



ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Салат из свежих и вяленых томатов с зелёными листьями, семенами тыквы и подсолнуха, на подушке из гуакамоле 300 г 195

Вегетарианский салат с тофу, запечённым перцем, зелёными листьями и бальзамическим дрессингом 280 г 185

Маки ролл с томатами и чука 210 г 180

Маки ролл с авокадо и огурцом 160 г 190

Мисо-суп с тофу, водорослями вакаме, шиитаке и древесными грибами 300 г 175
подаётся с рисом и чука

Крем-суп из тыквы 300 г 125
подаётся с брускеттой и гуакамоле

Рис чаоху, жареный с овощами и кукурузой 280 г 125

Рисовая лапша wok с овощами 250 г 185

Сахарная фасоль с грибами, тушёная в томатной сальсе 380 г 145



VEGETARIAN DISHES

- Salad of fresh and sun-dried tomatoes with green leaves, pumpkin seeds and sunflower seeds, on a cushion of guacamole *300 g* 195
- Vegetarian salad with tofu, baked pepper, green leaves and balsamic dressing *280 g* 185
- Maki roll with tomatoes and chukka *210 g* 180
- Maki roll with avocado and cucumber *160 g* 190
- Miso soup with tofu, seaweed wakame, shiitake and wood mushrooms *300 g* 175
served with rice and chuka
- Cream-soup of pumpkin *300 g* 125
served with bruschetta with guacamole
- Rice chaohu fried with vegetables and corn *280 g* 125
- Rice noodles wok with vegetables *250 g* 185
- Sugar beans with mushrooms stewed in tomato salsa *380 g* 145