

ПОСТНОЕ МЕНЮ

lenten menu

КАРПАЧЧО ИЗ АРТИШОКОВ И КРАСНЫХ ТОМАТОВ С МЯТОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ <i>artichoke and tomato carpaccio with mint and pine nuts</i>	1900
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ГРАНАТА <i>"Verde" salad with greens in a pomegranate dressing</i>	1200
АРТИШОК " ALLA ROMANA " <i>artichokes "alla Romana"</i>	1500
КАПОНАТА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА НУТА <i>eggplant caponata with a chickpea puree</i>	700
КОНСОМЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И РАВИОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ <i>porcini mushroom consomme and ravioli with a potato and herb fillin</i>	850
ОВОЩНОЙ СУП С ПОЛБОЙ, АРТИШОКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ <i>vegetable soup with farro, artichokes and potatoes</i>	900
ПЕННЕ ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ С СОУСОМ ИЗ БРОККОЛИ, ОЛИВКАМИ И КАПЕРСАМИ <i>(GLUTEN FREE) red lentil penne with a sauce made of broccoli, olives and capers</i>	950
ЛИНГВИНИ ИЗ КОНОПЛЯНОЙ ВІО МУКИ С АРТИШОКАМИ, ЦУКИНИ И СПАРЖЕЙ <i>linguine made with cannaflour with artichokes, zucchini and asparagus</i>	1200
ПАСТА FREGOLA С ШАФРАНОМ И РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>fregola pasta with saffron and vegetable ragout</i>	990
ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН С СОРБЕТОМ ИЗ ФУНДУКА <i>chocolate flan with hazelnut sorbet</i>	700
КОКОСОВАЯ ПАННА КОТТА <i>cocunut panna cotta</i>	800