

КУШАТЬ ПОДАНО!

ПОСТНОЕ МЕНЮ весна 2020г.



Морковные биточки

Морковь, жареные грибы и лук. Подаются с постным чесночным майонезом.

200/70/20г 134кКал/100г 250р.



Салат с семгой и рисом

250г 157кКал/100г

Семга с/с, рис отварной, томаты, огурцы, перец болгарский, лист салата, пармезан. Заправка растительная, чесночно-лимоная.

300р.



Строганина из скумбрии

100/100/30г 82кКал/100г

Скумбрия, чеснок, соль, перец черный. Подается с отварным картофелем.

180р.



Салат со спаржей

250г 111кКал/100г

Спаржа соевая, морковь по корейски, огурец свежий, кинза, перец болгарский, грибы маринованные, морская капуста Нори, соевый соус, чесночно-растительная заправка и маринованным луком.

250р.





Винегрет с грибами

280г 180кКал/100г

Отварные овощи- свекла, картофель, морковь, маринованные огурцы и грибы, лук маринованный, горошек зеленый, заправка лимонно-растительная.

200р.



Салат с жареным сыром

250г 250Кал/100г

Фасоль стручковая, картофель жареный, томат, лист салата, сыр Халуми заправка из вяленых томатов, кинзы, чеснока и растительного масла.

350р.




Гороховый суп со шпротами

400/30/30г 280кКал/100г

Горох, лук, морковь, шпроты,
постный майонез, гренки.

250р.



Лапша грибная

400г 180кКал/100г

Шампиньоны, лапша.

150р.

Солянка рыбная

300г 210кКал/100г

Судак, треска, овощи, томат, постный майонез.

350р.

Суп из белых грибов

300г 220кКал/100г

Белые грибы, картофель и сливки, зелень.

250р.

Щи с фасолью

400/30/40г 180кКал/100г

Картофель, капуста, лук, морковь, фасоль, томат, зелень.

250р.



Голубец по-деревенски

200/150/40г 220кКал/100г

Грибы, лук, морковь обжаренные с фасолью, завернутые в капустный лист. Тушеный в томатном соусе. Подается с картофелем.

390р.



Сом в тесте по-Польски

340/35г 290кКал/100г

Филе сома запеченное с луком в дрожжевом слоеном тесте.

480р.



Треска с овощами

120/210г 250кКал/100г

Подается с припущенными в томатном соке овощами. Филе трески, кабачок, перец, сельдерей, баклажан, томат, лук, морковь, чеснок, прованские травы.

450р.





Тельное из щуки с ризотто

170/180/30/40г 250кКал/100г

Щука, грибы, лук, рис кабачки, перец, свежие овощи, сливки, чеснок, зелень.

450р.



Бефстроганов из грибов

200/200/30г 250кКал/100г

Подается с картофельным пюре. Белый гриб, шампиньон, вешенки, лук и растительные сливки.

450р.



Брускетты

50/50/80г 250кКал/100г

- с вялеными томатами, рукола, салат, соус Песто.

- шпроты, соленый огурец, свекла, сыр, чеснок

-семга с/с, салат, лимонная заправка

400р.



Жаркое с рыбой и овощами.

400г 230кКал/100г

Сом, треска, картошка, кабачки, гриб белый, лук, морковь, огурцы соленые.

440р.



Кальмары с грибами в сливочном соусе

240/170/30г 220кКал/100г

Кальмар, вешенки, лук, сливки, подается с перловкой, обжаренным луком и морковью, соус Песто.

360р.



Капуста квашеная с картошкой и треской

460г 260кКал/100г

Треска, капуста квашенная, картошка, лук.

360р.



Паста Фарфалле с томатами и пармезаном

360г 280кКал/100г

Паста ,томаты свежие, томаты в с/с, чеснок, базилик, сыр пармезан.

320р.





Гречневая каша с овощами

200г 88кКал/100г

Лук, морковь.

100р.

Булгур с овощами

250г 120кКал/100г

Фасоль стручковая, баклажан, кабачок,
перец болгарский, тимьян.

160р.



Гороховая каша

220г 220кКал/100г

Горох, морковь, лук.

100р.

Пироги постные

500г 250кКал/100г

- сыром и зеленью

- с капустой

530р.





Манты с тыквой

350/50г 220кКал/100г

Постное тесто, тыква, лук, зира. Подается с чесночным майонезом.

390р.



Вареники с квашеной капустой

250/50г 220кКал/100г

Подается с постным майонезом.

350р.





**Крамбл ягодный
с пломбиром**

250г 120кКал/100г

Ягоды, сахар, запекается с песочной крошкой и грецкий орехом.

250р.



Пахлава

130г 300кКал/100г

Грецкий орех, мед, тесто слоенное.

150р.




Чак-чак

120г 280кКал/100г

Мед, пресное тесто.

200р.



Варенье в ассортименте

100г 120кКал/100г

- Апельсиновое.
- Черная смородина.
- Яблочное

50р.