



ПОСТНОЕ МЕНЮ

Холодные закуски и салаты

162гр.	Салат из печеной свеклы с грейпфрутом (свекла, грейпфрут, шпинат св, лук репчатый, тыквенные семечки, масло оливковое, бальзамический соус)	250=00
155гр.	Салат овощной (кабачок, томат черри, масло оливковое, сок лимона, клюква)	415=00
147гр.	Салат из печеных овощей с чечевицей (перец св., баклажан, лук порей, масло растительное, салат микс, чечевица отв., соус бальзамик)	415=00

Супы

250гр.	Суп-пюре овощной (Картофель, лук, морковь, брокколи, цветная капуста)	220=00
250гр.	Суп картофельный с шампиньонами (Картофель, лук, морковь, шампиньоны свежие)	220=00
250 гр.	Суп с чечевицей (Картофель, лук, морковь, чечевица, помидор)	220=00

Горячие блюда

358гр.	Паста с овощами и соусом песто (паста, томаты, брокколи, кабачок, шпинат, соус песто)	490=00
232гр.	Греча, запеченная с белыми грибами в горшочке (греча, лук репчатый, чеснок, грибы белые)	370=00
309гр.	Рис с овощами и брокколи (Рис, морковь, перец св, томат, Лук репчатый, брокколи, Масло растительное)	300=00
209гр.	Картофельные драники с грибным соусом (картофель, шампиньоны, лук репчатый, соус белый)	290=00
240 гр.	Ризотто из чечевицы с шампиньонами (чечевица, шампиньоны свежие, лук репчатый)	320=00

Десерт

170	Чернослив с грецкими орехами (чернослив, грецкий орех, мед, сливки растительные)	290=00
-----	--	---------------