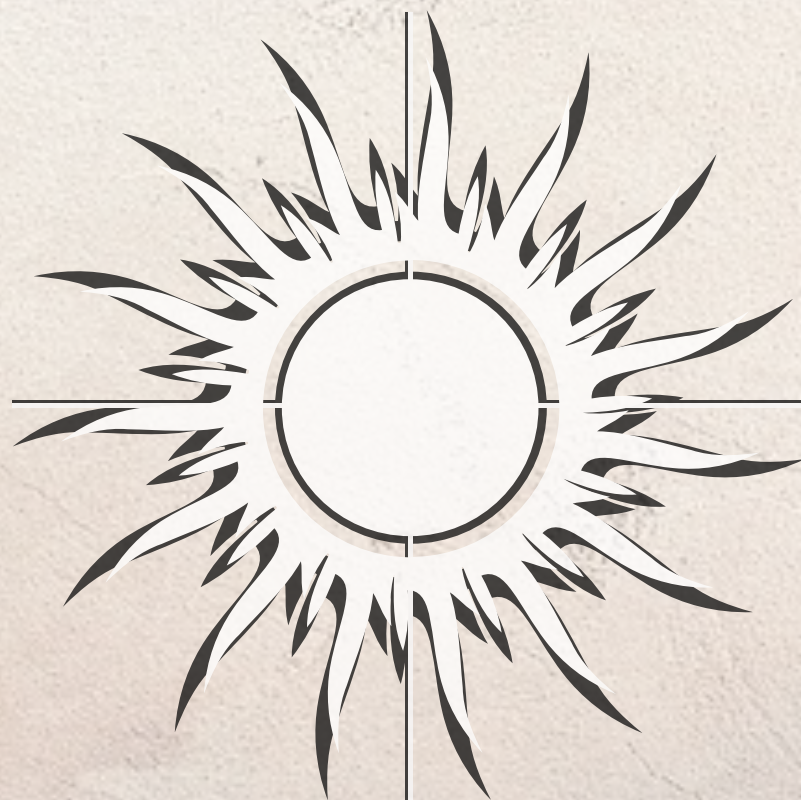

МЕНЮ



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ресторан

“ В Городе Низкого Солнца ”





©vgorodenizkogosolnca

МЕЗЕ

Guacamole с чипсами Nachos ...440 ₽

Hummus из нута* ...210 ₽

Прохладный домашний йогурт
с огурцом и специями* ...250 ₽

Chutney из томатов* ...210 ₽

Пате из печёного баклажана* ...250 ₽

Кукурузный хумус на кокосовом
молоке ...340 ₽

*подаются с домашними лепешками

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя Mozzarella с ассорти томатов	...590 ₽
Смореброд с артишоками	...450 ₽
Тако с вешенками	...470 ₽
Вяленая свёкла с муссом из сыра Feta	...280 ₽
Сливочно-грибной крем с чипсами из гречи	...310 ₽
Stracciatella с маринованным перцем Ramiro	...590 ₽
Сырная тарелка	...1200 ₽
Хрустящий Микс	...320 ₽



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

САЛАТЫ

Прохладный салат из молодого
картофеля с заправкой на йогурте ...340 ₽

Салат с Eruca и Mozzarella ...330 ₽

Средиземноморский салат
с маринованными артишоками ...480 ₽

Салат Греческий
с муссом из сыра Feta ...420 ₽

Салат с тыквой, Quinoa
и морковным соусом ...350 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Mozzarella в кляре
с ягодным соусом ...440 ₽

Домашний жареный сыр в специях ...420 ₽

Хрустящий спринг-ролл с овощами ...420 ₽

Картофельные драники с соусом из сыра и сливок, с
малосольным огурцом и белыми грибами ...360 ₽

Оладьи из цукини
с муссом из сыра Feta ...420 ₽

Хрустящие овощи в пряном кляре ...530 ₽



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

СУПЫ

Цитрусовый крем-суп из тыквы

...390 ₽

Цитрусовый тыквенный крем суп с ароматом листьев лайма, подается с копченой тыквой в сливках и богатой минералами киноа.

Фирменное зеленое масло придаёт нежный аромат и необычное сочетание фактуры.

Крем-суп из помидоров с сыром Feta

...390 ₽

Томатный суп на основе спелых помидор, с добавлением обжаренного стебля сельдерея, печеного перца и свежих листьев базилика. Подается с сыром фета, украшенное листьями Tagétes блюдо приобретает интересное сочетание вкусов и ощущений.

Нутовый суп в йогурте

...390 ₽

Нут является богатым источником белка и витаминов, в сочетании с домашним йогуртом является невероятно энергетическим и полезным блюдом. Имеет охлаждающее свойство. Нежный вкус специй придаёт блюду незабываемый вкус.

Крем-суп из шпината

...450 ₽

Крем-суп из шпината и сливок, подается с молодым цельным шпинатом. Украшенный цветами васильков, в сочетании с посудой голубого цвета, придает незабываемый, радующий глаз образ.

Овощной суп с домашним сыром

...390 ₽

Легкий и приятный на вкус, с домашним нежным сыром, порадует каждого, кто любит сочетание разных овощей.

Суп “Солнце”

...390 ₽

Афганская чечевица является одним из важнейших источников белка, способным заменить по питательным свойствам хлеб и крупу. Помидоры, лимон и мёд делает блюдо незабываемым.



©vgorodenizkogosolnca

ПАСТЫ

Ньóкки с грибами ...650 ₺

Ньóкки с тыквой ...440 ₺

Паста зеленая со шпинатом ...530 ₺

Паста с томатами ...490 ₺

Паста Casarecce 4 сыра ...620 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые цукини и тыква в фермерском молоке ...390 ₽

Vataka из шпината с чипсами Kale ...750 ₽

Эксплозивное блюдо от шеф повара Vataka (происхождение слова с древнего языка санскрит).

Обжаренные шарики на основе рубленного шпината и овощей со специями, подаются с соусом из кокосового молока и ручной работы пасты.

Украшается зеленым маслом и чипсами Кейла. Невероятное сочетание продуктов придают блюду изысканный неповторимый вкус.

Sabji в сливках ...550 ₽

Sabji с изюмом и баклажаном ...550 ₽



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

Овощи с тофу и ананасом.

...550 ₺

Шпинат с сыром

...550 ₺

Бургер с жареной Mozzarella в кляре

...440 ₺

Бургер со шпинатом

...420 ₺

Запеченная цветная капуста

...470 ₽

Молодой жареный картофель с грибами

...520 ₽

Жареный молодой картофель на топленом масле с грибами, классический вкус укропа грибов в сочетании хрустящего картофеля, делают блюдо по новому изыскным и по настоящему вкусным.

Домашний сыр в пряных томатах

...480 ₽

Домашний сыр в специях (Paneer - название продукта персидского происхождения) подается в томатном миксе из ягод cherry и heirloom tomato.

Украшенный чипсами из Грюнколи и свекольной пудрой, является настоящей находкой для гурманов.

Запеченный картофель с домашним сыром.

...350 ₽

Запеченный баклажан с Parmesan и Stracciatella ...460 ₽



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

ДЕСЕРТЫ

Банановый Cake с кокосом* ...80 ₽

Сливочный Burfi с фундуком ...62 ₽

Медовик ...290 ₽

Mille-feuilles с кремом из белого
шоколада ... 320 ₽

Cheesecake классический ...420 ₽

Выпечка с начинкой из груши или яблок ...150 ₽

* сладость исполняется без добавления муки

ХЛЕБ

Хлебная тарелка ...170 ₽

Лепёшка жареная ...80 ₽

Лепёшка печеная ...80 ₽

ЛАССИ / СМУЗИ

Ласси Манго* ...290 ₽

Ласси классический * ...250 ₽

Ласси Инжир - грецкий орех* ...310 ₽

Смузи (сельдерей-яблоко-киви) ...350 ₽

Смузи (морковь-апельсин-юдзу) ...320 ₽



©vgorodenizkogosolnca