



БРУСКЕТИ З АНЧОУСАМИ
BRUSCHETTE WITH ANCHOVIES

Хрусткі брускекти з анчоусами та конкасе з томатів чері, болгарського перцю та базиліка.

Crispy bruschette with anchovies, cherry tomato, bell pepper and basil concasse.

130 г **95 грн**



ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З СИРОМ ТОФУ
GREEN SALAD WITH TOFU

Мікс салатів, тофу, авокадо, артишоки, кіноа, томати чері, морква, кунжут під оливково-бальзамічним соусом.

Mixed salad leaves, tofu, avocado, artichokes, quinoa, cherry tomatoes, carrot and sesame seeds under an olive and balsamic sauce.

230 г **125 грн**



САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ
VEAL SALAD

Мікс салатів, томати чері, запечена телятина в гірчично-часниковому маринаді з додаванням тушкованих у винному оцті болгарського перцю та цибулі під апельсиново-гірчичним соусом.

Mixed salad leaves, cherry tomatoes, veal baked in a mustard and garlic marinade, bell pepper and onion stewed in a wine vinegar. Served under an orange and mustard sauce.

240 г **145 грн**



Ми не використовуємо продукти тваринного походження.
We don't use animal products while cooking.



ЧОМУ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ БОРОШНО:



менш калорійне



легко засвоюється



містить висівки



менше вуглеводів



більше клітковини



вітаміни В, Е, мінерали та мікроелементи



ПІЦЦА ВЕРОНА
PIZZA VERONA

Тісто з ціЛЬНОЗЕРНОВОГО борошна, соус з гарбуза та кокосових вершків, запечений буряк, томати чері, синя цибуля, соус песто, насіння гарбуза.

Wholemeal pizza topped with baked beetroot rings, pumpkin sauce with coconut cream, cherry tomatoes, red onion, pesto and pumpkin seeds.

420 г **99 грн**



ПІЦЦА БАРБЕКЮ ГУРМЕ
PIZZA BARBECUE GOURMET

Тісто з ціЛЬНОЗЕРНОВОГО борошна, моцарела, соус барбекю, тушковані телячі щічки в соусі деміглас, болгарський перець та цибуля, тушковані в винному оцті, базилік.

Wholemeal pizza topped with mozzarella, a barbecue sauce, veal cheeks stewed in a demi-glace sauce, bell pepper and onion stewed in a wine vinegar, basil.

510 г **189 грн**



СУП ОВОЧЕВИЙ
VEGETABLE SOUP

Овочевий суп-пюре з броколі, шпинату та цвітної капусти. Прикрашається мигдалевими пластівцями та трюфельною олією.

A cream soup of broccoli, spinach and cauliflower. Decorated with almond flakes and truffle oil.

250 г **69 грн**



РАВІОЛІ З ГРИБАМИ ТА СИРОМ ТОФУ
RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND TOFU

Равіолі з твердих сортів пшениці з міксом грибів та тофу. Прикрашаються томатами чері, трюфельною олією та часником.

Durum wheat ravioli with tofu and mixed mushrooms. Decorated with cherry tomatoes, truffle oil and garlic.

200 г **115 грн**



ПАПАРДЕЛЕ З ТЕЛЯЧИМИ ЩІЧКАМИ
PAPPARDELLE WITH VEAL CHEEKS

Паста з твердих сортів пшениці з тушкованими телячими щічками в соусі деміглас з вершками та пармезаном.

Durum wheat pasta with stewed veal cheeks under a demi-glace sauce with cream and Parmesan cheese.

290 г **129 грн**



ДОРАДО З ОВОЧАМИ
DORADO WITH VEGETABLES

Запечене філе дорадо в соєво-імбирному соусі з томатами чері, броколі, болгарським перцем, фенхелем, грибами шиїтаке, прикрашається лаймовою олією.

Dorado fillet baked in a soy and ginger sauce with cherry tomatoes, broccoli, bell pepper, fennel, and shiitake mushrooms.

Sprinkled with lime oil.

270 г **245 грн**



КОКОСОВА ПАНА КОТА
COCONUT PANNA COTTA

Ніжний кокосовий десерт на агар-агарі з желе з лохини. Прикрашається чіпсами кокосу та цукровою пудрою.

A soft coconut dessert made from agar and a blueberry jelly. Decorated with slices of dried coconut and sugar powder.

170 г **89 грн**



КАНЕЛА РОЛ
CANELLA ROLL

Тістечко з яблуками, корицею, молотим імбиром та крем-сиром філадельфія.

Прикрашається апельсиновим конфітюром, шоколадом та фундуком.

Apple pastry with cinnamon, ground ginger and Philadelphia Cream Cheese. Decorated with orange jam, chocolate and hazelnuts.

150 г **75 грн**



ЗАЛИШИТИ
ВІДГУК

