

## МЕНЮ



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Будда боул с лососем деликатного посола и цитрусами..... 270 **4 400**

Филе лосося деликатного посола, подается с сегментами грейпфрута, спелыми томатами черри, миксом из риса, авокадо и горчишно-медовым соусом

К 445,92 Б 16,4 Ж 26,12 У 27,46

Начос с гуакамоле из авокадо и сальсой из овощей..... 260 **2 600**

Чипсы из кукурузной муки с сальсой из спелых томатов и красного лука, авокадо взбитого с лимоном и фасолью, томленной в томатном соусе и сыром Моцарелла

К 283,55 Б 10,69 Ж 10,76 У 36

### САЛАТЫ

Теплый салат из запеченной тыквы с кус-кусом и ароматной зеленью..... 160 **1 800**

Дольки тыквы, запеченной с оливковым маслом, кус-кус в сочетании с ароматным миксом из зелени, жареным тыквенным семенем и томатами черри, подпеченными в оливковом масле

К 169,51 Б 5,87 Ж 7,69 У 18,9

Салат из хрустящей гранолы и овощей..... 200 **2 100**

Злаковая гранола с добавлением орехов, спелых томатов Черри, хрустящего огурца, руколлы с соусом из оливкового масла и лимона

К 188,46 Б 4,52 Ж 13,27 У 14,63

Салат из розового тунца и овощей..... 165 **3 600**

Розовый тунец обжаренный в кунжуте, подается с молодой фасолью и болгарским перцем в восточном стиле

К 235,91 Б 16,28 Ж 11,76 У 15,02

## ПАСТА

Спагетти со слабосоленым лососем..... 300 **3 600**  
и молодым шпинатом

Кусочки слабосоленого лосося, томленные в сливочном соусе с добавлением молодого шпината, подается с сыром Пармезан

К 539,81 Б 26,02 Ж 23,98 У 51,33

Лапша пшеничная с соусом из овощей..... 350 **2 600**  
и куриным филе в восточном стиле

Соус на основе спелых томатов, с добавлением моркови, болгарского перца и сельдерея, с нотками восточных специй

К 271,9 Б 17,83 Ж 7,83 У 22,99

## СУПЫ

Крем-суп из тыквы с взбитым пшеном..... 250/270 **1 200**

Нежный крем-суп из тыквы запеченной в оливковом масле с имбирем, отварным пшеном, взбитым со сливками и чипсами из пшеничного хлеба

К 235,59 Б 6,21 Ж 10,44 У 32,82

Минестроне..... 250/270 **1 450**

Классический итальянский суп из овощей с добавлением соуса Песто и тостом с сыром Пармезан

К 156,57 Б 5,79 Ж 9,38 У 12,85

Суп крем из брокколи и шпината..... 250 **1 600**  
с куриным филе

Легкий крем из молодого шпината и брокколи с добавлением куриного филе Су вид и сливок

К 182,98 Б 11,58 Ж 11,61 У 6,77

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Миньоны на пару с гарниром из тыквы..... 125/300 **5 900**  
и кус-кусом

Миньоны из телячьей вырезки, приготовленной на пару, подается с тыквой обжаренной в соусе из меда и винного уксуса, с добавлением отварного кус-куса и соусом Деми глас

К 308,07 Б 36,32 Ж 10,02 У 16,18

Филе цыпленка с рагу из овощей и фасолью..... 110/300 **3 800**

Мякоть цыпленка, жареная с добавлением кунжутного масла, болгарский перец, молодая спаржа, кабачок, красный лук и фасоль, тушеные с помидорами, подается с крошкой из сыра Фета

К 398,21 Б 31,28 Ж 20,76 У 14,43

Филе судака в ржаной крошке..... 110/300 **4 600**  
со сливочным ризотто

Филе судака в панировке из ржаного хлеба, подается с ризотто, жареным шпинатом, томатами черри и соусом Песто

К 447,33 Б 27,79 Ж 26,16 У 12,69

Выход,  
граммы

Стоимость,  
тенге