



ВЕГАН МЕНЮ
VEGAN MENU

	ДЕН 1	ДЕН 2	ДЕН 3	ДЕН 4	ДЕН 5	ДЕН 6	ДЕН 7
Закуска Breakfast	Авокадо тост на спелта хляб с черен чеснов тофу крем и рукола Avocado toast on spelt bread with black garlic tofu cream and arugula	Просо с джинджифил и кокосово кисело мляко Millet with ginger and coconut yogurt	Веган Киш от овесени ядки със спанак и сушени домати Vegan Oatmeal Quiche with Spinach and Sun-Dried Tomato	Веган омлет, поднесен с папардели от краставица с маково семе Vegan omelette served with cucumber pappardelle with poppy seeds seed	Смути от морков, ябълка и чия Carrot, apple and chia smoothie	Веган бъркани яйца с фетучини от краставица, чери домати и ръжен тост Vegan scrambled eggs with cucumber fettuccine, cherry tomatoes and rye toast	Веган мъфин със сушени домати, спанак и маслини таджаска Vegan muffin with dried tomatoes, spinach and Taja olives
Междинна закуска Intermediate breakfast	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit	Сезонен плод Seasonal fruit
Обяд Lunch	• Бейби спанак с ягоди, лешник, селъри и горчичен дресинг с кленов сироп • Крокети от френска леща и рагу от гъби • Baby spinach with strawberries, hazelnuts, celery and maple syrup mustard dressing • French lentil croquettes and mushroom ragout	• Крем супа от грах и мента • Пушено тофу на скара със сусамово олио върху ризото от черен ориз и пъстра бруноа • Pea and mint cream soup • Grilled smoked tofu with sesame oil on black rice risotto and colorful brunoise	• Свежи салати с репички, мариновани маслини, веган фета сирене и едамаме • Фалафели с билки, поднесени с паразитни от сезонни зеленчуци, елда и царевичен трюфел сос • Fresh salads with radishes, marinated olives, vegan feta and edamame • Falafel with herbs served with seasonal vegetable parsnips, buckwheat and corn truffle sauce	• Салата Табуле с лимец • Кюфтенца от червена леща и розмарин с пюре от романеско • Tabouleh salad with spelt • Red lentil and rosemary meatballs served with romanesco puree	• Салата от фенел, краставица, нар и маково семе • Веган лазаня с кори от червена леща и веган кайма • Fennel, cucumber, pomegranate and poppy seed salad • Vegan lasagna with red lentil crust and vegan minced meat	• Розов домат с мус от авокадо, рукола, кайсии и хайвер от балсамико • Кюфтенца от тиквички върху гриловани зеленчуци и салца от три вида маслини • Pink tomato with avocado mousse, arugula, apricots and balsamic caviar • Zucchini meatballs on grilled vegetables and three-olive salsa	• Крем супа от карфиол с лешници • Стек от цвекло с билкова коричка, червена киноа и аспержи • Creamy cauliflower soup with hazelnuts • Herb-crusted beet steak, red quinoa and asparagus
Следобедна закуска Afternoon tea	Печени праскови с крем кокос и розмарин Roasted peaches and coconut and rosemary cream	Чийзкейк с овесени ядки и киви Oatmeal cheesecake and kiwi	Чия пудинг с орехово мляко, кленов сироп, ванилия и горски плодове Chia pudding with walnut milk, maple syrup, vanilla and berries	Сорбе от диня и мента с балсамов оцет Watermelon and mint sorbet with balsamic vinegar	Кокосово мляко с боров мед и боровинки Coconut milk with pine honey and blueberries	Пудинг от лайм и авокадо с пуканки от киноа Lime and avocado pudding with quinoa popcorn	Нахутени палачинки с плодово пюре Chickpea pancakes with fruit puree
Вечеря Dinner	• Гаспачо с авокадо • Киш с броколи и веган крема сирене • Avocado gazpacho • Broccoli quiche and vegan cream cheese	• Тартар от авокадо, краставица и червена чушка • Стек от целина със задушени броколи и портокалов сос • Avocado, cucumber and red pepper tartare • Celery steak with braised broccoli and orange sauce	• Салата с авокадо, печена зелена чушка, чери домати, маслини и лимонов дресинг • Паниран карфиол, поднесен с хумус и салца от ябълки и селъри • Avocado salad, roasted green pepper, cherry tomatoes, olives and lemon dressing • Breaded cauliflower served with hummus and apple and celery salsa	• Бейби спанак, грозде, орехи и пушено тофу • Стек от патладжан, поднесен с класически хумус и цветно ризото от елда • Baby spinach, grapes, walnuts and smoked tofu • Eggplant steak served with classic hummus and colorful buckwheat risotto	• Салата с рукола, маслини таджаска, чери домати и фарфале от тиквичка • Веган Пармиджана • Salad with arugula, Taja olives, cherry tomatoes and zucchini farfalle • Vegan Parmigiana	• Азиатска салата с едамаме, червена чушка, червено зеле и сусамово тофу • Спагети от тиквичка и морков с мариновани гриловани гъби • Asian salad with edamame, red pepper, red cabbage and sesame tofu • Zucchini and carrot spaghetti with marinated grilled mushrooms	• Ливанска салата с домати, краставици, елда, мента, сумак и чипс от лаваш • Такоси с веган чили кон карне, пико ди гайо и веган чедър • Lebanese salad with tomatoes, cucumbers, buckwheat, mint, sumac and pita chips • Tacos with vegan chili con carne, pico de gayo and vegan cheddar