



С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru

 [kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)

 vk.com/kitchenpolly

Для тех, кто соблюдает пост, – меню от бренд шефа «Кухни Полли»

СУПЫ И ГОРЯЧЕЕ

Томатный суп-пюре

170 р

с добавлением соевого молока.

Подается с чипсами из кукурузной лепешки

Фалафель из нута и запеченного баклажана

280 р

Фалафель – обжаренные до золотистой корочки шарики из гороха-нута с запеченными баклажанами с добавлением кинзы, кумина и трюфельного масла.

Картофельный драник,

280 р

фаршированный обжаренными цукини и грибами портобелло, с соусом из моркови и кокоса.



МЕНЮ КУХНИ ПОЛЛИ НА УЛ. БИРЮЛЕВСКОЙ



С любовью готовим вкусную еду из натуральных продуктов



www.kitchenpolly.ru



[kitchenpolly.openfood](https://www.facebook.com/kitchenpolly.openfood)



vk.com/kitchenpolly

Для тех, кто соблюдает пост, – меню от бренд шефа «Кухни Полли»

Восток славится своими традициями здорового и диетического питания. Простые ингредиенты, пряности и традиции восточной кухни вдохновили нас на создание рецептов блюд для тех, кто соблюдает пост.

I ♥ PASTA

Гречневая лапша с овощами в соусе терияки 230 р

сельдерей, свежий огурец, морковь, болгарский перец, кунжут

Гречневая лапша с салатом чука и соусом мисо 270 р

Салат чука – на основе морских водорослей – богат йодом и Омега-3. В сочетании с бобовым соусом мисо эта лапша – источник полезных витаминов, которых так не хватает нашему организму зимой и ранней весной.

А еще вы можете собрать пасту с овощами без мяса! Выберите форму макарон, соус и добавьте любимые овощные ингредиенты.

Обратите внимание: у нас появились макароны тальятелле со шпинатом, не содержащие яйца.



КУХНЯ

Open food

ПОЛЛИ

Open food



Нескучное меню для тех, кто соблюдает пост

Томатный суп-пюре

170 р

с добавлением соевого молока. Подается с чипсами из кукурузной лепешки

Фалафель из нута и запеченного баклажана

280 р

Фалафель – обжаренные до золотистой корочки шарики из гороха-нута с запеченными баклажанами с добавлением кинзы, кумина и трюфельного масла.

Картофельный драник,

280 р

фаршированный обжаренными цукини и грибами портобелло, с соусом из моркови и кокоса.

Паста с овощами

290 р

(стручковый горошек, болгарский перец, миникакуруза, сельдерей, цукини). Соус мисо, томатный или терияки на выбор.

Гречневая лапша с салатом чука и соусом мисо

270 р

Салат чука – на основе морских водорослей – богат йодом и Омега-3. В сочетании с бобовым соусом мисо эта лапша – источник полезных витаминов, которых так не хватает нашему организму в холодное время года.

А еще вы можете:

- **собрать свой салат без мяса**, выбрав основу, овощные ингредиенты и заправку
- **создать свою пасту**, как вы любите. Выберите форму макарон, соус и добавьте овощи.

Обратите внимание: у нас появились макароны тальятелле со шпинатом, не содержащие яйца.

