



# HAVANA


RESTAURANT

## ПІСНЕ МЕНЮ



Крем суп із сочевиці з грибами гливами  
та чіпсами з Пастернаку

280<sub>г</sub> / 490

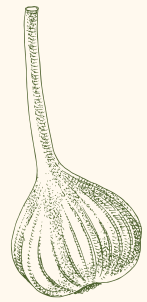


Кунжутний хумус, з маринованими грибами,  
в'яленим томатом і кедровими горіхами

260<sub>г</sub> / 440

Смажена капуста Пак Чой  
в кунжутному соусі з диким рисом Басматі

160<sub>г</sub> / 575



Рисова локшина в соусі песто  
з цукіні і томатами

200<sub>г</sub> / 440

Салат зі смаженою брюссельською  
капостою та сиром рікота

170<sub>г</sub> / 490



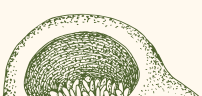

Соба з морепродуктами

350<sub>г</sub> / 745



Чіа-пудинг на кокосовому молоці

250<sub>г</sub> / 265





# HAVANA


RESTAURANT

## LENTEN MENU



**Creamy lentil soup with oyster mushrooms  
and parsnip chips**

280<sub>g</sub> / 490

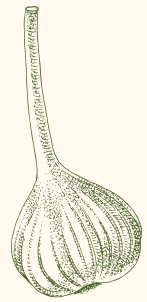


**Sesame hummus with pickled mushrooms,  
sun-dried tomato and pine nuts**

260<sub>g</sub> / 440

**Fried cabbage Pak Choi in sesame sauce  
with wild Basmati rice**

160<sub>g</sub> / 575



**Rice noodles in pesto sauce  
with zucchini and tomatoes**

200<sub>g</sub> / 440

**Salad with fried Brussels sprouts  
and ricotta cheese**

170<sub>g</sub> / 490

**Soba with seafood**

350<sub>g</sub> / 745



**Chia pudding with coconut milk**

250<sub>g</sub> / 265

