



Atrax
restaurants

ПОСТНОЕ МЕНЮ

LENTEN MENU

Японский сет с овощным

роллом и спайси

95/60/45 г 145,00

постный ролл с тремя спайси из сыра Тофу, томатов и орехового вакамэ

Japanese set with vegetable roll and spicy

lean roll with three spicy from tofu cheese, tomatoes and walnut wakame

Салат Табуле

160 г 76,00

традиционный ливанский салат с кус-кусом, свежими томатами, зеленью, заправленный оливковым маслом, подается с хрустящими чипсами

Tabule salad

traditional Lebanese salad with couscous, fresh tomatoes, herbs, olive oil, served with crispy chips

Мадридский салат

200 г 110,00

с фасолью и печёным перцем, пророщенной пшеницей и сальсой из томатов, кедровых орешков и оливок

Madrid salad

with beans and baked pepper, wheatgrass and salsa from tomatoes, pine nuts and olives

Тыквенный суп-пюре

со свежей рукколой

250/60 г 72,00

калифорнийский суп, подается с чечевичными хлебцами

Pumpkin soup with fresh arugula

Californian soup served with lentil loaves

Борщ со свеклой и щавелем

300/60/20 г 48,00

подаётся с тостами из чёрного хлеба и ароматным маслом

Borshch with beetroot and sorrel

served with toasts of black bread and flavored butter

Мексиканский буррито

230/50 г 135,00

с начинкой из овощей, фасоли и томатной сальсой

Mexican burrito

stuffed with vegetables, bean and tomato salsa

Итальянское ризотто с белыми

грибами и трюфельным маслом

300 г 89,00

Italian risotto with porcini mushrooms

and truffle oil

Классическое грузинское лобио

300/60 г 94,00

подается с луковыми лепёшками

Classical Georgian lobio

served with onion scones

Монастырский пирог

140/50 г 68,00

постный пирог по рецепту отца Гермогена - ведущего повара Даниловского монастыря на основе какао, с добавлением изюма, кураги, грецких орехов, подается с ванильным соусом

Abbey pie

lenten pie to a recipe of father Hermogen - master chef of Danilov Monastery on the basis of cocoa, with raisins, dried apricots, walnuts, served with vanilla sauce