

Plant based menu in each outlet at Long Beach

<p><u>Hasu</u></p> <p>Starter</p> <p>Beetroot Tartare Avocado, Peruvian Amarillo dressing, sesame seeds</p> <p>Main Course</p> <p>Miso-Glazed Potato and Carrot Pie Beet purée dots, crispy onions, chickpea foam</p> <p>Dessert</p> <p>70% dark chocolate sphere served with exotic sorbet, cocoa crumbs, caramelised nuts</p>	<p><u>Ресторан Hasu</u></p> <p>Закуска</p> <p>Тартар из свеклы Авокадо, перуанский соус амарилло, кунжутные семечки</p> <p>Основное блюдо</p> <p>Картофельно-морковный пирог в глазури мисо Точки из пюре свеклы, хрустящий лук, пенка из нута</p> <p>Десерт</p> <p>Шар темного шоколада 70% с экзотическим сорбетом, какао-крошкой, карамелизованными орехами</p>
<p><u>Chopsticks</u></p> <p>Starter</p> <p>Vegan Chicken Wing Buffalo sauce with pineapple</p> <p>Green Tea Noodle Salad Sesame dressing, cashew nuts</p> <p>Main Course</p> <p>Seasonal Vegetable Manchurian Dry-style gravy, peppers, capsicum, coriander</p> <p>Kidney Bean and Tofu Stir Fry Fermented black bean sauce</p>	<p><u>Ресторан Chopsticks</u></p> <p>Закуска</p> <p>Вегетарианские куриные крылышки Соус буйфало с ананасом</p> <p>Салат из лапши с зеленым чаем Заправка на основе кунжута, кешью</p> <p>Основное блюдо</p> <p>Сезонные овощи в манчжурском стиле Сухая подливка, болгарский перец, кориандр</p> <p>Тушеная фасоль и тофу Соус с ферментированной черной фасолью</p>
<p><u>Sapori</u></p> <p>Starter</p> <p>Rocket and Pear Salad Crispy vegan shrimp, apple cider dressing</p> <p>Main Course</p> <p>Cheesy Provençale Gnocchi Shredded vegan chicken, poppy seeds</p> <p>Dessert</p> <p>Revisited Poire Belle Hélène Warm chocolate sauce, vanilla streusel</p> <p>-</p>	<p><u>Ресторан Sapori</u></p> <p>Закуска</p> <p>Салат из рукколы и груши Хрустящие вегетарианские креветки, заправка на основе яблочного сидра</p> <p>Основное блюдо</p> <p>Гночки с провансальским сыром Рубленая вегетарианская курица, семена мака</p> <p>Десерт</p> <p>Груша Пармантье Теплый шоколадный соус, ванильный штрейзель</p>

Tides

Starter

Vegan Ceviche
Mango, avocado, zesty tropical seasoning

Main Course

Crispy Fried Polenta
Cauliflower purée, cashew and garlic dip

Roasted Stuffed Sweet Potato

Ratatouille of garden vegetables, garlic yoghurt

Ресторан Tides

Закуска

Вегетарианское севиче
Манго, авокадо, яркая тропическая заправка

Основное блюдо

Хрустящая жареная полента

Пюре из цветной капусты, соус из кешью и чеснока

Запеченный фаршированный батат

Рататуй из овощей, чесночный йогурт