

# ПОСТНЫЕ БЛЮДА

## САЛАТЫ

<b>ПЕКИНСКИЙ</b> (МОРКОВЬ, КАПУСТА ПЕКИНСКАЯ, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, ЛАПША РИСОВАЯ "ФУНЧОЗА", ЧЕСНОК)	250 ГР.	170 РҮБ
<b>ЛЕТНИЙ</b> (КАПУСТА Б/К, МОРКОВЬ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ)	260 ГР.	130 РҮБ
<b>ВИНЕГРЕТ</b>	260 ГР.	160 РҮБ
<b>СЛАВЯНСКИЙ</b> (КАРТОФЕЛЬ, ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ, ШАМПИНЬОН МАРИНОВАН., ПОМИДОРЫ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО)	250 ГР.	150 РҮБ
<b>ВЕСЕННИЙ</b> (ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО)	260 ГР.	160 РҮБ
<b>РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВО-ЧЕСНОЧНОЙ ПАСТОЙ</b>	250 ГР.	150 РҮБ

## СУПЫ

<b>ПАМИНЕСТРОНЕСА</b> (ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, МОРКОВЬ, ЛУК, ПОМИДОРЫ, ФАСОЛЬ, ЗЕЛЕНЬ)	300 ГР.	150 РҮБ
<b>БОРЩ ПОСТНЫЙ</b> (ПОДАЁМ С СОЕВЫМ СОУСОМ)	300 ГР.	130 РҮБ
<b>МИСО-СУП</b> (МИСО-ПАСТА, НОРИ, КУНЖУТ, ЛУК, МАСЛО КУНЖУТНОЕ, СОУС СОЕВЫЙ)	120 ГР.	150 РҮБ
<b>СУП ИЗ ФАСОЛИ</b>	300 ГР.	130 РҮБ
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ</b>	300 ГР.	130 РҮБ
<b>СУП ГРИБНОЙ</b> (ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, МОРКОВЬ, ЛУК)	300 ГР.	140 РҮБ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b>	250 ГР.	140 РҮБ
<b>ЛОБИО</b>	300 ГР.	200 РҮБ
<b>ВАРЕНИКИ</b> (С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ)	220 ГР.	120 РҮБ
<b>ПОМИДОРЫ</b> (ФАРШИРОВАННЫЕ: РИС, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ, ЗЕЛЕНЬ)	300 ГР.	200 РҮБ
<b>БАКЛАЖАН С МЯСО-СОУСОМ</b>	300 ГР.	190 РҮБ
<b>БАКЛАЖАН В</b> (КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ)	250 ГР.	200 РҮБ
<b>БУЛГУР С ШАМПИНЬОНАМИ</b>	300 ГР.	120 РҮБ
<b>ЖАРЕННЫЙ РИС С ОВОЩАМИ</b>	250 ГР.	200 РҮБ
<b>МАФУНЧОЗДА С ОВОЩАМИ</b>	250 ГР.	220 РҮБ
<b>ЯБЛОКО ЗАПЕЧЕННОЕ С МЕДОМ</b>	200 ГР.	120 РҮБ
<b>ШАРЛОТКА РИСОВАЯ</b> С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ	340 ГР.	110 РҮБ
<b>ФРУКТОВОЕ АССОРТИ В КАРАМЕЛИ</b> (КЯБЛОКО, БАНАН, КИВИ, АПЕЛЬСИН, КУНЖУТ, КАРАМЕЛЬ)	210 ГР.	180 РҮБ
<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> (ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ )	150 ГР.	100 РҮБ
<b>КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ»</b> (ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ)	150 ГР.	120 РҮБ
<b>РИС С ОВОЩАМИ</b>	150 ГР.	120 РҮБ