



ПОСТНОЕ МЕНЮ

Карпаччо из цветной капусты
с соусом Понзу 950 ₽

Салат из сезонных томатов
с соусом Peshi 1250 ₽

Хумус с таджасскими маслинами
и кедровыми орешками 750 ₽

Мухаммара 750 ₽

Маринованный баклажан
со свежей зеленью и хрустящим луком 850 ₽

Суп-пюре из спаржи 950 ₽

Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке 850 ₽

Суп из белых грибов с лапшой 900 ₽

Брокколи с ореховым соусом
и японским кунжутом 950 ₽

Фалафель с соусом тахини и сальсой 1350 ₽

Паста в томатном соусе с кедровыми
орешками и базиликом 1200 ₽

Шакшука с тофу 950 ₽

Картофель, жаренный с белыми грибами 850 ₽

Артишоки, обжаренные с чесноком и мятой 3800 ₽

Земляничный суп 950 ₽

Кокосовый мильфей с малиной 1250 ₽

The menu is framed by a decorative border featuring four koi fish. One is at the top right, one at the bottom left, and two are on the left side, one near the top and one near the bottom. The koi are white with black, yellow, and red patterns on their bodies. The title 'LENTEN MENU' is centered at the top in a bold, gold, serif font.

LENTEN MENU

Cauliflower Carpaccio with Ponzu Sauce	950 ₱
Sweet Tomato Salad with Peshi Sauce	1250 ₱
Hummus with Taggiasca Olives and Pine Nuts	750 ₱
Muhammara	750 ₱
Pickled Eggplant with Greens and Crispy Onions	850 ₱
Asparagus soup	950 ₱
Creamy Coconut Pumpkin Soup	850 ₱
Porcini Mushroom Noodle Soup	900 ₱
Grilled Broccoli with Japanese Sesame and Sesame-Cashew Sauce	950 ₱
Falafel with Fresh Salsa and Tahini Sauce	1350 ₱
Penne Napolitana with Pine Nuts	1200 ₱
Tofu Shakshuka	950 ₱
Fried Potatoes with Porcini Mushrooms	850 ₱
Fried Artichokes with Garlic and Fresh Mint	3800 ₱
Chilled Forest Berry Soup	950 ₱
Coconut and Raspberry Mille-Feuille	1250 ₱