



Кухня Фьюжн (Веган)
Vegan Fusion Meals

Салаты / *Salads*

Тёплый салат Чардаш с грейпфрутом и баклажаном/ **Warm salad Chardash with grapefruit and eggplant** 300 г. 380 р.

Грейпфрут, баклажан, болгарский перец, листья салата, соус братьев Ру
соус братьев Ру: кокосовое молоко, специи, ржаной солод, хрен, чеснок, рисовая мука
Grapefruit, eggplant, bell pepper, lettuce, Roux brothers sauce
Roux brothers sauce: coconut milk, spices, rye malt, horseradish, garlic, rice flour

Тёплый салат Авокадо Фрикасе со спаржей/
Warm avocado salad Fricassee with asparagus 300 г. 390 р.

Обжаренный авокадо, помидоры, соевая спаржа Фучжу, листья салата, соус Фрикасе
Соус Фрикасе: кешью, чеснок, лимонный сок, специи, оливковое масло, миндальное молоко
Fried avocado, tomatoes, soy Fuji asparagus, lettuce leaves, Fricassee sauce
Fricassee sauce: cashew, garlic, lemon juice, spices, olive oil, almond milk

Зеленый Тар-тар RAW / **Green tar-TAR RAW** / 300 г. 390 р.

Авокадо, томаты канкассе, шампиньоны, дайкон, огурец, ростки маша, соус песто
Avocado, cancassee tomatoes, mushrooms, daikon, cucumber, Masha sprouts, pesto sauce

Салат Солнце Италии RAW / **Italian Sun Salad RAW** 300 г. 350 р.

Апельсины, черри, руккола, айсберг, мангольд, заправка из оливкового масла и апельсинового сока
Oranges, cherry, arugula, iceberg, chard, olive oil and orange juice dressing

Супы / Soup

Французский грибной крем-суп с маслом черного трюфеля и чесночным круассаном / French mushroom cream soup with black truffle oil and garlic croissant 300 мл 390 p.

белые грибы, шампиньоны, лук репчатый, картофель, чеснок, тимьян, оливковое масло, кокосовое молоко, масло черного трюфеля; круассан: слоеное тесто, оливковое масло, чеснок, соль

porcini mushrooms, mushrooms, onions, potatoes, garlic, thyme, olive oil, coconut milk, black truffle oil; croissant: puff pastry, olive oil, garlic, salt

Том Ям/ Tom Yam 300 мл 380 p.

классический тайский суп: имбирь, чили, лемонграсс, кокосовое молоко, томатный соус, вешенки, тофу, стебель сельдерея, ананас, кинза, кунжут

classic Thai soup: ginger, chili, lemongrass, coconut milk, tomato sauce, oyster mushrooms, tofu, celery stalk, pineapple, cilantro, sesame

Томатный суп с кукурузой / Tomato soup with corn 300 мл 350 p.

Итальянские томаты в собственном соку, фасоль, кукуруза, болгарский перец, лук красный, чеснок, специи/ Italian tomatoes in their own juice, beans, corn, bell pepper, red onion, garlic, spices

Тыквенный крем-суп/ Pumpkin cream soup 300 мл 300p.

Тыква, лук, специи, кокосовое молоко, оливковое масло/ Pumpkin, onions, spices, coconut milk, olive oil

Стрим-фуд / *Street food*

Бургер Грибной "Неряха Джо" с Айдахо Стоун / **Sloppy Joe Mushroom Burger with Idaho stone** 300 г 390 р.

Пшеничная булочка, вешенки, шампиньоны, лук красный, маринованный огурец, листья салата, картофель Стоун, соус Барбекю, французская горчица

Wheat bun, oyster mushrooms, red onion, pickled cucumber, lettuce leaves, stone potatoes, Barbecue sauce, French mustard

Бургер с нутовой котлетой и гуакамоле / **Burger with chickpea patty and guacamole** 470 г 390 р.

Пшеничная булочка, нутовая котлета, красный лук, огурцы соленые, помидоры, салат айсберг, гуакамоле

Wheat bun, chickpea cutlet, red onion, pickled cucumbers, tomatoes, iceberg lettuce, guacamole

Безглютеновый бургер с рисовой булочкой и тыквенной котлетой / **Gluten-free burger with rice bun and pumpkin patty** 470 г 320 р.

рисовая котлета (булочка), тыквенная котлета, лук фри, апельсиновый тар-тар, помидоры, салат айсберг, руккола, розмарин, кунжут

rice patty (bun), pumpkin patty, onion fries, orange tartare, tomatoes, iceberg lettuce, arugula, rosemary, sesame

Фалафель по-грузински/ **Falafel in Georgian** 400 г 360р.

пшеничный лаваш, фалафель, баклажаны, помидоры, огурцы, кинза, хумус, томатный соус

wheat pita bread, falafel, eggplant, tomatoes, cucumbers, coriander, hummus, tomato sauce

Ролл "Итальяно веро" / **roll " Italiano Vero"** 300 г 390р.

пшеничный лаваш, адыгейский сыр (или тофу), помидоры, руккола, салат айсберг, соус песто (веган)

wheat pita bread, Adyghe cheese (or tofu), tomatoes, arugula, iceberg lettuce, pesto sauce (vegan)

Буррито Чили Кон Карне/ **Burrito Chili Con Carne** 300 г 390р.

пшеничная тортилья, соевый гуляш, красная фасоль, помидоры, кукуруза, салат, лук красный, специи, соус дзадзики(веган), анансовая сальса

wheat tortilla, soy goulash, red beans, tomatoes, corn, lettuce, red onion, spices, zajiki sauce(vegan), pineapple salsa

Торячие Блюда / *Main Course*

Ям Соба

Yam soba 300 г 390 p.

Гречневая соба, грибы шиитаке, лук красный, имбирь, чеснок, тофу, кунжут, соевый соус, лайм, кукуруза

Buckwheat soba, shiitake mushrooms, red onion, ginger, garlic, tofu, sesame, soy sauce, lime, corn

Паста феттучине с вешенками

феттучине, вешенки, сельдерей стебель, шпинат, чеснок, лук порей, черри, кокосовое молоко, кедровые орехи, черный перец *Tfettuccine, oyster mushrooms, celery stalk, spinach, garlic, leek, cherry,*

coconut milk, pine nuts, black pepper. 400 г 390 p.

Удон Карри по-тайски с лемонграссом/

Udon Thai Curry with lemongrass 320 г 400 p.

Пшеничная лапша удон, тофу, лемонграсс, лук репчатый, корень имбиря, кафирский лайм, томаты черри, кокосовое молоко, кинза, специи

Udon wheat noodles, tofu, lemongrass, onion, ginger root, kafir lime, cherry tomatoes, coconut milk, coriander, spices

Каппеллетти со шпинатом и трюфельным соусом

Cappelletti with spinach and truffle sauce 280 г 400 p.

Тонкое тесто, шпинат, лук, масло подсолнечное, черри, руккола. Соус: мука, кокосовое молоко, масло трюфельное

Thin dough, spinach, onion, sunflower oil, cherry, arugula. Sauce: flour, coconut milk, truffle oil

Гёдза с шиитаке / *Gyoza with shiitake* 270г 390p.

заварное тесто из пшеничной муки, грибы шиитаке, китайская капуста, морковь, лук репчатый, корень имбиря, соевый соус, кунжутное масло / *twheat flour custard dough, shiitake mushrooms, Chinese cabbage, carrots, onions, ginger root, soy sauce, sesame oil*

БЛИНЫ тесто для блинов ВЕГАН

Блины с грибами 2 шт (веган) 300 p.

тесто- мука соевое и овсяное молоко, подсолнечное масло, начинка из шампиньонов

Блины с моцареллой 320 p

Блины с карамелью 3 шт (веган) 340 p

карфель из сиропа топинамбура и кокосового молока

Блины с медом 3 шт.(веган) 280 p

СЕТЫ / Sets

Итальянский сет (большой и малый)

Italian set (large and small) 700/600 p.

Тыквенный суп, канпеллетти, лимонный торт / тыквенный суп, канпеллетти

Pumpkin soup, cappelletti, lemon cake / pumpkin soup, cappelletti

Мексиканский сет/ mexican set 600 p.

Томатный суп с кукурузой, буррито Кон Карне

Tomato soup with corn, burrito Con Carne

Азиатский сет/ Asian Set 600 p.

Том Ям, гедза

Tom Yam, gyoza

Добавки и топпинги / Addons & toppings

Зеленый песто / Green pesto30 г. 110 p.

свежий базилик, чеснок, оливковое масло, сок лимона, кедровый орех, соль, чёрный перец

fresh basil, garlic, olive oil, lemon juice, pine nuts, salt, black pepper

Гуакамоле / guacamole50 г. 145 p.

авокадо, масло оливковое, сок лимона, запеченный болгарский перец, помидоры, черный перец,

кинза, соль /avocado, olive oil, lemon juice, baked bell pepper, tomatoes, black pepper, cilantro, salt

Хумус /Hummus150 г. 190 p.

нут, тахина, соль, оливковое масло, кедровые орешки

chickpeas, tahini, salt, olive oil, pine nuts

Соус Сычуаньский /Sichuan Sauce30 г. 90 p.

томатная паста, сахар, копченая паприка, лук, чеснок, бальзамический соус, черный перец,

масло кунжутное, соевый соус

tomato paste, sugar, smoked paprika, onion, garlic, balsamic sauce, black pepper, sesame oil, soy sauce

Соус Сальса / Salsa sauce30 г. 90 p.

томаты в собственном соку, халапеньо, лук, чеснок, кинза, свежий базилик, чёрный перец

tomatoes in its own juice, jalapenos, onions, garlic, coriander, fresh basil, black pepper

Кухня фьюжн это свободный стиль. Современный взгляд на еду в которой встречаются разные кухни мира

Fusion cuisine is a free style. A modern look at food in which there are different cuisines of the world

...

Индийская кухня создана и готовится с любовью поварами из Индии. Блюда адаптированы под европейский вкус, но если вы хотите познать настоящую Индию , то можно попросить сделать любое из блюд острым.

Indian cuisine is created and prepared with love by chefs from India. The dishes are adapted to the European taste, but if you want to know the real India, then you can ask to make any of the dishes spicy.



Индийская кухня
Indian Traditional Meals

Лепешки / Indian Flat Bread

-  **Алу Парата / Alu Paratha** 150 г. / 30 г. 250 р.
индийская лепешка с картофелем, овощами, с соусом на выбор (зеленый/ красный)
Indian flat bread with potatoes & vegetable mix, served with sauce of a choice ((green / paprika sauce))
-  **Гхи Парата / Ghi paratha** 150 г. / 30 г. 230 р.
индийская лепешка с маслом гхи, с соусом на выбор (зеленый/ красный)
Indian puffed flat bread with ghi butter, served with sauce of a choice ((green / paprika sauce))
-  **Панир Парата / Paneer Paratha** 150 г. / 30 г. 320р.
индийская лепешка с сыром панир, с соусом на выбор (зеленый/красный)
Indian flat bread with paneer cheese, herbs, served with sauce of a choice ((green / paprika sauce))
-  **Палак Парата / Palak Paratha** 150 г. / 30 г. 350 р.
индийская лепешка со шпинатом, паниром, с соусом на выбор (зеленый/ соус с паприкой)
Indian flat bread with spinach & paneer cheese, served with sauce of a choice ((green / paprika sauce))
-  **Парата с моцареллой / Parata with mozzarella** 150 г. / 30 г. 380р.
индийская лепешка с сыром моцарелла, подаётся с зелёным песто, либо соусом на выбор (зеленый/ красный)) / *Indian flat bread with mozzarella, served with green pesto, or sauce of a choice ((green / paprika sauce))*
-  **Чapati / Chapati** 50 г. 100 р.
традиционная индийская лепешка
traditional indian flat bread
-  **Чapati Атта / Chapati Atta** 50 г. 120 р.
чапати из цельнозерновой муки
chapati from wholewheat flour

Самосы / Indian Fried Pies

подаётся с соусом на выбор (шпинатный/ сальса) / *served with sauce of a choice (spinach/ tomato)*

-  **Алу Самосы / Alu Samosa** 2 шт. / 250 г. / 60г. 250 р.
жареные самосы с картофелем, зеленью и овощами
Classic fried samosas with potatoes & vegs
-  **Самосы с сыром и шпинатом /
Paneer & Spinach Samosa** 2 шт. / 250 г. / 60г. 380 р.
жареные самосы с паниром и шпинатом
Famous fried samosas with paneer cheese, spinach, fresh herbs

Супы / *Indian Traditional Soup*

Суп Дал (Vegan)/ "Dhal" soup 300 мл 270 р.

Густой и сытный традиционный индийский суп из смеси бобовых и овощей, лук, чеснок, (острый по желанию)

traditional indian thick & tasty soup from chickpeas, pea mash & vegetables mix, onion, spices, (spicy on demand)

Индийский Суп Дня / Indian Soup of a Day 300 мл 270 р.

Дал Мулигатани, Шпинатный Дал, Суп Алу Панир, Суп Микс Сабджи, узнавайте о наличии позиций у официантов / Dhal Muligatani, Spinach Dhal, Alu Paneer soup, Sabji Mix soup,

ask about the presence of positions from the waiters

Торячие Блюда / *Main Course*

Veg. Рис Басмати / Basmati rice 150 г 150 р.

традиционный рис басмати со шпинатным соусом (подается с маслом гхи по желанию)

classic indian long grain basmati, served with spinach sauce (with ghi butter on demand)

Хара Бара Кабаб / Hara Bara Kabab 390 г 380р.

картофель, шпинат, зелёный горох, сыр панир, кинза, имбирь, салат Айсберг

potato, spinach, green peas, paneer, cilantro, ginger, Iceberg lettuce

Горячие Блюда / Main Course

- 
 Шашлык овощной с сыром и грибами /
Paneer and mushrooms "Shashlik" 250 г 390 р.
 овощи в кляре из нутовой муки, запеченные с грибами и сыром на шпажке, салат, соус
Vegetable shashlik on a wood stick with vegetables, cheese & mushrooms, with sauce (spicy on demand)

- 
 Шашлык овощной с сыром, грибами & Со /
Paneer and mushrooms "Shashlik & Company" 400 г 590 р.
 овощи, с сыром и грибами на шпажке, палак парата, салат, с соусом на выбор (шпинат/ сальса)
Vegetable shashlik with vegetables, cheese & mushrooms, with sauce and fresh salad, with palak paratha

- 

 Гоби Манчжуриан / **Gobi Manchurian** 250 г 340 р.
 цветная капуста в кляре, запеченная с овощами и финиками
baked cauliflower with vegetables mix, onions and sweet dates, in sauce (spicy on demand)

- 

 Гоби Манчжуриан Кинг / **Gobi Manchurian "King"** 400 г 420 р.
 цветная капуста в кляре, запеченная с овощами и финиками, рис, салат
baked cauliflower with vegetables mix & dates in sauce with rice & salad

- 
 Панир Масала / **Paneer Masala** 240 г 420р.
 традиционное индийское блюдо из жареного сыра панир в томатном соусе со специями
traditional indian meal from baked paneer cheese fried in tomato sauce with herbs (spicy on demand)

- Палак Панир Кофта / **Palak Paneer Kofta** 300 г 390 р.
 овощные котлетки с паниром в шпинатном соусе, специи, сливки
paneer balls in spinach sauce with onion, cream and herbs (spicy on demand)

- Палак Панир Шак / **Palak Paneer Shak** 300 г 430 р.
 кусочки жареного сыра панир в шпинатном соусе, специи, сливки
baked paneer cheese pieces in spinach sauce with onion, cream and herbs (spicy on demand)

- 
 Сабджи Панир Пакора / **Sabji Paneer Pakora** 200 г 420 р.
 овощи и сыр панир, обжаренные в кляре из нутовой муки со специями
traditional vegetables & paneer cheese mix, fried in chickpeas batter (spicy on demand)

Тхали / Thali Special

Тхали - это индийское угощение, предлагаемое почетным гостям, состоящее из нескольких блюд, подаётся на традиционных подносах для тхали.

"Thali" is a classic Indian set of meals, served to the valued guests - to try several types of food, traditionally served on the original "thali" plates.

Ашрам Тхали (Vegan) / **Ashram Thali** 400 г 580 р.

Алу парата (лепешка с картофелем и зеленью), рис басмати, тофу шак (сыр тофу в шпинатном соусе), кокосовый карри, дхал, алу пакора (картофель и овощи в кляре), соус (шпинат/ сальса), чай (чёрный/ зелёный/ травяной/ иван-чай) 400мл или имбирный напиток 200мл

Alu paratha (potatoes indian flat bread), basmati rice, tofu shak (tofu in spinach sauce), chickpeas curry, dhal soup, alu pakora (potatoes & vegetables baked in batter), kettle of tea (black, green, herbal, Ivan-chai) 400ml or ginger drink 200ml

Панч Тхали / **Punch Thali** 750 г 740 р.

Панир парата (лепешка с сыром панир), рис басмати, Гоби Манчжуриан (запеченая цветная капуста в финиковом соусе), сабджи (запеченые овощи), панир масала (панир запеченый с томатами и зеленью), нуттовый карри, сабджи панир пакора (овощи и панир в кляре), чай (чёрный/ зелёный/ травяной/ иван-чай), масала чай, или имбирный напиток 400мл

Paneer paratha (indian flat bread with paneer), basmati rice, Gobi Manchurian (baked cauliflower with sweet dates sauce), sabji (baked vegetables mix), paneer masala (baked paneer cheese with tomato & herbs sauce), chickpeas curry, sabji paneer pakora mix (vegetables & paneer cheese baked in batter), kettle of tea (black, green, herbal, Ivan-chai) or masala chai or ginger drink 400ml

Пенджаби Тхали (Острое!)/ **Panjabi Thali (Spicy!)** 750 г 700 р.

Индийский дхал (густой суп из нескольких сортов бобовых, со специями и перцем чили), панир масала (сыр панир, томаты, лук, специи), рис басмати, гхи парата (лепешка из слоеного теста с маслом гхи), чай (чёрный/ зелёный/ травяной/ иван-чай), масала чай, или имбирный напиток 400 мл

Indian dhal (thick soup from assorted beans with vegetables, spices and chili), paneer masala (baked paneer cheese with tomato & herbs sauce), basmati rice, ghi paratha (puffed indian flat bread with ghi), kettle of tea (black, green, herbal, Ivan-chai) or masala chai or ginger drink 400ml

Соусы и карри / *Sauces & Curry*

Нутовый карри / <i>Chickpeas curry</i>	.80 г.	120р.
<i>нут, лук, чеснок, овощи, специи</i> <i>chickpeas, onions, garlic, vegetables, spices</i>		
Кокосовый карри / <i>Coconut curry</i>	.80 г.	120 р.
<i>кокосовая стружка, лук, чеснок, кешью, томаты, специи</i> <i>coconut chips, onions, garlic, cashew, sugar, tomatoes, spices</i>		
Чили паста с оливковым маслом / <i>Hot chili paste with olive oil</i>	.15 г.	80 р.
Соус манго спайси / <i>Mango sweet & sour spicy sauce</i>	.30 г.	90 р.
<i>пюре манго, специи, сливки / mango mash with cream & chilli</i>		
Соус Зеленый / <i>The Green Sauce</i>	.30 г.	80 р.
<i>веганский майонез, шпинат, петрушка, мята, чеснок, соль, сахар</i> <i>tomatoes in its own juice, jalapenos, onions, garlic, coriander, fresh basil, black pepper</i>		



Чай, кофе, напитки
Tea, coffee, beverages

Зеленые чаи / *Green teas*

Японская сенча / *Japanese Sencha* 400/500 мл 200/240 р.

Традиционный японский зеленый чай, нарезанный особым образом

Traditional Japanese green tea, classic sencha cut

Би Ло Чунь / *Bi Lo Tchun* 400/500мл 200/240 р.

Великолепные «Изумрудные Спирали Весны»... терпкий настой, заваривается 5-6 раз

Superb «Green Snails of Spring», strong & bitter, can be brewed up to 5-6 times

Моли Хуа Ча / *Moli Hua Cha (Jasmine)* 400/500мл 200/240 р.

Классический чай с жасмином

Classic tea with jasmine blossoms

Чёрные чаи / *Black teas*

Цейлонский F.B.O.P. / *Ceylon F.B.O.P* 400/500мл 200/240 р.

Крепкий крупнолистовой чай

Strong classic long leaf tea

Эрл Грей / *Earl Grey* 400/500мл 200/240 р.

Знаменитый чай с ароматом бергамота

Famous tea with scent of bergamot

Пуэры / *Pu-ehr teas*

Пуэр Гун Тин Гун Бин 2014 г/

Puer Gong tin Gong Bin 2014 400/500 мл 220/260 р.

Бирюзовые чаи (Улуны) /

Oolong teas

Те Гуань Инь / **The Guan Ing** 400/500мл 220/260 р.
Традиционный, классический улун с ярким, свежим, фруктовым послевкусием
Traditional classic oolong with a remarkable fruit aftertaste

Молочный Улун / **Milk Oolong** 400/500мл 220/260 р.
Светло-зеленый, фруктовый настой с тонким молочным ароматом
Light green and fruity infusion with a delicate milky aroma

Добавки к чаю / *Addons for tea*

Роза (бутоны) / Лаванда / Саган Дайля /
Чабрец / Свежая мята / **Rosebuds / Lavender / Sagaan Dailya /**
Thyme / Mint к чайнику 400/500мл 50/70 р.
Лимон / **Lemon** 10 г 30 р.
Мёд / **Honey** 30 г 70 р.

Сезонные напитки

Seasonal drinks

Морс в ассортименте / **Mors (in assortment)** 200мл/1,3л 150/450 р.

Чай из шиповника/ **rosehip tea** 200мл/400 мл/500 мл 130/180/200 р.
Плоды шиповника, без сахара /Rosehip fruit, without sugar

Безалкогольный глинтвейн (горячий) /
GluhWein (Hot) (alcohol free) 200мл 200 р.
Каркаде, цитрусы, специи, ягоды можжевельника, сахар, перец чили
Berries juice, orange, fruits, spices, sugar

Травяные и ягодные чаи / *Herbal and berry teas*

- Иван-Чай / **Ivan-Chai (tea)** 400/500мл 180/200 p.
Традиционный русский напиток без кофеина. Эко-сбор. Рекомендуем с мёдом.
Traditional herbal Russian tea, caffeine-free. Pure organic. Best to drink it with honey.
- Чабрец и мята / **Thyme & Mint** 400/500мл 180/200 p.
Чистый травяной чай
Pure herbal tea
- Саган Дайля / **Sagaan Dailya** 400/500мл 220/260 p.
Чай горного Алтая - ароматный, полезный и тонизирующий напиток
A tea from Altai mountains, aromatic and healthy drink. A great tonic!
- Семь трав / **"7 Herbs" Herbal Tea** 400/500мл 220/260 p.
чабрец, душица, шалфей, саган дайля, зверобой, мята, Melissa
Thyme, Marjoram, Sage, Sagaan Dailya, St. John's Wort, Mint, Melissa
- Горы Алтая / **"Alatay Mountains" Herbal Tea** 400/500мл 220/260 p.
бадан, чабрец, Melissa, душица, омела, зверобой, ортосифон, саган дайля, бессмертник,
зверобой, боярышник
Bergenia, Thyme, Melissa, Marjoram, Mistletoe, St. John'S Wort, Orthosiphon, Sagaan Dailya, Immortelle, Hawthorn
- Медовая липа / **"Honey Linden" Herbal Tea** 400/500мл 220/260 p.
цветы липы, лист малины, шалфей, апельсиновые цукаты, лепестки шафрана, жасмин, имбирь
linden flowers, leaf of raspberry, sage, orange candies, saffron petals, jasmine, ginger
- Таежный чай / **taiga Tea (Hot)** 400/500мл 300/340 p.
Черника, брусника, малина, розмарин (сахар, или мед по желанию)
Black currant, strawberry, mint (sugar, or honey if desired)
- Облепиховый чай / **Sea buckthorn tea (Hot)** . . 200/400/500мл . 200/350/390 p.
Облепиха, апельсин, имбирь, корица (сахар, или мед по желанию)
Sea buckthorn, orange, ginger, cinnamon (sugar, or honey if desired)
- Яблочный пунш/ **Apple cider punch (Hot)** 200/400/500мл . 180/280/320 p.
Яблоки, цедра апельсина, гвоздика, корица (сахар, или мед по желанию)
Apples, orange, cloves, cinnamon (sugar, or honey optional)

Кофе и горячие напитки / *Coffee and hot drinks*

Эспрессо / <i>Espresso</i>	130 р.
Американо / <i>Americano</i>	130 р.
Кортадо / <i>Cortado</i>	150 р.
Кортадо /веган/ <i>Cortado /vegan/</i>	270 р.
Капучино / <i>Cappuccino</i>	160 р.
Латте / <i>Latte</i>	180 р.
Латте с кокосовым / миндальным молоком	320 р.
<i>Latte with coconut / almonnd milk</i>	
Капучино с кокосовым / миндальным молоком / <i>Cappuccino with coconut / almonnd milk</i>	290 р.
Капучино с овсяным молоком. <i>Cappuccino with oat milk</i>	250 р.
Какао (можно приготовить по-вегану) / <i>Cacao (with milk or with vegan milk)</i>	180/290 р.
Какао по-мексикански / <i>Spicy Cacao</i> <i>перец чили, корица, без сахара</i> <i>chili pepper, cinnamon, no sugar</i>	230 р.
Какао по-мексикански (веган) / <i>Spicy Cacao (vegan)</i> <i>с кокосовыми сливками</i> <i>vegan, with coconut cream</i>	290 р.

Добавки / Addons

Молоко / <i>Milk for coffee</i>	50 р.
Соевое молоко / <i>Soya milk</i>	90 р.
Кокосовое/ миндальное молоко	
<i>Coconut /almonnd milk for coffee</i>	90 р.

Фреш Меню / *Fresh Juice #raw*

Морковь / <i>Carrot</i>	200	250 p.
Апельсин / <i>Orange</i>	200	270 p.
Яблоко / <i>Apple</i>	200	270 p.
Грейпфрут / <i>Grapefruit</i>	200	270 p.
Микс / <i>Mixed</i>	200	290 p.
Зеленый Микс / <i>Green Mixed</i>	200	290 p.
<i>яблоко, огурец, петрушка / apple, cucumber, parsley</i>		
Витграсс с апельсиновым фрешем /		
<i>Vitgrass with orange fresh</i>	230	350 p
Добавка Витграсс к фрешу / <i>Vitgrass addon for fresh</i>	30	+150 p.

Молочные Коктейли / *Milkshakes*

Банановый / <i>Banana</i>	300	250 p.
<i>мороженое, молоко, банан</i>		
<i>ice cream, milk, banana, syrup</i>		
Ягодный / <i>Berries Mix</i>	300	300p.
<i>мороженое, молоко, банан, ягоды</i>		
<i>ice cream, milk, banana, berries</i>		
Шоколадный / <i>Chocolate</i>	300	300 p.
<i>мороженое, молоко, какао, банан</i>		
<i>ice cream, milk, banana, cacao</i>		

Смузи, коктейли / *Smoothies #raw*

Лесная сказка / <i>forest fairy tale</i>	400	350 p.
<i>банан, финики, ч.смородина, клубника, апельсиновый сок</i>		
<i>banana, dates, blackcurrant, strawberry, fresh orange</i>		
Клубничный бриз / <i>Strawberry breeze</i>	300	350 p.
<i>банан, финики, клубника, кокосовое молоко, базилик</i>		
<i>banana, dates, strawberries, Basil, coconut milk</i>		
Зеленый/ <i>green</i>	400	350 p.
<i>банан, финики, яблоко, шпинат, огурец, сельдерей, петрушка</i>		
<i>banana, dates, Apple, spinach, cucumber, celery, parsley</i>		
Смородиновое искушение / <i>currant temptation</i>	300	350 p.
<i>банан, финики, черная смородина, мята, миндальное молоко</i>		
<i>banana, dates, strawberries, Basil, coconut milk</i>		

Индийская классика / *Indian classics*

Масала Чай / **Masala Tea** 200/ 400 /500мл . 220/320/360 р.

Самый популярный чай! Крепкий индийский чай с имбирём, молоком, сахаром и специями

The most popular Indian hot chai drink made with strong black tea, ginger, milk and spices

Масала Чай ВЕГАН / **Masala Tea VEGAN** 200/ 400 /500мл . 300/500/570 р.

Индийский чай без лактозы! Крепкий индийский чай с имбирём, растительным молоком, сахаром и специями

Indian tea, and lactose free! Strong Indian tea with ginger, vegetable milk, sugar and spices

Индийский имбирный напиток /

Indian Ginger Drink 200/ 400 /500мл . 190/290/330 р.

Имбирь, лимон, апельсин, кардамон, бадьян, корица, сахар. Холодный или горячий.

Ginger, lemon, orange, cardamom, star anise, cinnamon, honey. Served hot or cold.

Ласси классический / **"Lassi" Classic Drink** 300мл 290 р.

Кефир, банан, бадьян, манго, корица

Classic & famous Indian drink made with kefir or yoghurt, banana, cardamom, mango

Райта / **"Raitha" Salted Drink** 300мл 290р.

Освежающий индийский кефирный напиток с зеленью, огурцом и солью

Classic Indian drink made with kefir, himalayan salt and fresh vegs & herbs



Элитные чаи и не только

Бар “Панда в сомбреро”

Бай Му Дань (белый чай)

Гармонизирует темперамент, одновременно тонизирует и расслабляет / Harmonizes the temperament, simultaneously tones and relaxes

Лао Бай Ча (белый чай)

*Выдержанный белый чай укрепляет иммунитет, гармонизирует, придает легкость
Aged white tea strengthens the immune system, harmonizes, gives lightness*

Лун Цзин (зеленый чай)

*Мягко тонизирует, укрепляет память, возвращает бодрость духа
Softly tones, strengthens memory, and restores cheerfulness*

Би Ло Чунь (зеленый чай)

sea buckthorn, honey, orange, lime, chamomile

Яблочный Раш / **Apple Rush** 450/ 650 мл. 220/ 320 р.

*яблочный сироп, яблочный фреш, цейлонская корица, сумах
apple syrup, apple fresh, ceylon cinnamon, sumac*

Гранатовый прог / **Pomegranate grog** 450/ 650 мл. 220/ 320 р.

*гранатовый фреш, чёрный чай, клубника, лайм, мёд
pomegranate fresh, black tea, strawberry, lime, honey*

Сезонные смузи / *Season smoothie*

Ароматы тропиков / **Tropical aromas** 500 мл 270 р.
манго, ананас, апельсиновый фреш
tango, pineapple, orange fresh

Not Vegan

Королевский Фрукт / **Royal Fruit** 500 мл 270 р.
манго, клубника, греческий йогурт, банан
tango, strawberry, greek yogurt, banana

Кремовый / **Cream** 500 мл 270 р.
банан, хурма, кокосовое молоко, финики, ваниль
banana, persimmon, coconut milk, dates, vanilla

Not Vegan

Ананасовый ласси / **Pineapple Lassi** 500 мл 270 р.
кефир, банан, ананас, финики, пряности
kefir, banana, pineapple, dates, spices

Лесная Сказка / **Forest fairy tale** 500 мл 270 р.
банан, апельсиновый фреш, черника, черная смородина, малина, финики
banana, fresh orange juice, blueberry, black currant, raspberry, dates

Клубничный бриз / **Strawberry breeze** 500 мл 270 р.
клубника, лайм, банан, яблочный фреш, мята
strawberry, lime, banana, apple fresh, mint

Чай и чайные напитки / *Tea and tea drinks*

Мате "Классический" / **Mate "Classical"** 1 л 250 р.
золотой, полторалетней выдержки, традиционная подача в калабасе
golden, one and a half years old exposure, traditional serve in calabash

Мате "Заряд бодрости" / **Mate "Cheerfulness"** 1 л 280 р.
мате, мёд, лимонный сок, традиционная подача в калабасе
mate, honey, lemon juice, traditional serve in calabash

Пряный Шу/ **Spicy Shu** 450/ 650 мл 220/ 320 р.
пуэр, соевое молоко, пряности, сахар / *puer, soya milk, spices, sugar*

Синий Чай / **Blue Tea** 450/ 650 мл 220/ 320 р.
синий Тайский чай, ягодный джем, имбирь, розмарин
blue Thai tea, berry jam, ginger, rosemary

Японская Маття / **Japanese Matcha** 350 р.
самый дорогой японский чай, традиционная церимониальная подача в тьяване
the most expensive japanese tea, traditional ceremonial serve in tyavan

Фреш / *Fresh*

Гранатовый фреш / **Pomegranate fresh** 220/ 320 мл 200/ 269 р.

Ананасовый фреш / **Pineapple fresh** 220/ 320 мл 200/ 269 р.

Десерты (Веган)
Vegan Deserts

с

Десерты / *Deserts*

Морковный торт 125 г . . 250 р.

пшеничная мука, сахар, соевое молоко, морковь, черника, корица, кардамон,
грецкий орех, растительные сливки

Шоколадный торт (без глютена) 125 г . . 280 р.

Какао, мука рисовая, мука кукурузная, безглютеновая мука, соевое молоко,
бельгийский шоколад, абрикосовый джем, пектин, растительные сливки

Чиз-кейк (без сахара) с топингом 125 г . . 250 р.

безглютеновая мука, кукурузная мука, растительное масло, тофу, кокосовое молоко, какао масло,
ваниль, лимонный сок.

Топинг - манго / кокосовая карамель из сиропа топинамбура

Ореховый торт (без сахара) 125 г . . 350 р.

пшеничная мука, сироп топинамбура, грецкий орех, кешью, сок лимона,
кокосовая карамель из сиропа топинамбура

Конфета "Чёрное золото" 30 г 70 р.

финик, миндаль, шоколад

Конфета «Белое золото» 30 г . . . 75 р.

белый шоколад, молоко сухое, сахарный песок, масло какао, молоко кокосовое, семена чиа, ягоды годжи

Конфета «Картошка» (без глютена и без сахара) 30 г . . . 80