

Значение прасада (пищи, приготовленной по высокому стандарту чистоты и предложенной Господу).

Чемало животных питаются, как вегетарианцы, голуби вегетарианцы, так что стать вегетарианцем невелика заслуга, а вот осознать Кришну - важнейшее дело человеческой жизни.

Письмо Шрилы Ярабхупады Чандарани 17 октября 1969 года.



1
Булочка на выбор

Помидор
Огурец
Зелень
Салат айсберг

2
Топпинг: котлетка или заправка

Слайс сыра (молочный)

3
Котлетка на выбор

Булочка

Jiva Butget

1 + 2

булочка на гриле
котлетка
соусы
зелень
овощи
салат айсберг

Super Jiva Butget

1 + 2 + 3

булочка на гриле
котлетка
топпинг
соусы
зелень
овощи

220

270

Наши бургеры самые уникальные, потому что приготовлены специально для вас. Ведь мы не используем полуфабрикаты, готовые соусы (типа майонеза, кетчупа и прочей съедобной "химии"). Все готовится "с ножа", а лозунг: "Ялы то, что ты ешь" - для нас не просто слова!

1

Выберете булочку, которая вам по душе.
Обратите внимание, что мы печем их сами без дрожжей, яиц и молочных продуктов.

| | | | |
|--------------------------------------|--|---|------------------------------|
| Томатная с пряными травами | Фитнес ржано-пшеничная мука, семена льна, кунжут, подсолнечник | Асафетида со индийской специей, заменяющей лук и чеснок | Листья салата айсберг |
|--------------------------------------|--|---|------------------------------|

| | | |
|------------------------|--|--|
| Шпинатная light | Карри light индийская с семенами тмина | Пшеничная лепешка бездрожжевой лаваш собственного изготовления |
|------------------------|--|--|

воздушные булочки по секретному рецепту

2

Выберете котлетку по своему вкусу.
Обратите внимание, все котлетки, кроме сыра, готовятся без использования молочных продуктов.

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|--|
| Шпинатная шпинат, рис, специи, соль | Чутовая нут, специи, соль | Гречневая греча, картофель, специи, соль | Сейтан пшеничное "мясо", специи, соевый соус, соль | "Рыба моей мечты" рис, тофу, соевый соус, нори |
|---|-------------------------------------|--|--|--|

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Фасолевая фасоль, томаты, специи, соль | Чечевичная чечевица, специи, соль | Кичри индийская котлетка. Маш, рис, специи, соль | Тофу ломтик соевого сыра, обжаренного на гриле | Мягкий сыр ломтик сыра, обжаренного на гриле |
|--|---|--|--|--|

3

Выберете топпинг + 50 р.
Обратите внимание, все котлетки, кроме сыра, готовятся без использования молочных продуктов.

| | | | |
|---|--------------------------------|--|--|
| Лечо баклажаны, перец, томаты, специи, соль | Любая котлетка на выбор | Острая заправка техисо перец, фасоль, кукуруза, специи, соль | Паштет из чечевицы чечевица, морковь, оливки, соль |
|---|--------------------------------|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| Слайс плавленого сыра а-ля "Чизбургер" +25 р | Сейтан пшеничное "мясо" собственного изготовления | Тофу ломтик соевого сыра, обжаренного на гриле | Мягкий сыр ломтик сыра, обжаренного на гриле |
|--|---|--|--|

Дополнительное меню.

Суп-дня.

Всем с детства известна истина: обед надо начинать с супчика, поэтому всем - суп! Мы готовим его каждый день, как дома. Ничего лишнего, просто польза и вкус. По вашему желанию подается со сметаной или сухариками (бесплатно). В составе нет молочных продуктов.

120

Наборчик.

Специально для Ресторанного дня мы весной 2016 года приготовили это блюдо, чтобы наши новые гости могли попробовать все и сразу. Блюдо прижилось и осталось с нами в меню. Теперь каждый может отведать на одной тарелке сразу 5 видов котлеток, 4 соуса, поданные вместе с айсбергом, огурчиками и помидорами.

300

Домашний чечевичный паштет.

Часто наши гости просили приготовить для них что-нибудь в качестве аперитива. Нам очень хотелось исполнить их желание, но избежать банального решения. Так и появилось это блюдо из зеленой чечевицы, оливок, моркови и специй. Подается с хлебными палочками и сезонными овощами.

110

Десерты.

Печенье без молочных продуктов.

В нашем арсенале несколько видов проверенных рецептов, но самое популярное на данный момент с бананом и кокосом.

50

Безе без яиц.

Хрустящее и легкое. Отличная альтернатива привычному десерту.

40

Яблочный бургер.

Почти каждое наше блюдо имеет свою историю. И эта позиция не исключение. На 14 февраля мы для поднятия праздничного настроения и борьбы с авитаминозом подали легкий и сытный десерт из ломтиков свежего яблока, бананов и арахисовой пасты.

90

Домашние сырники.

Мы любим их кушать не только на завтрак, но и в течение всего дня :) Предлагаем и вам присоединиться. Подается со сгущенкой и ягодами.

150

Чизкейк молочный.

Песочное тесто и молочное облако. Такой нежный и вкусный, что разлетается просто в считанные минуты. Успеете его застать :)

190

Чизкейк по вегану.

Пряная бисквитная основа прекрасно сочетается с муссом из тофу и бананов. Подается с ягодами.

190

Друзья, если вам не выдали чек, угощение за наш счет.