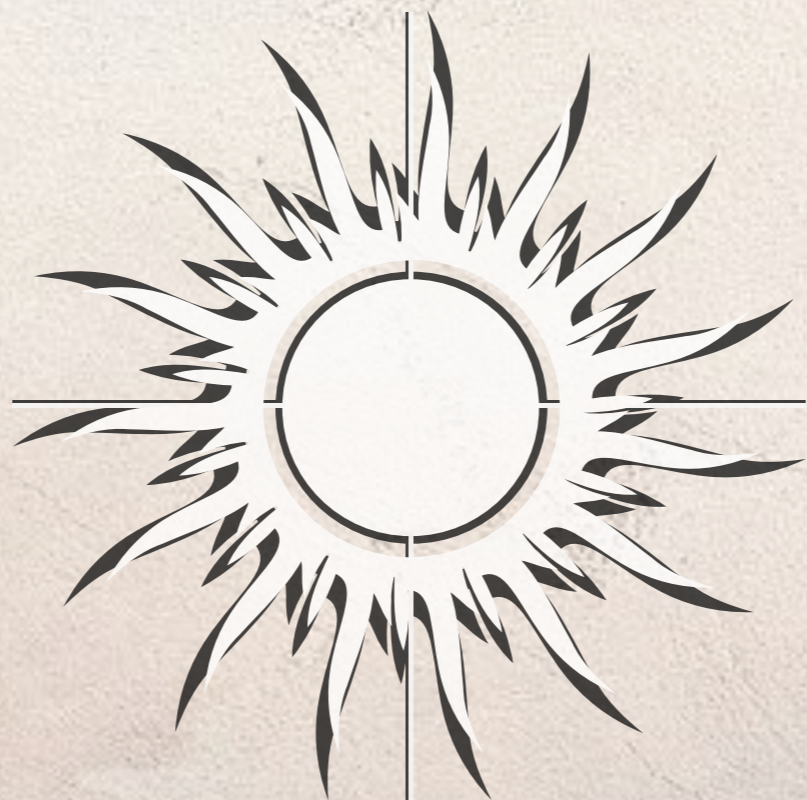

МЕНЮ



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ресторан

“ В Городе Низкого Солнца ”





©vgorodenizkogosolnca

МЕЗЕ

Guacamole с чипсами Nachos ...440 ₺

Hummus из нута* ...210 ₺

Прохладный домашний йогурт
с огурцом и специями* ...250 ₺

Chutney из томатов* ...210 ₺

Пате из печёного баклажана* ...250 ₺

Кукурузный хумус на кокосовом
молоке* ...340 ₺

*подаются с домашними лепешками

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашняя Mozzarella с ассорти томатов	...350 ₺
Смороброд с артишоками	...450 ₺
Тако с вешенками	...470 ₺
Вяленая свёкла с муссом из сыра Feta	...280 ₺
Сливочно-грибной крем с чипсами из гречи	...310 ₺
Stracciatella с маринованным перцем Ramiro	...450 ₺
Сырная тарелка	...1200 ₺
Хрустящий Микс	...320 ₺



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

САЛАТЫ

Прохладный салат из молодого
картофеля с заправкой на йогурте ...340 ₺

Салат с Eruca и Mozzarella ...330 ₺

Средиземноморский салат
с маринованными артишоками ...480 ₺

Салат Греческий
с муссом из сыра Feta ...420 ₺

Салат с тыквой, Quinoa
и морковным соусом ...350 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Домашний жареный сыр
с ягодным соусом ...440 ₺

Хрустящий спринг-ролл с овощами ...420 ₺

Картофельные драники с соусом из сыра и сливок с
малосольным огурцом белыми грибами ...360 ₺

Оладьи из цукини
с муссом из сыра Feta ...420 ₺

Хрустящие овощи в пряном кляре ...530 ₺



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogolnca

СУПЫ

Цитрусовый крем-суп из тыквы ...390 ₺

Крем-суп из томатов с сыром Feta ...390 ₺

Крем-суп из грибов ...390 ₺

Нутовый суп в йогурте ...390 ₺

Крем-суп из шпината ...450 ₺

Овощной суп с жареным сыром ...390 ₺



©vgorodenizkogosolnca

ПАСТЫ

Ньóкки с грибами ...650 ₺

Ньóкки с тыквой ...440 ₺

Паста зеленая со шпинатом ...530 ₺

Паста Casarecse 4 сыра ...620 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Томленые цукини и тыква в фермерском молоке ...390 ₺

Vataka из шпината и сыра с чипсами Kale ...750 ₺

Эксплозивное блюдо от шеф повара Vataka (происхождение слова с древнего языка санскрит).

Обжаренные в топленом масле шарики на основе рубленного шпината и домашнего сыра со специями, подается с соусом на основе кокосового молока и ручной работы пасты.

Украшается зеленым маслом и чипсами Кейла. Невероятное сочетание продуктов придают блюду изысканный неповторимый вкус.

Sabji в сливках ...550 ₺

Sabji с изюмом и баклажаном ...550 ₺



©vgorodenizkogosolnca



©vgorodenizkogosolnca

Овощи с тофу и ананасом.

...550 ₺

Шпинат с сыром

...550 ₺

Бургер с жареной Mozzarella в кляре

...440 ₺

Бургер со шпинатом

...420 ₺

Запеченная цветная капуста

...470 ₺

Молодой жаренный картофель с грибами

...520 ₺

Жаренный молодой картофель на топленом масле с грибами, классический вкус укропа грибов в сочетании хрустящего картофеля, делают блюдо по новому изящным и по настоящему вкусным.

Домашний жаренный сыр в пряных томатах

...480 ₺

Жаренный домашний сыр в специях (Paneer - название продукта персидского происхождения) подается в томатном миксе из ягод cherry и heirloom tomato.

Украшенный чипсами из Грюнколи и свекольной пудрой, является настоящей находкой для гурманов.

Запеченный картофель с домашним сыром.

...350 ₺

Запеченный баклажан с Parmesan и Stracciatella ...460 ₺



©vgorodenizkogolnca



©vgorodenizkogosolnca

ДЕСЕРТЫ

Банановый Кекс с кокосом* ...80 ₺

Сливочный Бургер с фундуком ...62 ₺

Медовик ...290 ₺

Mille-feuilles с кремом из белого шоколада ... 320 ₺

Cheesecake классический ...420 ₺

* сладость исполняется без добавления муки

ХЛЕБ

Хлебная тарелка ...170 ₺

Лепёшка жареная ...80 ₺

Лепёшка печеная ...80 ₺

ЛАССИ / СМУЗИ

Ласси Манго* ...290 ₺

Ласси Инжир - грецкий орех* ...310 ₺

Смузи (сельдерей-яблоко-киви) ...350 ₺

Смузи (морковь-апельсин-юдзу) ...320 ₺

* основан на домашнем йогурте



©vgorodenizkogolnca