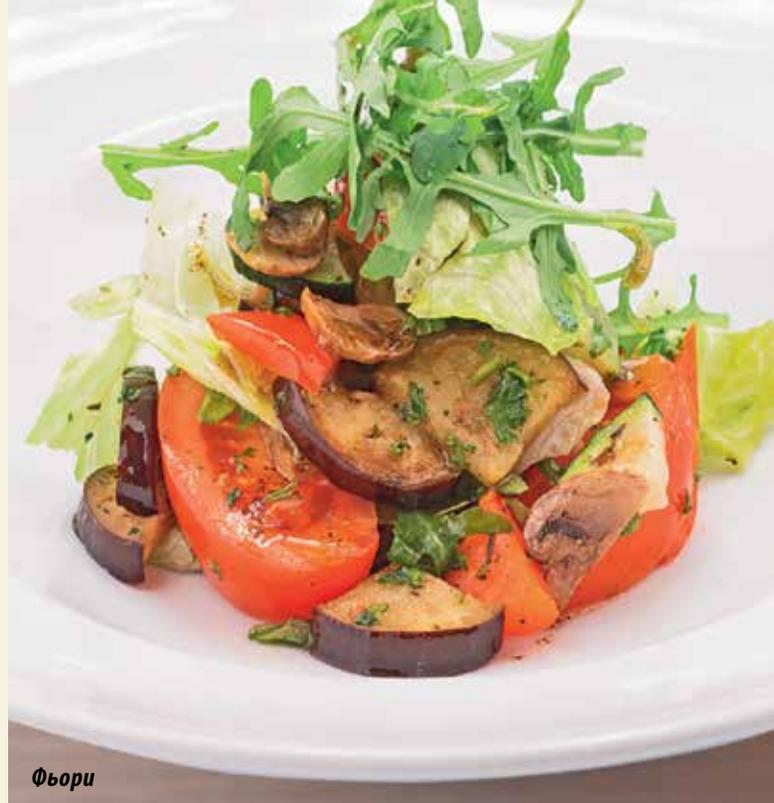


Постное Меню

► ■ *Menù quaresimale* ■ ◀



Фьори

Томатино



Салаты

► ■ *Insalata* ■ ◀

Фьори | Fiory 180 г

209 ₺

Салат с печёными овощами, свежими томатами, рукколой и листьями салата Айсберг. С оригинальным соусом на основе растительного масла. Original salad with baked vegetables, fresh tomatoes, Ruccola and Iceberg lettuce. With oil sauce.

Томатино | Tomatinio 230 г

219 ₺

Лёгкий салат со свежими томатами черри, печёным болгарским перцем, оливками, маслинами и рукколой. С бальзамическим соусом и итальянскими травами. Salad with fresh cherry tomatoes, baked sweet pepper, olives and Ruccola lettuce. With balsamic sauce and the Italian herbs.

Винегрет | Vinaigrette 190 г

169 ₺

Традиционный салат с маринованными опятами и капустой, печёными овощами (свёкла, картофель и морковь), сельдереем и зелёным горошком. С соусом на основе винного уксуса, оливкового и растительного масла. Salad with marinated honey agarics and cabbage, baked vegetables (beet, potato and carrot), celery and green peas. With sauce on the basis of wine vinegar, olive and vegetable oil.

Супы

► ■ *Minestra* ■ ◀

Бьянко | Bianco 300 г

149 ₺

Лёгкий суп с белыми грибами, запечённым картофелем, морковью и луком. Ceres, baked potatoes, carrots and onions soup.

Л'аранчия | L'arancia 300 г

129 ₺

Нежный морковный суп-крем с пюре манго, карри, растительными сливками и тыквенными семечками. Carrot soup cream with mango puree, curry, vegetable cream and pumpkin sunflower seeds.

Веджетали | Vegetali 300 г

139 ₺

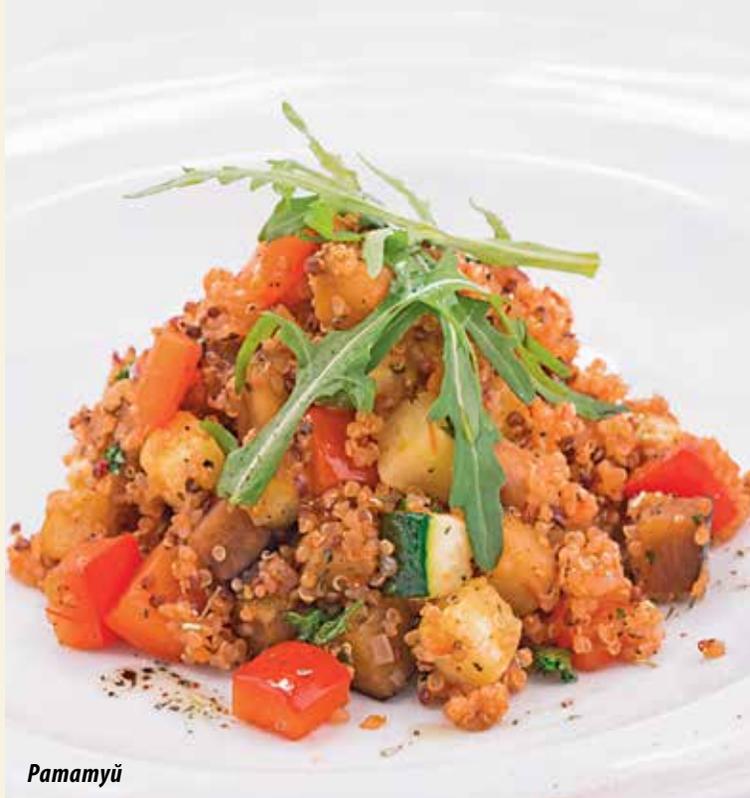
Постный вариант итальянского овощного супа Минестроне — сочетание сельдерея, болгарского перца, моркови, фасоли, лука и тимьяна с бальзамическим уксусом и соевым соусом. Combination of celery, sweet pepper, carrot, haricot, onions and a thyme. With vinegar balsam and soy sauce.



Л'аранчия

Горячие блюда

► ■ *Piatto Caldo* ■ ◀



Рататуй



Кон Карота

Рататуй | Ratatuy 190 г **219 Р**

Оригинальное овощное блюдо из цукини, баклажанов, болгарского перца и красного лука с ароматными итальянскими травами и томатным соусом. Подается с киноа. Original vegetable dish with zucchini, eggplants, sweet pepper and red onion with fragrant Italian grasses and tomato sauce. With quinoa.

Кон Карота | Con Carota 130/120 г **209 Р**

Нежнейшая морковная полента с фрикассе из цукини. The most delicate carrot polenta with zucchini fricasse.

Картофелини | Kartoffelini 250/30 г **219 Р**

Картофель, жаренный с грибами и зеленью. Подается с аджикой. Fried potato with mushrooms and greens. With adzhik.



« КИНОА имеет древнее происхождение — инки её называли «золотым зерном» (из-за богатого состава и приносимой организму пользы), считая одним из трёх основных видов пищи наравне с кукурузой и картофелем. В настоящее время эта зерновая культура набирает популярность из-за высокого содержания витаминов и других полезных веществ. »

Картофелини

