



*Два дня в неделю растительной диеты
в течение года спасают 96 жизней*

450 

ТОМ-ЯМ

Тайский суп на кокосовом молоке с пастой Том Ям, сваренный с карри, листьями каффир-лайма, чили и лемонграссом. Начинка из вешенок, тофу, чеснока.
330 г

450 


VERDE GAZPACHO

Зеленый гаспачо из авокадо, зеленых овощей и томатов.
350 г

400 


ГАСПАЧО

Гаспачо из отборных томатов, с болгарским перцем и огурцами.
240 г

400 


ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП

Пикантный суп из розовых томатов, болгарского перца с чили.
280 г

550 


СУП ФО

Холодный суп на основе морковного, сельдереевого и яблочного соков с лапшой из цуккини, брокколи, проростками сои, кунжутом, лемонграссом и имбирем.
300 г

600 

КОКОСОВАЯ ОКРОШКА

Традиционный холодный суп на кокосовом кефире.
350 г

650 


СУП ИЗ КЕЙЛА

Суп с добавлением свежего Кейла, картофеля, зеленого горошка и белого вина.
230 г

600 


РАМЕН С ТОФУ, БОК-ЧОЕМ И АРАМЕ

Рамен с маринованным тофу, лапшой цуккини, бок-чоом и водорослями араме.
300 г

500

СУП ФО

Вьетнамский суп на овощном бульоне, с рисовой лапшой, ростками сои и тофу.
350 г

700 

ГАВАЙСКИЙ ПОКЕ

Мелко нарезанные овощи, водоросли Kelp, цуккини, ананас, бобы эдамаме, кукуруза, еринги с орехово-кокосовой заправкой.
300 г

 gluten free

 nuts free

raw + new

450 РОЛЛ ТОФУ / ТЕМПЕ
 Темпе / тофу стейк, с салатом из красной капусты с морковью, соусом бешамель и огурцом в цельнозерновой лепешке.
 350 г / 310 г

550 ЦУККИНИ С РИКОТТОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ
 Цуккини с ферментированной миндальной рикоттой и зеленым маслом.
 135 г

550 БУРГЕР
 Веганский бургер с цельнозерновой булочкой с кунжутом, котлетой из черной фасоли или тофу с овощами.
 360 г / 320 г

550 ПАСТА С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ
 Паста с лесными грибами с соусом на основе миндального молока с луком и чесноком
 250 г

new

700 ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМ ТЕМПЕ И СОУСОМ АРАБЬЯТТА
 Пицца на тонком бездрожжевом тесте с копченым темпе, томатами конфи, ферментированной миндальной рикоттой.
 340 г

750 ПИЦЦА С СОУСОМ ЧИПОТЛЕ, ГРИБАМИ И ТОФУ
 Пицца на тонком бездрожжевом тесте с соусом чипотле, обжаренными грибами, тофу и рукколой.
 450 г

new

650 СОСИСКИ ИЗ ТЕМПЕ
 Маринованный темпе с овощами гриль, авокадо и томатным соусом Арабьятта.
 230 г

700 КАРРИ С РИСОМ
 Зеленый карри из шпината, нутовой муки, листьев каффирского лайма, специй, с кокосовым и миндальным молоком. Начинка из тофу, зеленого горошка, шпината, шампиньонов.
 380 г

raw + new

550 ЦЕЗАРЬ С ПЕЧЁНЫМ ФАЛАФЕЛЕМ
 Зеленый салат из листьев Романо, вяленых томатов, с фалафелем из нута и моркови, соусом Цезарь из нори.
 170 г

650 KALE SALAD
 Сезонный салат из Кейла со свежими овощами, карамелизированным луком и заправкой из авокадо.
 180 г

500 САЛАТ С БАТАТОМ И ГРУШЕЙ
 Микс зеленых салатов, запеченого батата, груши, с заправкой из огуречной тхины и киноа.
 190 г

raw

550 ORANGE SALAD
 Зеленый салат с рукколой, апельсином, маринованными шампиньонами, карамелизированным луком и ферментированной миндальной рикоттой.
 220 г

500 САКРАМЕНТО
 Легкий салат с авокадо, огурцом, зеленым луком и томатом, поджаренным темпе в азиатском стиле с посыпкой из фундука.
 270 г

raw + new

650 GREENMARKET SALAD
 Зеленый микс из сезонных салатов с конопляными семечками.
 220 г

raw

400 САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ
 Салат из отборных розовых томатов, сладким луком и базиликом.
 200 г

raw

550 BLUE GREEN SALAD
 Салат с листьями Романо, шпинатом, свежими овощами, проростками сои, конопляными семечками и миндальной заправкой мисо с имбирем и водорослями нори.
 250 г

· САЛАТЫ ·

· ХОЛОДНЫЕ ·
ЗАКУСКИ

raw	400	ЛУКОВЫЙ БУТЕРБРОД  <i>Луковый хлеб, высушенный в дегидраторе с маринованными шампиньонами, карамелизированным луком и миндальной заправкой.</i> 175 г
raw + new	350	КАРПАЧЧО ИЗ ТЫКВЫ С АВОКАДО И ГРЕЙПФРУТОМ  <i>Слайсы маринованной тыквы с авокадо и дольками грейпфрута.</i> 150 г
new	400	PUMPKIN CARPACCIO С ЯБЛОЧНЫМ МУССОМ  <i>Карпаччо из тыквы с муссом из яблок, тапенадой из оливок, кумкватом и хрустящими тыквенными семечками.</i> 140 г
	280	ОЛИВКИ ГРЕЧЕСКИЕ  <i>Оливки, привезенные пряником из Греции в соленой воде, без консервантов и химических добавок.</i> 100 г
new	350	БРУСКЕТТА С БАТАТОМ <i>Ароматная чиабатта с запеченым бататом, перцем чили и микрозеленью.</i> 140 г
	400	БРУСКЕТТА С ГРИБАМИ  <i>Ароматная чиабатта с вешенками, вялеными черри, карамелизированным луком с кремом из тофу со шпинатом.</i> 200 г

· ГОРЯЧИЕ ·
ЗАКУСКИ

	550	РИЗОТТО С ГРИБАМИ <i>Рис виалоне или черный рис на выбор, с белыми грибами и овощами на миндальном молоке и пармезаном из кедрового ореха.</i> 210 г
	400	ЖУЛЬЕН  <i>Жареные шампиньоны и подосиновики с грибным соусом на миндальном молоке.</i> 200 г

· ОСНОВНЫЕ ·
БЛЮДА

raw	750	ЛАПША KELP CASIO E PERE  <i>Лапша из водорослей Kelp с зеленым горошком, ферментированной миндальной рикоттой и устричными грибами.</i> 290 г
raw	700	КАРРИ ЛАКСА  <i>Азиатское блюдо на кокосовом молоке с цуккини, болгарским перцем, ростками сои, водорослями Kelp, кешью и карри.</i> 400 г
raw	500	КАРРИ ЛАПША ИЗ ЦУККИНИ  <i>Спагетти из цуккини с томатами и соусом карри.</i> 255 г
new	750	PROTEIN PATTY CAKE  <i>Нутовая котлета с овощами и пюре из сельдерея.</i> 380 г
new	550	ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ТЫКВЫ  <i>Тальятелле из тыквы с грибным кремом.</i> 140 г
raw	550	ДРАГОН РОЛЛ  <i>Роллы в водорослях нори с рисом из корня сельдерея и нежной начинкой из авокадо, устричных грибов с соусом чипотле.</i> 200 г
raw	550	ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЛЛ  <i>Роллы в водорослях нори с рисом из корня сельдерея и нежной начинкой из миндальной рикотты и свежих овощей.</i> 200 г
new	650	«ГРЕБЕШКИ» С МУССОМ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ  <i>Жареные еринги и эноки с пюре из репы и картофеля.</i> 125 г
new	700	PLANT BOWL  <i>Питательный боул с чечевицей, киноа, бататом, кимчи, тофу в листьях нори с заправкой из зеленой тхины.</i> 250 г