

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски и салаты

<i>Рулетики из баклажан, фаршированные овощным рататюем - 150</i>	<i>280-00</i>
<i>Картофель, фаршированный солеными грибами и луком - 200</i>	<i>260-00</i>
<i>Закуска из помидора, начиненного авокадо и чесноком -250</i> <i>/заправляется оливковым маслом/</i>	<i>280-00</i>
<i>Салат из запеченных овощей с соусом «песто» -250</i>	<i>310-00</i>
<i>Овощная “Радуга” с медовой заправкой -220</i>	<i>250-00</i>
<i>Салат картофельный с фасолью, луком и свежим огурчиком - 250</i> <i>/заправляется растительным маслом или постным майонезом/</i>	<i>240-00</i>

Горячие закуски

<i>Картофель, жареный с белыми грибами и луком -220</i>	<i>340-00</i>
<i>Паприка, фаршированная овощами, рисом и томатами -180</i>	<i>250-00</i>
<i>Закуска из баклажанов с помидорами и чесночком - 200</i>	<i>250-00</i>
<i>Вареники с картошкой-180</i> <i>/подаются с грибным соусом или соевым майонезом/</i>	<i>230-00</i>
<i>Драники с зеленью -200</i>	<i>180-00</i>

Супы

<i>Щи из свежей капусты -400</i>	<i>240-00</i>
<i>Суп- пюре из тыквы - 400</i>	<i>240-00</i>
<i>Солянка грибная- 400</i>	<i>260-00</i>
<i>Суп из шпината -400</i>	<i>280-00</i>



Основные блюда

<i>“Вегетарианская лодочка” из баклажанов - 220/100/5</i>	<i>290-00</i>
<i>/фаршируется овощным сое, подается с картофелем «Айдахо» и маринованными шампиньонами/</i>	
<i>Рисовые биточки с жареным луком и грибным соусом -200</i>	<i>230-00</i>
<i>Зразы картофельные - 200</i>	<i>260-00</i>
<i>Цветная капуста, жаренная с зеленью, - 250</i>	<i>240-00</i>
<i>чесноком и грецкими орехами</i>	
<i>Шашлык из шампиньонов со свежими овощами -300</i>	<i>290-00</i>
<i>Фасоль по-Монастырски с душистым укропом -250</i>	<i>270-00</i>
<i>Голубцы постные в томатном соусе -190</i>	<i>260-00</i>
<i>Греча с белыми грибами и жареным луком - 220</i>	<i>290-00</i>
<i>Оладьи из кабачков -250</i>	<i>250-00</i>
<i>Паста: -300</i>	<i>290-00</i>
<i>- с грибами</i>	
<i>- с овощами</i>	

Десерты

<i>Тыквенно- геркулесовые оладьи - 250</i>	<i>180-00</i>
<i>Яблоко запеченное с медом и орехами – 250</i>	<i>150-00</i>
<i>Вареники с вишней и фруктовым соусом -180</i>	<i>230-00</i>



ОХОТНИЧЬЯ ИЗБА