

ПІСНЕ МЕНЮ



(360/10 г)

ГРИБНА ЮШКА

Пісна грибна юшка, локшина соба.
Подається з грінками.

125 €



(110/140 г)

КАБАЧКОВІ РУЛЕТКИ З ХУМУСОМ

Рулетки з кабачка, фаршировані хумусом з нуту. Подаються з листям салату, томатами конкасе, каперсами, печеною морквою, буряком, спаржевою квасолею, ароматною олією та цитрусово-гірчиною заправкою.

150 €



(180/50 г)

ХУМУС З ГРІНКАМИ

Паста з нуту з ароматною олією і томатами конкасе. Подається з грінками з темного хліба.

150 €



(220 г)

БУРГЕР ПІСНИЙ З ФАЛАФЕЛЕМ

Хрумка пісна булочка, смажений фалафель з нуту, авокадо, томати конкасе, листя салату, цибуля червона, реліш з червоного перцю.

230 €



(210/40 г)

КАРТОПЛЯНІ КРОКЕТИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

Хрумкі картопляні кульки з грибною начинкою. Подаються з релішем з червоного перцю.

130 €



(220/90/20/330 г)

БУРГЕР ПІСНИЙ З ФАЛАФЕЛЕМ + СЕТ

Хрумка пісна булочка, смажений фалафель з нуту, авокадо, томати конкасе, листя салату, цибуля червона, реліш з червоного перцю. Подається з картоплею фірі, кетчупом і напоєм.

265 €



(100/140 г)

ФАЛАФЕЛЬ З САЛАТОМ

Смажені апетитні кульки з нуту. Подаються з листям салату, томатами конкасе, каперсами, печеною морквою, буряком, спаржевою квасолею, ароматною олією та цитрусово-гірчиною заправкою.

150 €



(120 г)

ПИРІГ МОРКВЯНИЙ ПІСНИЙ

Морквяно-горіховий пиріг з абрикосовим джемом.

75 €



(240 г)

ЛОКШИНА СОБА З ОВОЧАМИ

Японська локшина, що готується з використанням гречаного борошна. Кабачки, смажені печериці, смажена цибуля, спаржева квасоля, болгарський перець, печена морква, часник, соєвий соус.

150 €