



КИЗЪАЪ

Зеленое меню



САЛАТЫ

Парвоз

Огурец, морковь по-корейски, редька, гранат, растительное масла, соевый соус, соуса унаги, кунжут.

150.- 210 г

Ханум

Томат, огурец, болгарский перец, капуста белокочанная, сельдерей, зеленый лук, соевый соус, растительное масло, кунжутное масло, кунжут.

170.- 220 г

С тыквой и печеной грушей

Груша, тыква, микс-салат, грецкий орех, зелень, заправка на основе растительного масла и имбиря.

190.- 190 г

Чарвак

Болгарский перец, томаты черри, картофель, баклажан, шампиньоны, заправка на основе растительного масла и кинзы.

230.- 220 г

СУПЫ

Крем-суп из тыквы

Тыква, картофель, морковь, репчатый лук, тыквенные и подсолнечные семечки.

170.- 300 мл

Из сезонных овощей

Стручковая фасоль, болгарский перец, картофель, красная фасоль, морковь.

140.- 300 мл

ВЫПЕЧКА

КУТАБЫ:

аджапсандал

Бездрожжевое тесто, болгарский перец, кабачок, баклажан, хмели-сунели, кориандр, чеснок, томаты, зелень

с картофелем

Бездрожжевое тесто, картофель, специи, зелень.

С ТЫКВОЙ

Бездрожжевое тесто, тыква, зира, зелень.

120.- 110 г

ГОРЯЧЕЕ

Булгур с овощами в азаитском стиле

Булгур, баклажан, соевый соус, соус тонкацу, кинза, кунжут.

230.- 210 г

Оджахури с грибами

Шампиньоны, картофель, помидоры, красный лук, аджика, гранат, зелень, чеснок.

250.- 320 г

Манты с тыквой (3шт)

Тыква, репчатый лук, зира, бездрожжевое тесто.

180.- 210 г

Жареный рис с овощами

Рис, болгарский перец, зеленый горошек, морковь, стручковая фасоль, кабачок, соевый соус, чеснок.

170.- 250 г

Долма с грибами

Листья винограда, шампиньоны, репчатый лук, грецкий орех, мята, чеснок.

210.- 160 г

Шашлык из овощей с соусом песто

Баклажан, кабачок, болгарский перец, шампиньоны, красный лук, соус песто, чеснок, растительное масло, соевый соус.

250.- 200/30 г

ДЕСЕРТЫ

Печеное яблоко

Яблоко, мед, корица, грецкий орех, изюм.

180.- 1шт. 150-180 г

Сорбет

Вкус вы можете уточнить у официанта.

70.- 1 шарик / 55 г