

### Specialità

#### Antipasti

Овочевий тартар з гуакамоле та соусом з печеного перцю \_\_\_\_\_ 130 €

Funghi: запечені гриби з хрусткою фокачею\* \_\_\_\_\_ 120 €

#### Салати

Мікс салатів з артишоком, авокадо та кіноа \_\_\_\_\_ 135 €

Сицилійський салат з баклажанів, оливков і каперсів з лимонною цедрою. Подається з фокачею \_\_\_\_\_ 125 €

Зелена спаржева квасоля з томатами, синьою цибулею та маслинами, заправлена оливковою олією та лимонним соком \_\_\_\_\_ 90 €

Салат-мікс з манго, ананасом, арахісом та чилі \_\_\_\_\_ 140 €

#### Супи

Густий суп з сочевиці \_\_\_\_\_ 60 €

Рисовий суп «а-ля різото» зі свіжим шпинатом, в'яленими томатами та артишоками \_\_\_\_\_ 90 €

Крем-суп з батату \_\_\_\_\_ 85 €

#### Основні страви

Тальятеле з грибами та трюфельною олією \_\_\_\_\_ 95 €

Булгур по-сицилійськи з овочевим соте \_\_\_\_\_ 90 €

Гратен з солодкого перцю з каперсами та оливками \_\_\_\_\_ 110 €

Соте з овочей “альденте”: бейбі-морква, баклажан, цукіні, томати та перець\*\* \_\_\_\_\_ 95 €

#### Десерти

Грушевий штрудель з лимонним сорбетом \_\_\_\_\_ 50 €

Пісний чізкейк з манго\*\*\* \_\_\_\_\_ 90 €

Ананас на грилі \_\_\_\_\_ 110 €

\* Наші *funghi* (вони ж гриби: білі, опеньки, лисички, гливи та печериці) – страва, яку хочеться розділити з другом. Відламуєш шматочок фокачі і зачерпуєш ним гриби з соусу. Ммм... Як смачно!

\*\* «Аль денте» (з італ. *al dente* – на зубок) – поняття в кулінарії, коли продукти “готові, але всередині пружні і злегка тверді, хрумкі”. Найчастіше «аль денте» кажуть про пасту, але це також може стосуватись різото, овочів та інших страв.

\*\*\* Основу нашого чізкейку робимо з кокосової стружки, кеш'ю, фініків та мигдалю, начинку – з мигдалевого молока, меду та кеш'ю, а зверху покриваємо чізкейк манговим пюре. Спробуйте, це справжнє задоволення!