

БАНЩИКИ

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



Картофельные котлеты
с подосиновиками

390.-

Суп из белых грибов
с перловкой

440.-

Печёный баклажан в
глазури из сладкого чили
с хумусом из фасоли,
томатами и ароматным
маслом

480.-

Банан и яблоко в кокосовой
карамели с грецким орехом и
постным банановым мороженым

390.-

Салат с ростками зелёной гречи,
авокадо и зелёным соусом

440.-

Зелёная чечевица
со сморчками и
грибным соусом

460.-



Постное меню

Квашеная капуста	140.-	Маринованные томаты	180.-
Малосольные огурцы	180.-	Солёные белые грузди	390.-
Солёные огурцы	160.-	Солёные белые грибы	390.-
<hr/>			
Салат с ростками зелёной гречи, авокадо и зелёным соусом	440.-	Картофельные котлеты с подосиновиками	390.-
Винегрет	260.-	Печёный баклажан в глазури из сладкого чили с хумусом из фасоли, томатами и ароматным маслом	480.-
Овощной салат с ароматным маслом и семечками	390.-	Овощи гриль с зелёным соусом	320.-
Суп из белых грибов с перловкой	440.-	Банан и яблоко в кокосовой карамели с грецким орехом и постным банановым мороженым	390.-
Зелёная чечевица со сморчками и грибным соусом	460.-		
<hr/>			
Сорбеты собственного производства 90.-		Постный хлеб в нашем «Гастрономе» <i>с четверга по воскресенье</i>	
<i>Клубника-лайм</i>		Бородинский 400 г	89.-
<i>Яблоко-ревень</i>		Краюшки 240 г	69.-
<i>Чёрная смородина</i>		Пшеничный 400 г	69.-
<i>Облепиха</i>		Гречневый 400 г	95.-
<i>Ёлка-лимон</i>			
Травяные сборы 280.-			
<i>Фитосбор с саган-дайля</i>			
<i>Таёжный</i>			
<i>Хорошее настроение</i>			