

CHE CAFE
КУХНЯ И БАР

ПОСТНОЕ МЕНЮ

18 МАРТА
—
4 МАЯ





Салат с маринованной свёклой, апельсином и грецким орехом

Сладкая маринованная свёкла и сегменты сочного апельсина на подушке из свежих салатных листьев в лаймовом дрессинге

120 г **320**

Запечённая брокколи с фисташками и соусом рамиро

Ароматная запечённая капуста брокколи с пикантным соусом из сладкого перца рамиро, томатов и орехов кешью с табаско

200/70 г **590**

Томатный крем-суп

Насыщенный крем-суп из спелых томатов и лука с ароматными травами, оливковым маслом и кедровыми орешками

250 г **420**

Пицца вегетарианская

Сытная вегетарианская пицца на фирменном тесте с томатной сальсой, баклажаном, цукини, томатами черри, болгарским перцем, шампиньонами и оливками

330 г **460**

Ролл с грибами терияки и ореховым соусом

Вегетарианский ролл с сочной начинкой из вёшенок, обжаренных с соусом терияки, свежего огурца, салатных листьев и водорослей чукка с тофу майонезом и ореховым соусом

190 г **380**

Рисовая лапша с овощным рагу и грибами

Ароматная рисовая лапша в азиатском стиле с овощным рагу, фасолью и вёшенками, украшенная обжаренным арахисом

260 г **460**

Рисовый пудинг с ягодным соусом

Воздушный рисовый пудинг, приготовленный на кокосовом молоке с кокосовой стружкой, ягодным соусом и стружкой горького шоколада

240 г **320**

