



ПОСТНОЕ МЕНЮ

КАМЧАТКА

OPEN KITCHEN

BY KRAVT



САЛАТЫ | SALADS

Морковный хумус с гречневыми чипсами | Carrot hummus with buckwheat chips **490**

Тосканский салат с артишоками | Tuscan artichoke salad **540**

Салат боул, с авокадо, чуккой и азиатской заправкой | Salad bowl with avocado, chukka and Asian dressing **590**

СУПЫ | SOUPS

Грибная солянка | Mushroom solyanka **550**

Крем суп из батата, с тар-таром из сельдерея и грейн миксом | Creamy sweet potato soup with celery tartar and grain mix **550**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА MAIN DISHES

Азиатский вок с гречневой лапшой и овощами | Asian wok with buckwheat noodles and vegetables **590**

Овощной карри с рисом басмати | Vegetable curry with basmati rice **560**

Цветная капуста с жареным тофу и мусом из моркови | Cauliflower with fried tofu and carrot mousse **600**

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Кокосовый chia пуддинг с манговым дрессингом | Coconut chia pudding with mango dressing **490**

Ассорти национальных сладостей: рахат лукум, татлы | Assorted national sweets: Turkish delight, tatly **560**

