

2025

# КАМЧАТКА

OPEN KITCHEN

BY KRAVT

СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

# ПОСТНОЕ МЕНЮ

# КАМЧАТКА

OPEN KITCHEN

BY KRAVT

## САЛАТЫ

- |  |     |
|--|-----|
| Морковный хумус с гречневыми чипсами               | 620 |
| Тосканский салат с артишоками                      | 650 |
| Салат боул с авокадо, чуккой и азиатской заправкой | 750 |

## СУПЫ

- |   |     |
|---|-----|
| Грибная солянка   | 590 |
| Крем-суп из батата, с тар-таром из сельдерея и грейн миксом | 590 |

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- |  |     |
|--|-----|
| Азиатский wok с гречневой лапшой и овощами         | 720 |
| Овощной карри с рисом басмати                      | 740 |
| Цветная капуста с жареным тофу и муссом из моркови | 690 |

## ДЕСЕРТЫ

- |  |     |
|--|-----|
| Кокосовый чиа пудинг с манговым дрессингом         | 490 |
| Ассорти национальных сладостей: рахат лукум, татлы | 560 |