

СУПЫ



Тайский тыквенный суп

Крем-суп с шелковистой текстурой на кокосовом молоке с добавлением тайских специй, которые напомнят о тропических странах. Подается с маслом из тыквенных семечек

265₽ | 🌶️🌿🚫🚫🚫



Марокканский суп с вялеными томатами

Приготовлен из колотой чечевицы, вяленых томатов и греческого йогурта. С добавлением микса ароматной зелени и пряных арабских специй

225₽



Финский сливочный суп с лососем (Локихейто)

Насыщенный рыбный суп с лососем и свежим укропом. Вариант для тех кто очень хочет есть!

315₽



Биф-бургиньон суп

Густая мясная похлебка. Кусочки говядины и овощей сначала обжариваются, а потом долго томятся в винном соусе. Подаем со сливочным хреном, сметаной и стрелками зеленого лука

295₽





Картофельный чаудер с ветчиной и беконом

Изначально этот густой американский суп - рыбацкое блюдо, берущее свои корни в Англии. Основные компоненты этой версии - ветчина и бекон в густой сливочной основе

265₽



Французский суп из чечевицы с тимьяном

Деликатный французский суп с ореховым вкусом и нежной черной чечевицей. Подается со слайсами жареного бекона и чесночными гренками

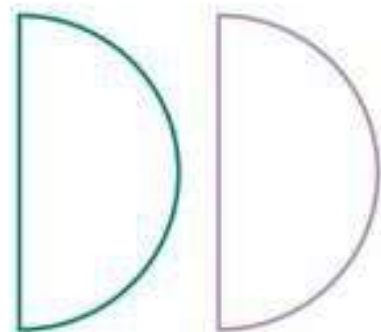
225₽



Куриный суп «Как у мамы»

Традиционный суп с домашней лапшой, петрушкой и куриной грудкой. Ну что тут скажешь, классика!

195₽



СЭНДВИЧИ



Сэндвич с лососем и сливочным сыром

С лососем, лентами огурца, творожным сыром и бальзамическим соусом

425₽ | 🌶️ 🍷



Капрезе сэндвич

Классическое итальянское сочетание: томат, сыр моцарелла и песто на воздушной булочке чиабатта

375₽



Средиземноморский сэндвич

С сыром лане, аджабсандалом, вялеными томатами и хумусом из красной чечевицы

275₽



Мясная чиабатта с луковым мармеладом

Воздушная чиабатта с ростбифом и луковым мармеладом. Для любителей мяса

395₽



Сэндвич с пастроми, горчицей и соленым огурцом

Лаконичный и сытный мясной сэндвич с пастроми, горчицей и маринованным огурцом

395₽



ОНИГИРАДЗУ



Онигирадзу Курица

Ломтики куриного филе, соус тонкацу, огурец и шпинат, завернутые в рис и листья нори

265₽



Онигирадзу Тофу

Ломтики обжаренного тофу, авокадо и грибы шиитаке, завернутые в рис и листья нори

295₽



Онигирадзу Лосось

Слайсы лосося, творожный сыр, огурец и кунжутные семечки с васаби, завернутые в рис и листья нори

365₽



Онигирадзу Свинина

Обжаренная в панировке свинина с соусом тонкацу, шпинат, редис и грибы шиитаке, завернутые в рис и листья нори

295₽



ГОРЯЧИЕ БОУЛЫ



Узнай, какое блюдо сегодня



Боул со сливочным лососем и черным рисом

Черный рис богат клетчаткой и белком, а лосось - жирами Omega-3. На гарнир - микс салатных листьев

575₽ |  



Шоколадный чили боул с фалафелем

Боул на основе полезных растительных компонентов. Шоколадный чили из трех видов бобов и какао. Сервируется с киноа, фалафелем и миксом салатных листьев

395₽

|  



Цыплёнок терияки с бурым рисом

Боул с бурым рисом, обжаренными брусочками цыпленка и овощей в густом соусе терияки. Подается с миксом салатных листьев, обжаренным нутом и кунжутом

395₽

|  



Биф бургиньон с зеленой гречкой

Кусочки говядины обжариваются в масле, а затем томятся в винном соусе с овощами. Подаем с зеленой гречкой и салатными листьями

495₽

| 

КАШИ



Узнай, какая каша сегодня



Черная рисовая каша

Черный рис с кунжутом, фирменной гранолой и халвой. В основе - сладкое кокосовое молоко

185₽ |   



Монастырский геркулес

Мы используем геркулес долгой варки - в нем больше всего пользы! А еще здесь цветочный мед, гранола и курага - идеальный сладкий завтрак

185₽



Полба с яблоком и клюквой

Основа этой каши - цельная полба - вид исконно русской пшеницы, обладающая рекордными показателями полезных веществ. Мы варим ее на топленом молоке

185₽



Киноа с манго и малиной

Киноа - псевдозерновая культура родом из Южной Америки. Помимо нее в тарелке соединяются кокосовое молоко, манго пюре и сублимированная малина

185₽



САЛАТЫ



Макароны из моркови

Текстура и форма итальянской пасты без муки! Обжаренные ленты моркови с арахисовым дрессингом, специями и мятой. Подаётся на листьях хрустящего салата

265₽ | 🌶️🥑🥜🌿🍃



Табуле из булгура с копченым лососем

Салат табуле из булгура и свежей зелени с кубиками копченого лосося и соусом сальса

455₽

| 🍷🍷



Салат с манго и куриной печенью

Сочный манго, хрустящие салатные листья, соленый арахис и обжаренная куриная печень

355₽

| 🍷



Салат из запеченной тыквы с нутом и сыром рикотта

Салат предельно заряженный зелеными компонентами. Ленты цукини фаршированные гуакамоле, слайсы киви, молодой горошек, микс салатных листьев и цитрусовая заправка

295₽

| 🍷🌶️



Ливанский салат

Салат табуле из булгура, свежих овощей, мяты, дополненный кунжутной заправкой тахини и посыпкой заатар

295₽



Салат с ростбифом и камамбером

Сытный и нежный салат из запеченного картофеля и свеклы, дополненный соусом песто, пикантными каперсами, сыром камамбер и слайсами ростбифа

455₽



Цезарь-Кето

Кето-версия известного салата. Мы убрали традиционные сухарики (источники простых углеводов), заменив их на богатые ценными жирами компоненты

355₽



ФРЕШИ



Фреш красный сок

Этот яркий микс из свежавыжатых соков чистит организм и заряжает энергией

215₽



Фреш зеленый сок

Вся сила зелёных овощей, богатых хлорофиллом и обладающих минимальным содержанием сахара

215₽



Фреш желтый сок

Тропический вкус этого фреша достигается благодаря добавлению натурального пюре манго. А имбирь и куркума делают его настоящим эликсиром здоровья

215₽



ЛИМОНАДЫ



Иван-чай с клубникой и мятой

Освежающий и придающий сил лимонад на основе иван-чая с добавлением клубники и мяты

185₽



Фиолетовый лимонад с семенами чиа

Тонизирующий зелёный чай, семена чиа, маракуйя и фиолетовый батат - освежающий напиток, вдохновленный японией

185₽



Розовый лимонад с питахаей и базиликом

Тропический лимонад на ромашковом отваре с питахаей и розовой водой

185₽



СМУЗИ



Суперфуд смузи

Авторский фруктовый шейк на основе свежих бананов и растительного молока с добавлением ягод годжи и какао-бобов

255₽



Фиолетовый батат

Банан, апельсиновый фреш, фиолетовый батат и черника - легкий смузи с зарядом бодрости!

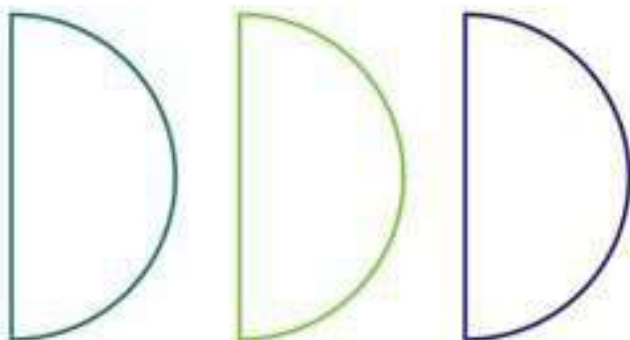
255₽



Оранжевый манго

Пряный смузи с добавлением пюре манго, апельсинового фреша и имбиря

255₽



ДЕСЕРТЫ



Личи-смородина

Дакуаз из миндальной муки, фруктовый конфи из личи, взбитый крем из белого шоколада с черной смородиной

295₽



Матча-вишня

Дакуаз с зеленым чаем матча, взбитый ванильный ганаш, сахарная вишня

295₽



Монблан с ванильным кремом

Дакуаз из миндальной муки, хрустящая меренга, каштановый крем, нежный конфи из малины

295₽




Тирамису

Пропитанные свежесваренным эспрессо савоярди, взбитый крем с маскарпоне, какао, шоколад

295₽



Печенье

Шоколад-миндаль / 
Фундук-ваниль /
Арахис-соленая карамель

175₽



ДЕТОКС ДЕСЕРТЫ



Чиа-пудинг с ягодным слоем

Семена чиа, размоченные
в растительном молоке
с ягодным конфитюром

225₽



Греческий йогурт с гранолой

Сублимированными ягодами
и гречишным медом

225₽

