прослойкой из кокосовых сливок и свежих ягод.

160 г 350

veg Торт Уилл Смит

Изысканный десерт с прослойкой из свежих ягод для всех, кто по-настоящему любит себя. В основе нежный шоколадный бисквит с добавлением какао-порошка, кофе и ванили. А крем приготовлен из кешью, нежнейших кокосовых сливок и сиропа топинамбура.

140 г 350

veg Оранжевый рай

Всем любителям моркови посвящается этот яркий десерт: тортик на основе свежих корнеплодов, с миндалем и кокосовыми сливками. Корж приготовлен из микса миндальной и рисовой муки. Подается с кленовым сиропом.

150 г 350

veg Солнечное облако

Воздушный чизкейк из тыквы на тонком корже из кешью, с добавлением чудодейственных ягод годжи. Сверху – легкая "накидка" из клубничного соуса и свежие ягоды.

180 г 350



Оранжевый рай

ДЕСЕРТЫ

veg **Healthy Сникерс**

Питательный батончик с ароматным арахисом и густой карамелью в натуральном шоколаде.
70 г 200

зд **Конфета Супер-мятка**

Глянцевые шоколадные шарики из кэроба, а внутри – нежная мятная начинка с авокадо и лимонной кислоткой.
15 г 80

зд **Конфета Трюфель**

Классический шоколадный трюфель с бодрящей ноткой апельсина и имбиря.
15 г 80

зд **Конфета Намаскара**

Многослойный шарик из шоколадной глазури с начинкой из меда, апельсинового фреша и кураги.
15 г 80

зд **Печенье ореховое**

Это питательное печенье способно зарядить организм энергией орехов как минимум на 3 часа.
21 г 50



Healthy Сникерс



НАПИТКИ

Смузи Клюква-грейпфрут



СМУЗИ

Клюква-грейпфрут 250 мл 300

Фенхель 300 мл 250

МИКС-ФРЕШ

Зеленый сок

Яблоко, шпинат, стебель сельдерея.
300 мл 320

Я.С.Л.И.

Яблоко, свекла, лимон, имбирь.
300 мл 320

ШОТЫ

Витграсс 30 мл / 20 г (долька яблока) 170

СОКИ

Ананас 250 мл 370

Апельсин 300 мл 320

Грейпфрут 250 мл 320

Томат 250 мл 320

Лимон 250 мл 270

Яблоко 250 мл 270

Морковь 300 мл 220



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ

Чай Ассам 500 мл 370

Чай Тегуань Инь 500 мл 370

7 трав 500 мл 270

Облепиховый 500 мл 270

Имбирный 500 мл 270

Маракуйя-апельсин 400 мл 400

Яблочный прог 250 мл 300

КОФЕ

Латте 250 мл 320

Капучино на ореховом молоке 250 мл 320

Ройбуш латте 250 мл 320

Латте матча 250 мл 320

RAW\VEG Какао 300 мл 320

Латте PINK 250 мл 320

Кофе доппио 60 мл 270

Цикорий на ореховом молоке 300 мл 270

Эспрессо 30 мл 170

Американо 150 мл 170

Ройбуш эспрессо 60 мл 170

Сила-суп



veg Сила-суп

Основной ингредиент этого супа – придающий силы шпинат. Дополняют его авокадо, огурчики, зеленый горошек, брокколи, кукуруза и спаржа. Все самое полезное в одной тарелке заправлено нежным соусом из кешью. 180 / 125 г 350

veg Раз-горох, два-горох

Крем-суп, напоминающий нежное воздушное облако. Основной ингредиент – богатый белком желтый горошек, вкус дополняют белые грибы и морковь. Заправлен трюфельным и оливковым маслом. 320 г 350

veg Суп дня (борщ, грибной суп-пюре, тыквенный суп-пюре)

Уточняйте у официанта. 250 250

Будто котлетки



veg **Блэк ризотто**

Для почитателей итальянской кухни: рассыпчатый дикий рис с шампиньонами окутан нежностью кокосовых сливок и приправлен соевым соусом.

425 г 595

veg **Чао, полента!**

Традиционная итальянская каша из кукурузной муки с ароматными шампиньонами и белыми грибами, пассированными с лучком. Блюдо дополнено брокколи, сочными томатами черри и зеленью.

455 г 550

veg **А-ля Стrogанов**

Нежное картофельное пюре с «шапкой» из мелконарезанного тофу, с лучком, солеными огурчиками и сочными черри. Изысканные специи и изящная заправка из трюфельного масла.

465 г 550

veg **Будто котлетки**

Нежные и сочные биточки из желтого гороха и нута, приправлены соусом из свежих томатов, подаются с листьями салата, зеленью и кукурузой.

380 г 350

veg **Тыквабум**

Классический штрудель на основе слоеного бездрожжевого теста с яркой начинкой из тыквы и лука. Питательное и витаминное сочетание дополняет нежный крем из кокосового молока и свежая зелень.

300 г 350

Чао, полента!

