



### ПАХЛАВА С КУРАГОЙ И ЗЛАКАМИ

Baklava with dried apricots  
and mixed grain seeds

Сочная медовая пахлава с  
курагой и миксом семечек.

Juicy honey baklava with dried  
apricots and mixed grain seeds.

380 ₽ 100 г



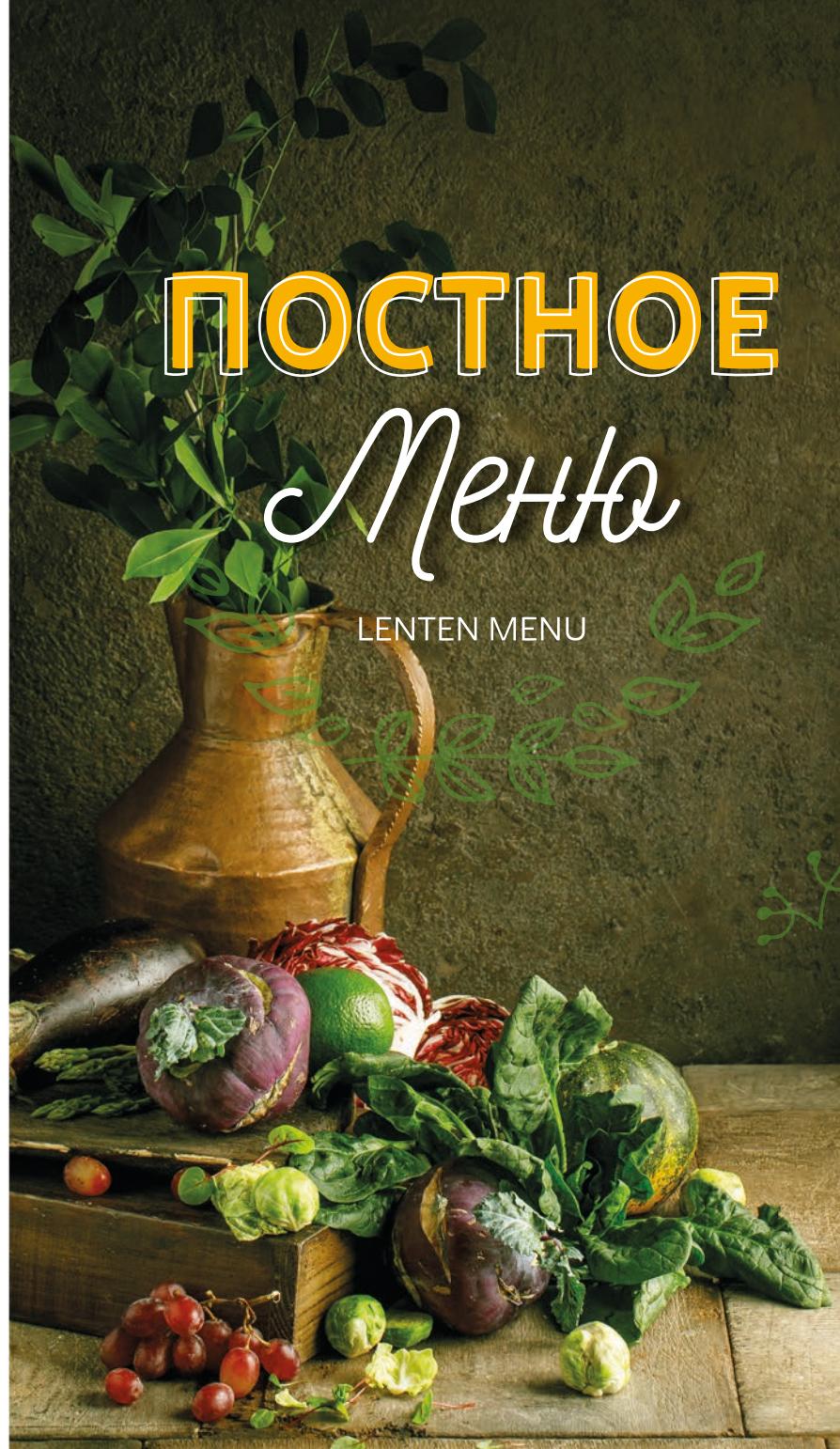
\*Пожалуйста, сообщите официанту,  
если у вас есть аллергия или непереносимость  
каких-либо продуктов.

\*Attention please! If you have food allergies  
tell about this your waiter.

БУДЕМ РАДЫ ВАШЕЙ ОБРАТНОЙ СВЯЗИ  
ПО НОВЫМ БЛЮДАМ НА НАШЕМ САЙТЕ  
И В МОБИЛЬНОМ ПРИЛОЖЕНИИ!



Данное меню является рекламным буклетом,  
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.  
Все цены указаны в рублях.





## САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ЦУКИНИ С ПРЯНОЙ РУКОЛОЙ

Crispy zucchini salad with spicy rucola

Цукини, маринованный с лаймом, мятой и грузинским песто. Подается с томатами, пряной руколой и тыквенными семечками.

Zucchini seasoned with lime, mint and Georgian pesto. Served with tomatoes, spicy rucola and pumpkin seeds.

**460 ₽** ■ 230 г



## ОВОЩНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ С СОУСОМ ИЗ ПЕТРУШКИ

Vegetable medallions with parsley sauce

Нежные медальоны из овощей с грибным пюре, подаются с соусом из петрушки и луком-пореем фри.

Tender vegetable medallions with mushroom mash, served with parsley sauce and leek fries.

**490 ₽** ■ 260 г



## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С МИНДАЛЕМ

Mushroom cream soup with almonds

Густой насыщенный грибной крем-суп с миндальным молоком, подается с хрустящими гренками из лаваша и трюфельным маслом.

Thick rich mushroom cream soup with almond milk, served with crispy pita bread crumbs and truffle butter.

**480 ₽** ■ 300 г



## МУСС ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Pumpkin mousse with walnuts

Яркий ароматный мусс из печеной тыквы с греческим орехом, дополненный тыквенными семечками и чипсами из лаваша.

Brightly flavoured baked pumpkin mousse with walnuts, topped with pumpkin seeds and pita bread chips.

**290 ₽**

■ 185 г



## ПИРОГ С ОВОЩАМИ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МЯСОМ

Pie with vegetables and plant-based meat

Пирог в виде лодочки с начинкой из растительного мяса и овощей, дополненный пикантным маринованным джонджоли.

Boat-shaped pie filled with plant-based meat and vegetables, topped with spicy pickled jonjoli.

**390 ₽**

■ 300 г



## САЛАТ С ТЕПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ

Warm aubergine salad

Обжаренные баклажаны, спелые помидоры, красный лук, ореховая заправка, микс зелени и сладкий чили.

Roasted aubergine, tomatoes, red onions, walnut dressing and sweet chilli.

**440 ₽** ■ 230 г



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА

Lula kebab made of plant-based meat

Сочный люля из растительного мяса с ароматными специями, маринованным луком и соусом сацебели.

Juicy plant-based lula kebab with aromatic spices, pickled onions and sacebeli sauce.

**690 ₽** ■ 260 г

