

GARÇON
ГАРСОН

MAISON DE QUALITE
FONDÉE EN 2000

ВКУСНЫЙ ПОСТ С КОНДИТЕРСКИМИ GARÇON!

КАША НА ВЫБОР

- ИЗ ОВСЯНЫХ, ГРЕЧНЕВЫХ ИЛИ РИСОВЫХ ХЛОПЬЕВ • на воде или на кокосовом, миндальном, фундучном, банановом, овсяном молоке. Подаем с топингами: орехи, изюм, мед или домашний конфитюр на выбор • 300руб. / 450руб.

СУПЫ

- ТЫКВЕННЫЙ, ГРИБНОЙ, ЧЕЧЕВИЧНЫЙ • 370руб.

САЛАТЫ

- САЛАТ "ОВОЩНОЙ" С АВОКАДО И МОРКОВЬЮ • овощной салат из тертой свежей моркови, огурца и кубиков авокадо, подаем с базиликовой заправкой с лимонным соком и оливковым маслом, сверху посыпаем черным кунжутом • 480руб.
- САЛАТ С ОВОЩАМИ И КИНОА • салат с киноа, включающий нежное авокадо, свежую морковь, огурец, болгарский перец и ароматную кинзу. Приправлен соусом из оливкового масла, лимонного сока и базилика • 480руб.
- ОВОЩНОЙ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ • Салат из свежей моркови, хрустящего сельдерея, сочного болгарского перца и огурца, с соусом на основе ореховой пасты с оливковым маслом. • 480руб.



СЭНДВИЧИ

- СЭНДВИЧ С ОВОЦАМИ • морковь, сельдерей, болгарский перец, кинза и ореховый соус на домашнем цельнозерновом хлебе. • 380р.
- РОЛЛ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ • мягкий авокадо, морковь, листья салата с черным кунжутом заправлены ореховым соусом и закручены в ролл из пшеничной тортильи. • 380р.
- ФОКАЧЧА С ТУНЦОМ • для этих сэндвичей специально печем пышные фокячки с оливковым маслом и семечками, добавляем свежий салат, томаты и кинзу. Начиняем смесью из тунца в собственном соку, маринованных корнишенов и орехового соуса. • 380р.

САЛАТЫ С РЫБОЙ

- САЛАТ "ГАРСОН" С ЛОСОСЕМ • лёгкий салат с филе лосося, свежим огурцом, хрустящим зелёным яблоком, свежим имбирём, приправленный чёрным кунжутом. Подаётся с "Тайским" соусом. • 480р.
- САЛАТ "НИСУАЗ" С ТУНЦОМ И АВОКАДО • Оригинальная интерпретация классического салата в стиле Гарсон. На подушку из свежего салата, мяты и кинзы выкладываем тунец в с/с, мягкий авокадо и томаты. Заправляем базиликовым соусом с лимонным соком и оливковым маслом, сервируем черным кунжутом. • 480р.
- САЛАТ "КРАБОВЫЙ ГАРСОН" • абсолютная классика Гарсон и хит среди салатов! Нежные волокна краба-сурими выкладываем на зелёный салат с авокадо, помидорами черри и перепелиными яйцами. Заправляем базиликовым соусом с лимонным соком и оливковым маслом. • 480р.



GARÇON
ГАРСОН

MARQUE DÉPOSÉE
FORME DÉPOSÉE

ВКУСНЫЙ ПОСТ С КОНДИТЕРСКИМИ GARÇON!

• НАБОР ПОСТНЫХ ГАЛЕТ
СО ЛЬНОМ, КУНЖУТОМ
И НИГЕЛЛОЙ • *постные хрустящие
галеты с семенами льна, кунжута
и черного тмина-нигеллы (150гр) • 120р.*

• ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ ПОСТНЫЙ •
• ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ ПОСТНЫЙ •
(250гр) • 400р.

*Традиционный австрийский десерт
из скрученного теста с двумя видами
начинки: яблоко с изюмом и корицей
или томленая вишня.*

• МИНИ-ШТРУДЕЛЬ МЕДОВЫЙ
С ЯБЛОКОМ • *хрустящее рубленое
тесто с начинкой из томленного в меду
и корице яблока, протертого с мускатным
и грецким орехом (55гр) • 160р.*

GARÇON
ГАРСОН

MARQUE DÉPOSÉE
FORME DÉPOSÉE

ВКУСНЫЙ ПОСТ С КОНДИТЕРСКИМИ GARÇON!

• ПИРОГ ПОСТНЫЙ LA SANTE •

рассыпчатый постный пирог из овсяных хлопьев с томленными яблоками, курагой, черносливом и изюмом (140гр) • 350р.

• ПЕЧЕНЬЕ ПОСТНОЕ

"АПЕЛЬСИНОВОЕ С ИЗЮМОМ" •

мягкое печенье с апельсинами, золотым изюмом и мёдом в тесте, внутри мягкая сердцевина из апельсинового джема на пектине (80гр) • 180р.

• ПЕЧЕНЬЕ ПОСТНОЕ "МОРКОВНОЕ С КУРАГОЙ" •

мягкое влажное печенье с посыпкой из дробленого грец. ореха, тесто на основе самодельного яблочного пюре, с добавлением корицы, грец.ореха, изюма, моркови и растительного масла, начинка - мягкая курага.

(80гр) • 180р.