



Приготовили кофе
на растительном молоке



Шоколадный торт с вишнёвым соусом

Десерт на основе шоколадного бисквита
и постных сливок с горьким шоколадом
и вишнёвым соусом

Б Ж У Кк
2,4 9,3 32,3 222,6

120/65 г

350 Р

Маринованная груша с ореховой гранолой и сорбетом из чёрной смородины

Груша, маринованная в цитрусовом
сиропе, с ореховой гранолой,
малиновым соусом и сорбетом
из чёрной смородины

Б Ж У Кк
2,7 2,4 35,4 174,0

120/40/40/20 г

370 Р



Подача блюд может отличаться от представленной на фотографиях.
Калорийность блюд указана на 100 г продукта.

Пост



в ресторане

Che-Dor



Капустное трио с соусом из болгарского перца и кинзы

Обжаренные соцветия цветной, брюссельской и капусты
брокколи, с соусом из болгарского перца, зелёным
маслом и красным соусом Песто

270 г

380 Р

Б Ж У Кк
2,6 11,4 7,5 143,2

Тёплый салат с киноа, шпинатом и авокадо

Шпинат, листья салата Ромейн с кусочками авокадо, огурцами, томатами и отварной киноа в цитрусовом соусе

250 г
420 P

Б	Ж	У	Кк
1,5	7,6	5,9	97,9



Постный борщ с постной сметаной

Наваристый постный суп из свёклы с морковью, капустой, луком, картофелем, чесноком и томатами, подаётся с постной сметаной

300/40 г
320 P

Б	Ж	У	Кк
1,6	3,4	7,8	68,6



Суп из белых грибов и вешенок с перловой крупой

Насыщенный овощной бульон с картофелем, белыми грибами, вешенками, морковью, луком и перловой крупой, подаётся с постной сметаной

250/40 г
370 P

Б	Ж	У	Кк
2,4	6,0	9,0	104,8



Крем-суп из тыквы с кокосовым молоком

Густой суп из пюреванной тыквы с репчатым луком и кокосовым молоком

270 г
350 P

Б	Ж	У	Кк
1,2	8,2	7,3	107,9

Бабагануш из баклажанов и кунжутной пасты

Закуска из запечённых баклажанов с чесноком, кунжутной пастой и красным перцем чили, подаётся с лепёшкой из пресного теста

120/70 г
290 P

Б	Ж	У	Кк
4,1	7,0	26,4	184,7



Спагетти Аль Помодоро

Спагетти из безяичного теста в томатном соусе с помидорини

300 г
410 P

Б	Ж	У	Кк
4,0	11,1	27,2	225,1



Жареная полента с сицилийским соусом и брокколи

Обжаренный до хрустящей корочки кукурузный биточек с томатным соусом, шампиньонами, оливками и брокколи

300 г
390 P

Б	Ж	У	Кк
2,3	4,9	10,0	93,0



Картофельный драник с ассорти из грибов, луковым кремом и трюфельным маслом

Классический картофельный драник с начинкой из белых грибов, вешенок и шампиньонов с луковым кремом и трюфельным маслом

300 г
390 P

Б	Ж	У	Кк
3,2	15,2	15,5	211,5