

# Постное меню

*Lenten menu*

## Салаты · *Salads*

### Салат из фенхеля, фисташек и апельсинов

*Fennel and orange salad with pistachios*

**540 р.**



### Салат из артишоков, белой фасоли и валерианы

*White bean salad with artichokes and valerian leaves*

**590 р.**

### Салат из помидоров, валерианы и красного лука

*Tomato and red onion salad with valerian leaves*

**440 р.**

## Первые блюда · *First courses*

### Тосканский суп из помидоров

#### Бычье сердце с хлебом и базиликом

*Pappa al pomodoro (Tuscan soup with bread and tomato)*

**400 р.**

### Суп-крем из тыквы с трюфелем и чесночными гренками

*Pumpkin cream soup with truffle and garlic croutons*

**460 р.**

### Стриголи с артишоками, грецкими орехами и сушеными помидорами

*Strigoli with artichokes, sundried tomatoes and walnuts*

**680 р.**

### Разноцветные феттучини со спаржей

*Multi-color fettuccini with asparagus*

**650 р.**





**Ризотто Карнароли с овощами**

*Carnaroli rice risotto with vegetables*

**500 р.**

**Основные блюда · Main dishes**

**Овощной штрудель**

*Vegetable strudel*

**450 р.**

**Хрустящие овощи в тесте**

*Crispy fried vegetables*

**490 р.**

**Картофельное пюре с белыми и лесными грибами**

*Mashed potatoes with wild and porcini mushrooms*

**490 р.**

**Артишоки, тушеные с овощами**

*Artichokes stewed with vegetables*

**800 р.**

**Пицца с болгарским перцем и  
острым соусом «Арраббиата»**

*Pizza with peppers and "Arrabbiata" sauce*

**350 р.**



**Десерты · Desserts**



**Слоеный десерт с пралине и маракуйей**

*Mille feuille with praline cream, chocolate and passion fruit*

**290 р.**

**Карпаччо из манго с сорбетом из манго**

*Mango carpaccio with mango sorbet*

**260 р.**

**Клубничный штрудель**

*Strawberry strudel*

**200 р.**