



Салаты

Салат с креветками и брокколи (170 г) <i>Креветки, брокколи, болгарский перец, масло оливы, сок лимона</i>	370 р.
Салат с зеленой фасолью и авокадо (170 г) <i>Черри, фасоль стручковая, авокадо, зелень, кунжут, тыква, масло, сок лимона</i>	350 р.
Салат «Легкий» (135 г) <i>свеж. капуста, болгарский перец, масляная заправка</i>	120 р.
Салат из свеклы с черносливом (180 г) <i>Свекла, чеснок, грецкий орех, бальзамический соус, оливковое масло</i>	150 р.
Калейдоскоп (200 г) <i>Помидор, огурец, болгарский перец, чеснок, руккола, кунжут, соус бальзамико, растительное масло, мандарин</i>	250 р.
Рулетки из баклажанов (140 г) <i>цуккини, морковь, чеснок, грецкий орех, кунжут</i>	300 р.

Супы

Уха (250 мл) <i>Филе белых рыб и овощи</i>	350 р.
Суп-пюре из тыквы (250 мл)	170 р.
Минестроне (250 мл) <i>Брокколи, цуккини, лук, картофель, морковь, помидор, спагетти, зелень</i>	150 р.



Горячие блюда

Паэлья с креветками (200 г) <i>Рис отварной, зеленый горошек, фирменный соус, креветки</i>	490 р.
Овощное рагу с шампиньонами (200 г) <i>Картофель, зеленая фасоль, болгарский перец, лук, морковь</i>	140 р.
Ризотто с овощами (250 г) <i>Рис, морковь, лук, зеленый горошек, болгарский перец, фасоль стручковая</i>	150 р.
Пицца постная (320 г) <i>Св. шампиньоны, цуккини, лук репчатый, помидоры, сыр Тофу</i>	280 р.
Картофель с грибами обжаренный (140 г)	130 р.
Вареники с картофелем и грибами (150/20 г) <i>Собственного приготовления</i>	150 р.

Десерт

Козинаки «Орехи в меде» (150 г) <i>Грецкие орехи, изюм, кунжут, натуральная мед</i>	200 р.
Банановый десерт (250/25 г) <i>Грецкие орехи, изюм, кунжут, натуральная мед</i>	200 р.
Варенье к чаю (50 г)	50 р.