



ПОСТНОЕ МЕНЮ

Салат с Перцем Рамиро, Маринованным Тофу (210) • ₹750
кунжут, ферментированный лук, сметана из миндаля

Салат с Печеным Баклажаном, Тартар из Томатов, Ядра Конопли (265) • ₹850

Борщ Постный с Черносливом (300/50) • ₹700
сметана из миндаля

Азиатский Грибной Суп (330) • ₹650

Картофель Жареный с Грибами (270) • ₹700
на шкворчащей сковороде

Паста Каламата, Каперсы, Оливки, Артишоки, Томаты Черри, Масло Трюфеля (270) • ₹950

Ризотто с Цветной Капустой, Грибами Шиитаки, Шимиджи, Фисташки (270) • ₹900

Шницель из Баклажана с Соусом Ромеско (260/70/10) • ₹850

Томленая Груша с Ванильным Кремом и Миндалем (200) • ₹650

Некоторые блюда меню могут содержать следы алкоголя. Блюда из рыбы могут содержать мелкие кости.
Ингредиенты блюд могут быть заменены в зависимости от наличия.
Цены могут варьироваться от отеля к отелю. Все цены включают НДС 20%. Для тех, у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингредиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.



LENTEN MENU

Ramiro Pepper, Pickled Tofu, Almond Cream (210) • ₱750
sesame, fermented onion

Roasted Eggplant Salad, Tomato Tartare, Hemp Seeds (265) • ₱850

Vegan Borscht with Prunes (300/50) • ₱700
almond cream

Asian Mushroom Soup (330) • ₱650

Fried Potatoes, Mushrooms (270) • ₱700
in a sizzling pan

Pasta, Kalamata Olives, Capers, Artichokes, Cherry Tomatoes, Truffle Oil (270) • ₱950

Cauliflower Risotto, Shiitake and Shimeji Mushrooms, Pistachios (270) • ₱900

Eggplant Schnitzel, Romesco Sauce (260/70/10) • ₱850

Pear, Vanilla Cream, Almonds (200) • ₱650