



## ПІСНЕ МЕНЮ

**Суп-пюре із сочевиці** 250 68

*Суп-пюре з сочевиці приготовлений на основі овочевого бульйону та рослинних вершків*

**Брускета з грибами** 130 78

*Хрумка, власної випічки чіабата з гречаного борошна, обсмажені печериці, гливи та білі гриби, печений солодкий болгарський перець та ароматний шпинатний соус*

**Салат з кус-кусом і маринованим буряком** 230 108

*Салат з кус-кусом, буряком в медово-пряному маринаді, авокадо, чері, листям Лолло і руколі, заправлений оливково-бальзамічним соусом*

**Салат Цезар з сиром тофу** 230 138

*Традиційний салат Цезар з обсмаженим до золотистої скоринки сиром тофу, салатом ромен, томатами чері, хрумкими грінками з білої чіабати власної випічки.*

*Заправлється пісним бобовим соусом та прикрашається морквяними чіпсами*

**Червоний кус-кус з овочами\*** 200 88

*Кус-кус заправлений буряковим фрешем з цукіні, брокколі, морквою*

**Рисова локшина з гливами і овочами** 300 118

*Рисова локшина з гливами, болгарським перцем, броколі, морквою, червоною цибулею, приготована в імбирно-соєвому соусі*

**Канелоні з грибами** 250/30 138

*Канелоні, фаршировані печерицями та гливами. Подаються під томатним соусом Пілаті, міксом салатів та томатами чері*

**Яблучний пиріг** 160/50 78

*Запашний домашній пиріг з яблуком, корицею та ваніллю.*

*Подається з малиновим сорбетом*

\* страв-переможць в конкурсі серед кухарів Pesto Café

