



**Салат
халлуми руккола**

Halloumi and arugula salad

360.- 180 г



**Овощной салат
с древесными грибами**

Vegetable salad with muers

250.- 170 г



Алу тикки

Картофель, маринованный
в индийских специях

Aloo tikki

220.- 180 г



**Спринг-роллы со стеклянной
лапшой и овощами**

Подаются с соусом сладкий чили

*Vegetable and glass noodle spring rolls.
Served with sweet chili sauce*

190.- 220 г



Веги хат

Кисло-острый овощной суп

Vegie hut – sour and spicy vegetable soup

190.- 250 г



Овощной суп с грибами

Vegetable soup with mushrooms

220.- 250 г



Халлуми тика
Готовится в тандуре

Halloumi tika

460.- 370 г



Курма
Овощи, приготовленные
в индийских специях

Vegetable korma

330.- 290 г



**Цветная капуста
в кисло-сладком соусе**

Cauliflower in sweet and sour sauce

250.- 350 г



**Грибы
в кисло-сладком соусе**

Mushrooms in sweet and sour sauce

260.- 270 г



Жареный рис с овощами

Vegetable fried rice

250.- 230 г



**Чиа-пудинг
с кукурузными хлопьями**

Corn flakes chia pudding

210.- 150 г