



## Постное меню

- |  |       |
|--|-------|
| <b>1. Салат постный 250г.</b>  | 490р. |
| <i>(Томат розовый, красный лук, зелень, масло душистое)</i>  |       |
| <b>2. Винегрет с опятами 250г.</b>   | 450р. |
| <i>(Знакомый рецепт с добавлением маринованных опят)</i>   |       |
| <b>3. Салат «Хрустящий баклажан» 250г.</b>   | 620р. |
| <i>(Яркий, пряный вкус баклажанов с хрустящей крахмальной корочкой, сладкими и сочными помидорами, свежей зеленью и пикантным соусом)</i>      |       |
| <b>4. Суп-пюре из чечевицы 250мл.</b>  | 500р. |
| <i>(Сытный густой суп-пюре из чечевицы с легкими пряными нотками)</i>  |       |
| <b>5. Щи Валаамские 350мл.</b>   | 500р. |
| <i>(Щи из квашенной капусты, приготовленные на основе старинного монастырского рецепта с белыми грибами, шампиньонами и золотистым пшеном)</i> |       |
| <b>6. Буррито овощной 170/40</b>   | 500р. |
| <i>(Овощная начинка с сочной сальсой в тортилье)</i>   |       |
| <b>7. Жаренка с грибами 220/40</b>   | 600р. |
| <i>(Ассорти из белых грибов, вешенок и шампиньонов жареных с картошкой и луком, подается с маринованным огурчиком)</i>                         |       |
| <b>8. Котлеты капустные 120/100</b>  | 550р. |
| <i>(Котлетки из капусты и белых грибов с запеченным картофелем и маринованным огурчиком)</i>   |       |
| <b>9. Брокколи в хрустящей панировке 120/40</b>  | 500р. |
| <i>(Соцветия брокколи, приготовленные в темпуре. Подаются с устричным соусом)</i>  |       |
| <b>10. Печеное яблоко 200г.</b>  | 350р. |
| <i>(Наливное яблочко, запеченное с грецким орехом и медом под ягодным соусом)</i>  |       |