



Яблочный тарт с карамелью и кокосовым кремом

Десерт из слоёного теста с запечёнными яблоками и карамелью, с кокосовым кремом и клубникой

Ⓢ 2,3 Ⓜ 14,3 Ⓨ 51,4 Ⓜ 343,6

140 г 280 Р



Шоколадный торт с вишнёвым соусом

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

Ⓢ 2,4 Ⓜ 9,3 Ⓨ 32,3 Ⓜ 222,6

120/65 г 320 Р

Приготовили кофе на растительном молоке

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

ПОСТНОЕ МЕНЮ



Крем-суп из шпината с авокадо и кедровыми орехами

Пюрированный шпинат, репчатый лук и картофель в овощном бульоне, с авокадо гриль и кедровыми орешками

Ⓢ 2,1 Ⓜ 8,0 Ⓨ 3,7 Ⓜ 95,1

290 г 290 Р

Зелёный салат с киви, огурцом и авокадо

Авокадо, огурец и киви на подушке из шпината, Фриллиса и микро-гороха в лаймовом соусе и сладком имбирном соусе Ланч Кинг

6 1,3 * 8,8 9 5,8 107,6

230 г 350 Р



Овощное соте в паназиатском стиле

Баклажаны, стручковая фасоль, репчатый лук и болгарский перец, обжаренные в сладком имбирном соусе Ланч Кинг

6 3,2 * 8,9 9 12,5 142,6

250 г 420 Р



WOK из гречневой лапши с овощами, вешенками и кешью

Болгарский перец, вешенки, репчатый лук и морковь, обжаренные на воке с гречневой лапшой в сладком имбирном соусе Ланч Кинг, с орехами кешью и листьями салата Ромейн

6 6,8 * 11,4 9 27,4 240,7

280 г 350 Р



Запечённые овощи с грибами, соусом Баже и ароматным маслом

Запечённый баклажан, болгарский перец, шампиньоны, помидоры и красный лук в ореховом и гранатовом соусе с листьями салата Мангольд и Лолло Росса

6 2,9 * 6,6 9 6,7 97,7

300 г 360 Р



Суп из белых грибов и вешенок с перловой крупой и постной сметаной

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

6 2,4 * 6,0 9 9,0 104,8

250/40 г 290 Р



Чебурек со шпинатом и луком (1 шт.)

Чебурек из пресного теста с начинкой из припущенного шпината и лука

6 5,7 * 35,4 9 28,7 456,0

90 г 220 Р

