



*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-чоем 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 ·

· Х О Л О Д Н Ы Е ·  
З А К У С К И

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

· Г О Р Я Ч И Е ·  
З А К У С К И

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

· О С Н О В Н Ы Е ·  
Б Л Ю Д А

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