

МЕНЮ ДО ПОСТУ

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ІКРА З БАКЛАЖАНІВ-ГРИЛЬ, 185
подається з чабатотою (200/65 г)

АВТОРСЬКИЙ ВІНЕГРЕТ З ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ 175
з огінками та білими грибами (240 г)

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Оладки з цукіні та картоплі 175
з горіховим соусом (200 г)

АВОКАДО-ГРИЛЬ З САЛЬСОЮ З РОЖЕВИХ ТОМАТІВ 305
зі смаженим салатом Ромен та базиліком (145/60 г)

СУПИ

ПІСНИЙ БОРЩ З БІЛИМИ ГРИБАМИ (300 г) 135

ОСНОВНІ СТРАВИ

КОПЧЕНІ ГЛИВИ З ПЮРЕ ІЗ ТОПІНАМБУРА 155
та баклажаном місо (235 г)

БУКАТІНІ З ТОМАТАМИ, БАКЛАЖАНОМ 180
та кедровим горіхом з базиліком (300 г)

СТЕЙК З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ З ГРИБНИМ СОУСОМ 225
та ароматом трюфеля (300 г)

ДЕСЕРТИ

ПАННА КОТТА З ПЕЧЕНОГО ЯБЛУКА 175
з беже та малиною (150 г)

LENTEN MENU

COLD APPETIZERS

- GRILLED EGGPLANT CAVIAR,** 185
served with ciabata (200/65 z)
- ASPARAGUS SALAD WITH PUMPKIN,** 385
pine nuts and lime basil sauce (300 z)
- AUTHOR'S VINAIGRETTE OF ROASTED VEGETABLES** 175
with honey mushrooms and mushrooms (240 z)

HOT APPETIZERS

- THICK PANCAKES OF ZUCCHINI AND POTATOES** 175
with nut sauce (200 z)
- AVOCADO GRILLED SOUP WITH PINK TOMATOES** 305
with fried romaine lettuce and basil (145/60 z)

SOUPS

- LENTEN BORSCHT WITH PORCINI MUSHROOMS** (300 z) 135
- CHICKPEA CREAM SOUP WITH KONKASE TOMATOES** 145
and caramelized Tofu cheese (280 z)

MAIN COURSE

- SMOKED FUNGI WITH JERUSALEM ARTICHOKE PUREE** 155
and miso eggplant (235 z)
- SPAGHETTI WITH KALAMATA OLIVES** 190
and lean Pesto sauce (230 z)
- BUKATINI WITH TOMATOES, EGGPLANT** 180
and pine nuts with basil (300 z)
- CAULIFLOWER STEAK WITH MUSHROOM SAUCE** 225
and truffle aroma (300 z)

DESSERTS

- PANNA COTTA WITH BAKED APPLES** 175
with meringue and raspberry (150 z)

FABIUS
restaurant