

Меню до посту

ЗАКУСКИ

ХУМУС ЗІ СВІЖИМИ ОВОЧАМИ	98
ТАРТАР З ЗАПЕЧЕНОГО БУРЯКА З СИРОМ ТОФУ	118
РОТОЛО З ЗАПЕЧЕНОГО ПЕРЦЮ З ГУАКАМОЛЕ	196
САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ОВОЧІВ З СИРОМ ТОФУ	135
СІВД САЛАТ З ГОРІХОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	126
САЛАТ З РОЖЕВИХ ТОМАТІВ З СОУСОМ БАЖЕ І РУКОЛОЮ	178

СУПИ

КРЕМ-СУП З ГАРБУЗА З СИРОМ ТОФУ	95
КРЕМ-СУП З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ	110
СУП ІЗ ЗАКАРПАТСЬКИМИ БІЛИМИ ГРИБАМИ З ДОДАВАННЯМ ТРЮФЕЛЬНОГО МАСЛА	125

ОСНОВНІ СТРАВИ

ОВОЧІ ТЕМПУРА З КРЕМОМ З АВОКАДО	193
БЕБІ ГОЛУБИЦІ З САВОЙСЬКОЇ КАПУСТИ З КІНОА ТА ЗАПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ	135
ФАЛАФЕЛЬ З НУТУ З МОРКВОЮ І ГРИБАМИ	95
СПАГЕТІ З РОЖЕВИМИ ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛКОМ	195
РІЗОТТО З ЗАПЕЧЕНИМ ПЕРЦЕМ І В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ	168

ДЕСЕРТИ

ЗАПЕЧЕНЕ ЯБЛУКО З КАРАМЕЛЮ	78
КОКОСОВА ПАННА КОТТА З АПЕЛЬСИНОВИМ СОУСОМ	120

Віта Свієра

Lenten Menu

APPETIZERS

HUMMUS WITH FRESH VEGETABLES	98
TARTARE OF BAKED BEETROOT WITH TOFU CHEESE	118
ROTOLO OF BAKED PEPPER WITH GUACAMOLE.....	196
SALAD OF FRESH VEGETABLES	135
WITH TOFU CHEESE	
SEAWEED SALAD WITH NUT AND MUSTARD SAUCE.....	126
SALAD OF PINK TOMATOES WITH BAJE.....	178
SAUCE AND ARUGULA	

SOUPS

CREAM OF PUMPKIN SOUP WITH TOFU CHEESE.....	95
CREAM OF CAULIFLOWER SOUP.....	110
SOUP OF TRANSCARPATHIAN PORCINI	125
MUSHROOMS WITH TRUFFLE OIL	

MAIN COURSE

TEMPURA VEGETABLES WITH AVOCADO CREAM	193
BABY ROLLS OF SAVOY CABBAGE WITH.....	135
QUINOA AND BAKED PEPPER	
CHICKPEAS FALAFEL WITH CARROT	95
AND MUSHROOMS	
SPAGHETTI WITH PINK TOMATOES AND BASIL	195
RISOTTO WITH BAKED PEPPER.....	168
AND AIR-DRIED TOMATOES	

DESSERTS

BAKED APPLE WITH CARAMEL.....	78
COCONUT PANNA COTTA WITH ORANGE SAUCE	120


Banta Subeja