



## ПОСТНОЕ МЕНЮ

Зеленый Салат с Авокадо и Кедровым Орехом (220) • ₹690

Овощной Салат со Свекольным Пюре (200) • ₹550

---

Суп Грибной с Чечевицей (320) • ₹650

Крем-суп из Репы на Кокосовом Молоке с Морковным Хворостом (300) • ₹450

---

Лапша Удон с Вешенками (280) • ₹800

Ризотто с Брокколи и Трюфельным Маслом (250) • ₹800

Шницель из Баклажана с Соусом Ромеско (330) • ₹760

Мини Картофель с Вешенками и Шимиджи, Свекольно-Фасолевое Пюре,  
Миндальный Соус (230) • ₹780

---

Бананово – Имбирный Десерт с Ананасовым Пюре,  
Ежевикой и Миндальными Лепестками (125) • ₹600

Некоторые блюда меню могут содержать следы алкоголя. Блюда из рыбы могут содержать мелкие кости. Ингридиенты блюд могут быть заменены в зависимости от наличия.  
Цены могут варьироваться от отеля к отелю. Все цены включают НДС 20%.  
Для тех у кого специальные диетические требования или аллергия, кто хочет узнать об ингридиентах, входящих в состав блюд, пожалуйста обратитесь к нашему сотруднику.



## LEAN FOOD MENU

Green Salad with Avocado & Pine Nuts (220) • ₱690

Vegetable Salad with Beetroot Puree (200) • ₱550



Mushroom Soup with Lentils (320) • ₱650

Turnip Cream Soup with Coconut Milk & Carrot Sticks (300) • ₱450



Udon Noodles with Oyster Mushrooms (280) • ₱800

Risotto with Broccoli & Truffle Oil (250) • ₱800

Eggplant Schnitzel with Romesco Sauce (330) • ₱760

Mini Potatoes with Oyster Mushrooms & Shimiji, Beetroot & Bean Puree,  
Almond Sauce (230) • ₱780



Banana – Ginger Dessert with Pineapple Puree, Blackberries & Almond Petals (125) • ₱600

Some menu items may contain traces of alcohol. Fish dishes may contain small bones.  
Products are subject to change and availability. Prices may vary from hotel to hotel; all prices include VAT 20%.  
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used,  
please ask a member of staff.