

Приучай себя к лучшему
вместе с

Меню



Меню



«Смузи»

Клубника со сливками (350мл) 400Р
Смузи на основе банана, клубники, кокосовых сливок, свежей ягоды, финика и маки перунской.

Протеиновый (350мл) 400Р
Питательный смузи на основе банана, конопляного протеина, зеленой прапорщниковой гречки, кокосовых сливок и финика.

«Свежевыжатые соки»

- Апельсиновый (350мл) 390Р
- Грейпфрутовый (350мл) 390Р

ФИРМЕННЫЙ ШЕЙК «УРА»

коктейль на основе подорожника воды, кукумы, манго и мяты (350мл) 300Р

«Горячие напитки»

- Цикорий-капучино (350мл) 320Р
- Какао (350мл) 370Р
- Матча-Латте (350мл) 320Р
- Кофе капучино (350мл) 370Р
- Масала (350мл) 370Р
(на растительном молоке)

«Завтраки»

Чиа-пудинг

Легкий полезный десерт на основе кокосовых сливок и сухих чая с ягодным или шоколадным топпингом (200г) 320Р



Гречнево-Льняной бул

Быстрый завтрак из зерните льна, суперфудов, кокосовых сливок и йогурта гранолы с зернами (250г) 420Р



Маковый бул

Легкий десерт на основе мака, спелого банана и кокосовых сливок. Подается с ягодным топпингом и гранолой (250г) 420Р



Подписывайся!

Доставка вегетарианских блюд в Сочи: <https://uravegetarian.ru> +7 901 592 0060

• ЧАЙНАЯ КАРТА •

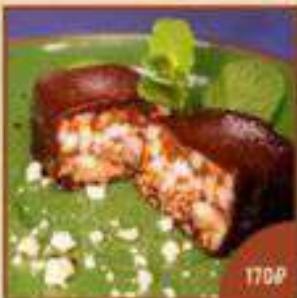
	0,8л	1,5л		0,8л	1,5л
Пуэр	500р	600р	Лемонграс	300р	400р
Габа	500р	600р	Ройбуш	300р	400р
Дахун Пао	400р	500р	Гречишный	300р	400р
Молочный Улун	400р	500р	Пихтовый	300р	400р
Женьшень Улун	400р	500р	Имбирь, Лимон, Куркума	400р	500р
Те Гуаньинь	400р	500р	Микс трав	300р	400р
Лун-Цзинь	400р	500р	Апельсин, Облепиха	400р	500р

• RAW ДЕСЕРТЫ •



**Кешью кейк
«Сникерс»**

Сливочный кешью крем с нугой из фиников, покрытые шоколадом на коржике из семечек подсолнуха и абрикосовых косточек (180гр.)



**RAW конфета
«Сникерс»**

Полезная альтернатива традиционному сникерсу, финиковая нуга с солеными арахисом и суперфудами (40гр.)



Безореховый десерт

Пышные безореховые легкие десерты, вкусное сочетание «кешию-шоколад», в составе ферментированной зеленой гречки, какао и урюк (30гр.)



Нетворожные сырки

Очень нежные, сливочные сырки на основе ферментированного ягоды и зеленой пророщенной гречки, начинка из натуральных фруктов: яблока, клубники, ягоды (170гр.)



**Доступен к заказу целый торт весом 2 кг на Ваши праздники.
Уточняйте информацию у бармена.**
Цена: 4000р.

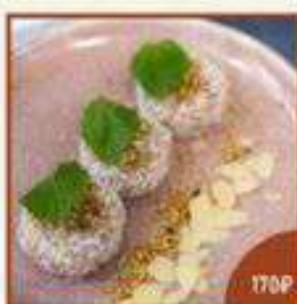


Сливочно-ванильный Наполеон*

Интересная альтернатива традиционному Наполеону! Бисквитные коржи, пропитанные сливочным кремом с добавлением испанской ванили на коржеике из миндаля, ферментированной зеленой гречки и фиников (10л.)

Шоколадно-сливочный Торт*

Потрясающее сочетание сливочного кешью крема и шоколадной нутеллы собственного производства на коржике из миндаля, ферментированной зеленой гречки и фиников (110гр.)



Сливочная кешью конфета

Сливочная конфета на основе кешью, фиников и какао перунской с кружевной зеленой гречкой и татарской гречкой (40гр.)



Маковая конфета

Медово-жакобов конфета с семечками подсолнечника и белого какао (40гр.)



Апельсиновая конфета

Конфета на основе фиников с кружевной зеленой гречкой, цитрусовым фрешем и эфирного масла дикого апельсина (40гр.)

*Raw десерты - это полезные десерты с ярким вкусом. В их составе только цельные, необработанные ингредиенты.

• RAW МЕНЮ •



Шаверма

Сочные авокадо, вяленные томаты в болгарском соусе из авокадо и персикового с киндарской рикоттой, киви со сметаной, мятой и зеленью (270р)

Мини пицца «Итальянская»

Пицца из живого картофеля из тыквы и пшеницы, с киви соусом и киндарской рикоттой, тыква, вяленые томаты, болгарский перец, помидорчики, листья салата и зеленью (280р)

Самосы

Миндальная рикотта с миксом зелени и болгарским перцем запеченные в рисовую бумагу. Подается с соусом из курицы и свежими томатами (230р)



Роллы морские

Роллы с авокадо, сливочным революцией, базиликом, вялеными томатами, киндарской рикоттой и киви соусом. Подаются с соевым соусом (220р)

Цукини паста

Паста из цукини с киндарским киви соусом со шпинатом, базиликом и томатами черри (220р)

Оливье

Зеленый горошек, картофель, яйцо, хрустящий огурчик в киндарском яблочном соусе со свежим зеленым (250р)



Море под шубой

Сочный салат из моркови, свеклы, яблока, водородной винограда и изюма (300р)

Блюдо ДНЯ от ШЕФА УТОЧНЯЙТЕ У БАРМЕНА

Минс айберга, лекинской капусты, сельдерея, отвара и запеки с кусочком говядиного отбивного и эфирическими маслами (250р)

Подпишитесь!



Уникальность нашей кухни в том, что:

- Мы готовим "из под ножа"
- Сохраняем полезное (не подвергаем пищу термической обработке)
- Не используем продукцию животного происхождения
- Используем только натуральные растительные ингредиенты
- Все соусы делаем сами
- Самые пророщенные
- Замочиваем зелень, овощи и фрукты в живой водородной воде
- Десерты без сахара, без глютена
- Растительное молоко своего производства
- Проводим чайные церемонии, используя китайский чай высшего качества



• VEG МЕНЮ •



Самосы жареные с VEG фаршем

Вегфарш, тыква, миндальный сыр с мятой зеленью, завернутые в рисовую бумагу. Подаются со свежими томатами, базиликом, сливочным и соевым соусом (250г)



Роллы с киноа

Роллы с агути, киноа, зеленью салатной и базиликовым соусом собственного производства, завернутые в лист нари. Подаются с соевым соусом (300г)



Wok-Удон с VEG фаршем

Пекинский лапша с вег фаршем, обжаренными овощами с кунжутом. Подается с чесночным соусом, зеленью и свежими овощами (300г)



Фунчоза с VEG фаршем

Рисовая лапша с турецкими овощами, вег фаршем, свежей зеленью, с соусом из кураги (300г)

Так же в нашем магазине вы можете приобрести:



Натуральный
вкуснейший МЕД
с пасеки наших друзей



Отборные ТРАВЫ
для Очищения организма



Натуральные ДУХИ
на основе эфирных масел
DOTTERRA



Пространство роста и осознанности.
Кафе, которое по-настоящему
заботится о вашем здоровье



@uraleto



@ura.raw



<https://vk.com/uraraw>



+7 901 592 00 60; +7 952 786 1188;