



Просто Вегануться

# МЕНЮ

# МЕНЮ

## напитки



### КОФЕ

Эспрессо	110 P
Американо	120 / 140 P
Капучино	200 / 280 P
Латте	280 P
Флэт уайт	210 P
Раф	300 P
Бамбл	290 P
Цитрусовый раф	290 P

### НЕ КОФЕ

Цикорий латте	180 / 230 P
Цикорий американо	90 / 120 P
Specialty какао	290 / 360 P

### ЧАЙ

Чёрный / зелёный чай	210 P
Гречишный чай	130 / 190 / 280 P
Травяной чай	210 P
Чай авторский со смородиной на основе черного чая	370 P
Чай авторский с цитрусовыми фруктами на основе зелёного чая	370 P
Чай авторский с облепихой и апельсином	370 P
Чай масала	540 P

### РЕКОМЕНДУЕМ ПОПРОБОВАТЬ

Specialty какао	290 / 360 P
Смузи груша, шпинат, авокадо, апельсин	420 P
Чай авторский со смородиной на основе черного чая	370 P
Сок зелёный (яблоко / сельдерей / огурец)	300 P

### МАТЧА

Матча латте зелёная	190 / 270 P
Матча латте розовая	260 / 350 P
Матча манго	350 P
Матча американо	100 / 120 P
Матча тоник	320 P

### СМУЗИ

Манго-маракуйя	350 P
Клубника-банан	350 P
Черника-банан	350 P
Вишня, миндаль, банан, кокосовое молоко	350 P
Груша, шпинат, авокадо, апельсин	420 P

### ЛИМОНАД

Клубничный мохито	290 P
Манго-маракуйя	290 P
Малина-лайм	350 P
Пиво (безалкогольное)	230 P

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсиновый	300 P
Яблочный	300 P
Морковный с кокосовыми сливками	300 P
Зелёный (яблоко / сельдерей / огурец)	300 P

### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Сникерс	320 P
Клубничный	320 P
Черничный	350 P



## ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ



<b>Тофники с миндальным йогуртом и вишневым вареньем</b> 180 гр. / Ж13,6 Б4,8 У20,5 / Ккал 223,5	390 Р
<b>Драники из цуккини с веган сметаной и соусом песто</b> 160 гр. / Ж15,6 Б3,3 У17,9 / Ккал 224,8	350 Р
<b>Скрембл на хрустящем тосте со шпинатом и соусом песто</b> 220 гр. / Ж10,2 Б3,3 У5,9 / Ккал 128,9	450 Р
<b>Тыквенные вафли с карамелью, бананом и миндальным йогуртом</b> 210 гр. / Ж7,9 Б3,7 У22,3 / Ккал 174,8	390 Р
<b>Безглютеновые блины с грибами и веган моцареллой</b> 190 гр. / Ж16,6 Б2,9 У16,4 / Ккал 229,6	340 Р

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



<b>Авокадо тост со свекольным хумусом и веган фетой</b> *Безглютеновый / пшеничный хлеб на выбор 210 гр. / Безглютеновый хлеб / Ж13,7 Б6,6 У14,4 / Ккал 206,9 210 гр. / Пшеничный хлеб / Ж13,2 Б7,1 У19,4 / Ккал 224,7	390 Р
<b>Табуле с киноа, кейлом и шашлычками из тофу</b> Киноа, кейл, свежие томаты и огурцы заправленные оливковым маслом и соком лимона. Подается с шашлычками из копченого тофу, томатами черри и цуккини. 250 гр. / Ж8,8 Б3,6 У7,9 / Ккал 124,5	450 Р
<b>Рататуй со сливочной полентой, веган фетой и соусом песто</b> 240 гр. / Ж6,8 Б2,3 У11,4 / Ккал 116,2	350 Р
<b>Raw пицца с авокадо, овощами и сливочным соусом</b> 270 гр. / Ж 17,7 Б8,3 У9 / Ккал 226,3	520 Р
<b>Безглютеновые тако с печёным авокадо и томатами</b> 190 гр. / Ж9,2 Б3,9 У27,3 / Ккал 207	490 Р

\*Энергетическая ценность указана за 100 грамм блюда.  
\*Вес блюда может измениться на +/-20 грамм.

## РОЛЛЫ



### Ролл с опалённым баклажаном

490 P

Ролл с баклажаном терияки, сливочным сыром, копчёным тофу и овощами.  
210 гр. / Ж3,9 Б4,4 У16 / Ккал 116,5

### Ролл «Филадельфия»

490 P

Ролл с печёной тыквой, сливочным веган сыром, гуакамоле и соусом терияки.  
230 гр. / Ж7,6 Б5,0 У16,4 / Ккал 153

### Ролл «Хрустящий»

490 P

Тёплый ролл с овощами, сливочным веган сыром, свежим шпинатом и арахисовым соусом.  
230 гр. / Ж11,8 Б3,8 У21 / Ккал 205,5

### Гунканы с авокадо и сливочным сыром

350 P

120 гр. / Ж9,6 Б4,4 У16,5 / Ккал 168,6

## ПИЦЦА И БУРГЕРЫ



### Бургер с пшеничной или безглютеновой булочкой, веган котлетой, овощами, сырным соусом и карамелизированным луком

550 P

280 гр. / на пшеничной булочке / Ж13,2 Б6,9 У16,9 / Ккал 213,5  
280 гр. / на безглютеновой / Ж13,2 Б6,7 У10,8 / Ккал 189

### Пицца «Маргарита»

750 P

480 гр. / Ж6,7 Б5,2 У27,7 / Ккал 196

### Пицца грибная с веган моцареллой

750 P

600 гр. / Ж9,3 Б5,2 У27,5 / Ккал 214,5

### Пицца «4 сыра»

690 P

500 гр. / Ж4,8 Б5,6 У3,2 / Ккал 193

### Пицца с грушей, рукколой и веган моцареллой

750 P

420 гр. / Ж6,3 Б5 У30,3 / Ккал 198

\*КЛАССИЧЕСКИЙ ВАРИАНТ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ НА БЕЗДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ ДЛИТЕЛЬНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ. ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ЛЮБУЮ ПИЦЦУ НА ТЕСТЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА И ДРОЖЖЕЙ + 100P.

## СУПЫ



### Том ям

Классический кисло-острый суп с грибами, томатами и зеленью. Подается с имбирным рисом и зеленым луком.  
340/60гр. / Ж5 Б2,2 У8,6 / Ккал 88,2

650 P

### Тыквенный суп

Классический тыквенный суп с кокосовым молоком, зеленым маслом, семенами тыквы и бездрожжевым багетом.  
240/15гр. / Ж21 Б1,9 У8,4 / Ккал 230

360 P

### Грибница с белыми грибами, трюфельным маслом, веган сметаной и зеленью

Подается со сливочным веган маслом и хрустящими багетом.  
250 гр. / Ж8,7 Б2,1 У5,8 / Ккал 109,9

380 P

### Борщ с вялеными томатами и веган сметаной

Подается с копченым сливочным маслом, безглютеновым черным хлебом и зеленым луком.  
150/20/60/30 гр. / Ж10,5 Б2,6 У10,9 / Ккал 148,0

390 P

## ОСНОВНЫЕ



### Будда боул 2.0

Классический фалафель, кейл, руккола, шпинат, вяленые томаты, свежий манго и огурец, миндальная рикотта и хумус.  
210 гр. / Ж2,8 Б4,6 У13,5 / Ккал 268,6

590 P

### Деревенский боул

Печеный бейби картофель, морковь, микс из грибов, сочный салат, свежие огурцы, хумус, соус тар-тар.  
280 гр. / Ж5,7 Б2,7 У6,8 / Ккал 89,3

320 P

### Пюре из молодого горошка с не мясными биточками

230 гр. / Ж21,1 Б1 У3 / Ккал 206,2

590 P

### Лазанья без глютена с веган моцареллой, овощами и «не мясным» фаршем

280 гр. / Ж10,9 Б3,6 У21,8 / Ккал 199,4

550 P

### Паста с белыми грибами

Подается со сливочным вег сыром и трюфельным маслом.  
\*доступно на пшеничной или безглютеновой пасте.  
250 гр. / Ж12,6 Б2,8 У9,2 / Ккал 161,57

520 P

\*Энергетическая ценность указана за 100 грамм блюда.  
\*Вес блюда может измениться на +/-20 грамм.