



« СВИНЬЯ и БИСЕР »  
gastropub

## ПОСТНОЕ МЕНЮ. ВКУСНО ПО-ОСОБОМУ

### Закуска из маринованных овощей с проростками сои

*Пекинская капуста, маринованные проростки сои, огурец,  
красный и жёлтый болгарский перец, кинза, маринад  
на основе кунжутного и горчичного масла*

215 г 250.-

### Салат с печёной свёклой и маринованной айвой

*Печёная свёкла, сыр тофу, маринованная айва, микс зелени,  
цитрусово-имбирная заправка, крем бальзамик, фисташки*

180 г 270.-

### Николаевские щи

*Грибной бульон, белокочанная капуста, квашеная капуста,  
морковь, дайкон, репчатый лук, шампиньоны, зелёный лук, томатная  
паста, горчичное масло. Подаётся с белыми жареными грибами,  
укропом и постный майонез*

350/30 г 180.-

### Фаршированный перец с растительным мясом и шпинатом

*Перец рамиро, соевый фарш, жареный лук, шпинат, соево-кунжутный  
соус с цитрусом и растительными сливками*

210 г 430.-

### Морковные котлеты

*Морковь, манная крупа, растительное масло, микс зелени,  
соево-кунжутный соус с цитрусом и растительными сливками*

180/30 г 260.-

### Пельмени со свёклой

*Вареники со свёклой, соус на растительных сливках  
с бальзамическим кремом*

180/30 г 280.-

### Картофельные ньокки с трюфельным соусом

*Картофельные ньокки, растительные сливки,  
трюфельная паста, оливковая земля*

230 г 440.-

### Воздушное суфле с клубникой

*Клубника, растительные сливки, клубничный сироп, сахар,  
клубничный мусс, фисташки*

150 г 160.-