



ПОСТНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

САЛАТЫ

Винегрет с постным маслом и деревенскими груздями	250	200=
Икра из печеных баклажанов с постными тостами	115/40/20	220=
Маринованные рыжики с ароматным маслом и теплым картофелем	180/1	180=
Теплый салат из овощей и стручковой фасоли	185	200=

СУПЫ

Суп из лесных грибов	300	180=
Щи постные со свежей капустой	250	160=
Крем-суп из тыквы	250	180=

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Овощные голубцы с рисом	220	200=
Картофельные зразы с овощами	180/50	200=
Постная греча по-крестьянски с лесными грибами <i>Подается в горшочке под хлебной крышкой</i>	255	180=
Жареные цуккини с отварной кукурузой под соусом из томатов и болгарского перца	220	220=
Спринг-ролл с овощами и кисло-сладким соусом	150/40	220=
Лапша-вок с овощами	200	180=

ДЕСЕРТЫ

Сбитень с сосновыми почками	400	150=
Яблоки, запеченные с клюквой и медом	225	150=
Желе клюквенное	150	120=