

ПОСТНОЕ МЕНЮ

Средиземноморский салат из авокадо и рукколы 297.-



Крем-суп из тыквы 217.-

Салаты

Средиземноморский салат из авокадо и рукколы

с фризье, болгарским перцем, лимонным соком, соусом чили, соевым соусом, постным майонезом и паприкой

Салат Чука

водоросли чука и вакаме, салат айсберг, помидоры черри и белый кунжут. Подается с ореховым соусом Гомадаре

Битые огурцы

огурцы, перец чили, кинза и болгарский перец в китайском маринаде на основе соевого соуса и белого уксуса

Суши-бар

Спайси суши с грибами

рис, нори, васаби, грибы (черные древесные, белые коралловые, шампиньоны), соус Шрирача, соевый соус, кунжутное масло, перец, паприка, чеснок

Спайси суши с авокадо

рис, нори, васаби, авокадо, постный майонез, соевый соус, соус Шрирача, кунжутное масло, перец, паприка, чеснок

Спайси суши Чука

рис, нори, васаби, чука, кунжут, постный майонез, соевый соус, соус Шрирача, кунжутное масло, перец, паприка, чеснок

297.-



239.-

199.-



67.-



77.-



67.-



Суши Чука

водоросли чука, рис, васаби, белый кунжут, соус Гомадаре

Ролл с огурцом

огурец, рис, васаби, нори

Спайси ролл тофу-грибы

рис, нори, васаби, тофу, огурец, кунжут, паприка, грибы (черные древесные, белые коралловые, шампиньоны), постный майонез, соус Шрирача, соевый соус, кунжутное масло, перец, паприка, чеснок

Закуски

Гёдза с овощами и грибами (5 шт.)

с добавлением стеклянной лапши, кунжутного масла и соуса Кимчи

Вонтоны с грибами (6 шт.)

Супы

Мисо

традиционный суп мисо с тофу, грибами и водорослями вакаме

Крем-суп из тыквы

с добавлением тофу, тыквенных семечек и укропа

67.-

117.-

197.-



227.-



227.-

109.-

217.-



Лапша удон с красной фасолью, тыквой и овощами 297.-



Тофу с овощами в соусе Темный Мисо 257.-



Тофу бургер 237.-



Основные блюда

Лапша удон с красной фасолью, тыквой и овощами 297.-
в соусе Кокосовый Карри, с добавлением кинзы и паприки

Тофу бургер 237.-
тофу, цукини, помидор и маринованный огурец с соусом на основе томатного чили и постного майонеза, в постной булочке с кунжутом

Тофу с овощами в соусе Темный Мисо 257.-
на рисовой подушке, с кунжутом

Тайская лапша в соусе Кокосовый Чили 297.-
широкая рисовая лапша с овощами — брокколи, цукини, болгарским перцем, помидорами черри и луком-пореем

Шпинатная лапша с древесными грибами и шампиньонами 237.-
в темном кокосовом соусе, с ростками сои, кунжутным маслом и помидорами черри

Овощи-вок с корнем лотоса 369.-
брокколи, корень лотоса, фасоль, цукини, болгарский перец и ростки сои с помидорами черри, в соусе Золотые Горы

Хрустящие баклажаны по-тайски 327.-
с кешью, в соусе Лемонграсс, в корзинке харумаки



Гарниры

Рис на пару 99.-

Овощи-гриль 157.-

Картофель фри 127.-

Брокколи на пару 137.-

Десерты

Фруктовый спринг-ролл 247.-

банан, клубника, киви, груша и взбитые растительные сливки в рисовой бумаге, с соусом Манго-Кокос

Сорбет малина-базилик 117.-

Яблоки в карамели 199.-
с белым кунжутом

При приготовлении наших блюд мы используем лук, орехи, специи, яйца и другие аллергены. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих и других продуктов, уточните у официанта состав блюда.

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является информационным материалом. С подробным составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия.

Фруктовый спринг-ролл 247.-



Сорбет малина-базилик 117.-

