



## ПОСТНОЕ МЕНЮ

Великий пост в 2020 году проходит с 02 марта по 18 апреля, знаменуя собой кардинальные изменения в рационе питания всех верующих. Великий пост является одним из самых строгих постов в церковном календаре, начинаясь за семь недель до Пасхи, он продолжается 48 дней.

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рулетки из баклажан с сыром Тофу</b>	85/40	230
Традиционные рулетки из баклажан с постным соевым сыром и овощным салатом.		
<b>Кабачковая икра с хлебно-чесночными гренками</b>	170/60/2	140
Чесночные гренки из бородинского хлеба с нежной, домашней кабачковой икрой.		

### САЛАТЫ

<b>Салат «Деревенский»</b>	215/2	180
Теплый овощной салат из огурцов, баклажан, картофеля, перца и вяленых помидор, заправленный чесночно-соевым соусом.		
<b>Микс салата с печеной тыквой и вялеными томатами</b>	180	210
Микс салат с медово-горчичной заправкой и тыквенными семечками.		
<b>Теплый салат из кабачков с соусом кешью</b>	130	190
Микс салат с теплыми кабачками гриль под сметано-горчичным соусом и кедровыми орешками.		
<b>Винегрет</b>	210	220
Традиционный салат из печеных овощей в компании жаренных хлебных тостов с ароматным маслом.		

### СУПЫ

<b>Суп –крем картофельно-морковный с карамелизированным луком</b>	250/10/2	160
<b>Суп –крем из тыквы с имбирем</b>	300	255
Пикантный, низкокалорийный суп из тыквы с ароматным имбирем и хлебными чипсами		

**Картофельный суп с лесными грибами** 250/60/30/15 230

Подается на выбор: с постной сметаной собственного приготовления, либо постный майонез и бородинскими гренками.

**Костромские зеленые щи** 250/40/30/15 260

Традиционный суп Костромской губернии из квашенной томленой щаницы и лесными грибами. Подается на выбор: с постной сметаной собственного приготовления, либо постным майонезом

**Суп-пюре из зеленого горошка** 250/10 180

Нежный суп-пюре из молодого зеленого горошка с мятными нотками.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Булгур с овощами гриль** 330 220

Микс салата, кабачки, грибы шампиньоны, печеная тыква под цитрусовой заправкой.

**Гречневая лапша с зелеными овощами** 340 190

Кабачки, фасоль, молодой зеленый горошек и соус «Терияки».

**Домашние вареники с картофелем и грибами** 250/10/50/2 160

Подаются на выбор: с постной сметаной, либо постным майонезом и карамелизированным луком.

**Картофельные котлеты с соусом из грибов** 150/100/20/2 370

**Картофель жаренный с лесными грибами** 290/50 250

## ДЕСЕРТЫ

**Медовая коврижка с сухофруктами** 150/40 140

Медовая коврижка, приготовленная по старорусскому рецепту из сухофруктов и орехов в сочетании с фруктовым джемом.

**Трюфельный Торт** 150 180

Шоколадный торт из горького шоколада с оригинальным кремом и джемом из ягод.

## НАПИТКИ

**Кисель ягодный** 200 90

Приготовлен по собственному рецепту из отборной садовой клюквы с добавлением вишни.

**Постный капучино** 230 120