



БЕЛУГА

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Тар тар из авокадо с рисовым сорбетом	600
Свежие томаты с соусом из миндального молока и зеленью	750
Винегрет из печеных овощей с солеными грибами и маринованной свеклой	580
Зеленый салат с гранатовыми зернами и юдзу соусом	600
Овощной салат с редисом и ялтинским луком с соусом на выбор	650

СУПЫ

Щи грибные с кейлом, перловкой и расстегаем	550
Суп тыквенный крем с кокосовым молоком	400

ОСНОВНОЕ

Гречка-боул с черными лисичками и топинамбуром	960
Кейл на гриле с баклажановой икрой и маринованной зеленью	960
Жареные артишоки с грибами и трюфелем	1600
Брокколи с птитимом и арахисовым пряным соусом	750

ДЕСЕРТЫ

Миндальная панакота	400
Монастырский бисквит с моченым яблоком и пряным мороженым	400
Домашние сорбеты <i>(Облепиха, черника, малина, лимон, клубника-базилик)</i>	200
Ассорти из свежих ягод	3300



ДЕЛЮГА

THE LENT MENU

SALADS AND STARTERS

Avocado tartar with rice sorbet	600
Fresh tomatoes with almond milk sauce and greens	750
Russian salad «Vinegret» with baked vegetables with salted mushrooms and pickled beetroot	580
Green salad with pomegranate and yuzu sauce	600
Vegetable salad with radish and onion (choice of dressing)	650

SOUPS

Russian soup «shchi» with mushroom, Kale and barley	550
Pumpkin cream soup with coconut milk	400

MAIN COURSE

Buckwheat porridge with black chanterelles and girasol	960
Grilled Kale with eggplant caviar and pickled greens	960
Fried artichokes with mushrooms and truffle	1600
Broccoli with pearl couscous and spicy peanut sauce	750

DESSERT

Almond panna cotta	400
Monastery biscuit with soaked apple and spicy ice cream	400
Homemade sorbets (sea buckthorn, blueberry, raspberry, lemon, strawberry-basil)	200
Fresh berries	3300