





пр-т. Ульяновский 19

97-14-41

    /veprevokoleno

ЧЕШСКИЙ

Veprvo Koleno

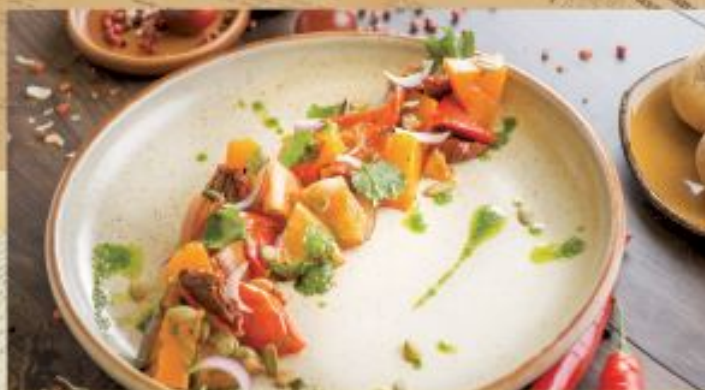
РЕСТОРАН

ул. Федерации 11

94-51-15

 tripadvisor

## ПОСТНОЕ МЕНЮ



**Салат из запечённых ОВОЩЕЙ** 250 г. 290,-  
Салат из печеной тыквы, болгарского перца копченых и вяленых томатов, красного лука, тыквенных семечек и руккольного масла.



**Салат из авокадо** 280 г. 380,-  
Салат из авокадо, копченой свеклы, томатов, битых огурцов, соуса "Винегрет", зеленого масла и ягод годжи.



**Суп из сельдерея** 320 г. 270,-  
Суп из сельдерея с кокосовым молоком, сухариками и поп корном из гречки.



**Тыквенный суп** 320 г. 270,-  
Суп тыквенный с сыром тофу, тыквенными чипсами и зеленым маслом.



**Шашлык овощной** 320 г. 340,-  
Овощи обжаренные на шпизе с чесночным и руккольным маслом. Подается с соусом "Манго -Чили" и битыми огурцами.



**Дорада с лимоном и ТИМЬЯНОМ** 1 шт. 650,-  
Дорада запеченная с тимьяном и лимоном.



**Феникс** 310 г. 490,-  
Нежное обжаренное филе судака с благородным рисом "Феникс". Подается с сеном из моркови, жареной рукколой и тропическим кремом.



**Шампиньоны гриль** 265 г. 310,-  
С ХУМУСОМ Обжаренные на гриле шампиньоны. Подаются на подушке из хумуса со свежим яблоком и салатом Чука.



**Постный бургер** 450 г. 390,-  
Бургер с котлетой из нута с хумусом, луковым мармеладом, копченой свеклой, печеным перцем, огурцом и томатами. Подается с гарниром из обжаренной моркови и картофеля с зеленым маслом.



**Овощи в кисло-сладком соусе** 260 г. 320,-  
Овощи: перец болгарский, шампиньоны, кабачок и лук обжаренные в кисло-сладком соусе с ананасом.



**Кальмары с булгуром** 290 г. 410,-  
Кальмары бланшированные в белом вине с томатами черри и болгарским перцем, чесноком с булгуром и кокосовым молоком.



**Нерри** 290 г. 390,-  
Нежная паста с чернилами каракатицы, с соусом из шампиньонов и кокосового молока.



**Штрудель с халвой** 150 г. 240,-  
Штрудель из постного слоённого теста с халвой, вишней и вишнёвым соусом.



**Тефтели** 190 г. 290,-  
Тефтели из хумуса. Подаются с тропическим кремом, брусничным соусом и сеном из моркови.