



Ждем Вас в нашем кафе с 8:00 до 22:00

Меню для строгого поста

Холодные закуски

«Овощной букет» 1/220 (свежий огурец, свежий помидор, болгарский перец, зелень)	228,-
Местный разносол 100/50/50 (капуста собственного посола, грибы маринованные, корнишоны)	228,-
Морковка по корейски 1/100	68,-
«Морские витамины» 1/100 (морская капуста маринованная)	50,-
Икорная тарелка 1/100/100/100 (икра кабачковая и икра из баклажанов подается с гренками зеленью)	159,-

Салаты

Винегрет классический» 1/150 (картофель, свекла, морковь, огурец маринованный, лук репка, масло растительное)	106,-
«Фасолевый винегрет» 1/180 (картофель, свекла, морковь, огурец маринованный, лук репка, фасоль, масло растительное)	110,-
«Шкарап» 1/200 (свежие помидоры луком и растительным маслом, подаются на листе с салата)	146,-
«Легкий» 1/190 (капуста кит., огурец свежий, болгарский перец, оливки/маслины, сок лимона, рас. масло)	172,-
«Морская фасоль» 1/170 (капуста морская, свекла отварная, фасоль, грибы маринованные, лук репка, оливки, заправка)	175,-
«Постный» 1/200 (св. капуста, св. морковь, лук, сок лимона, масло растительное)	93,-


Время приготовления 10-20 минут






Ждем Вас в нашем кафе с 8:00 до 22:00

Первые блюда



Щи строгие 1/400	93,-
Щи грибные 1/400	172,-
Только у нас борщ с черносливом и грибами 1/400	199,-
Суп из фасоли по-венгерски 1/400	190,-
Суп - лапша грибная 1/400	185,-
Суп-пюре с шампиньонами 1/400 (подается с чесночными гренками)	199,-

Горячие закуски




Жульен из креветок 1/90	264,-
Жульен из грибов 1/120	172,-
Креветки с чесночным соусом. 1/110/40 (жареные креветки, подаются на листе салата, с лимоном, соус отдельно)	505,-

Десерты



Мед 1/50	106,-
Блинчики постные 1/100	53,-
Джем 1/50	67,-

Горячие блюда




Кальмары отварные с жареным луком 1/125	146,-
Жаркое из грибов 1/290 (подается в глиняном горшочке)	331,-
Паста с грибами в томатном соусе 1/150/300	252,-
Греча с грибами 1/210	172,-
Картофель жареный с грибами 1/165	159,-
Плов на Ваш вкус 1/360 (с изюмом, курагой, черносливом)	225,-






Ждем Вас в нашем кафе с 8:00 до 22:00

Плов с грибами 1/250		225,-
Рагу из овощей 1/250 (цветная капуста, перец болгарский, картофель, помидоры, лук, морковь, чеснок, зелень)		182,-
Капустный шницель 1/100/60/40 (блюдо декорировано зеленым салатом, свежими овощами, маслинами, подается с соусом)		135,-
Фасоль с грецким орехом и чесноком 1/220		132,-

Гарниры

Капуста тушеная 1/190		102,-
Капуста цветная жареная в сухарях 1/20		124,-
Рис по-восточному 1/100/100 (с овощами и кукурузой)		126,-
Фасоль стручковая жареная с чесночком 1/200		120,-
Картофель 1/150/30 отварной, жареный, пюре (подается с зеленым горошком и корнишонами)		102,-

Время приготовления 20-25 минут

