



BALZI ROSSI
巴利齐罗西 赤い石
r e s t a u r a n t

L E N T M E N U

S A L A D S

6 0 0 ₪

MILLEFEUILLE OF BEETROOTS WITH SMOKED TOFU, CORN SALAD,
SEEDS CRAKER AND ALMOND SAUCE

SPRING ROLLS FILLED OF GUACAMOLE WITH TOMATOES TARTARE

S O U P

6 0 0 ₪

CARROT SOUP WITH SPINACH AND WAKAME SEAWEED

CEREALS AND LEGUMES SOUP

M A I N C O U R S E

9 0 0 ₪

RISOTTO WITH GRENN BEANS AND HERBS, YELLOW TOMATOES
SAUCE, OYSTER MUSHROOMS AND TOASTED PINENUTS

PASTA MISTA WITH POTATOES AND DRY TOMATOES

"GARDEN OF PROTEINS" (CHICKPEAS HUMMUS, ARTICHOKEs,
EDAMAME, KALE CABBAGE AND CHIPS OF POLENTA)

D E S S E R T

6 0 0 ₪

DARK CHOCOLTE SPHERE WITH RASPBERRY SOFT CREAM AND
RASPBERRY SORBET

STRAWBERRY RAVIOLI WITH KIWI AND STRAWBERRY SALAD

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

600₽

Милфей из свеклы с копченым сыром тофу, салатом корн, крекерами с семечками и миндальным соусом

Спринг роллы с гуакамоле, подаются тартаром из томатов

СУПЫ

600₽

Морковный суп со шпинатом и водорослями вакаме

Суп из злаков и бобов

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

900₽

Ризотто с зеленой фасолью и травами, соусом из желтых томатов, вешенками и обжаренными кедровыми орешками

Паста миста с картофелем и вялеными томатами

«Протеиновый сад» (Хумус из нута, артишоки, эдамамэ, салат кейл и чипсы из поленты)

ДЕСЕРТЫ

600₽

Пирожное из темного шоколада с нежным малиновым кремом и малиновым сорбе

Клубничные равиоли с киви и клубничным салатом