

Inspiro[®]
chef's table

Мир
без
границ!

Сегодняшний ужин посвящен питанию тела, души и разума. Ужин, где растительная еда становится ключом к расширению вашего сознания, где кулинарное искусство переплетается с философией и природой, расширяя границы вашего восприятия.

Вы насладитесь блюдами, погрузитесь в мир ароматов, текстур и вкусов и откроете для себя совершенно новую перспективу — мир растительной еды.

Пусть этот вечер станет началом вашего пути к заботе о себе и нашей удивительной планете, культурном разнообразии и сохранению мировых ресурсов. Мы верим, что каждый из нас способен достичь состояния «человек живой», осознав свое единство с природой и всем живым на планете. Давайте преобразим наше сознание, чтобы вместе создавать гармоничное и устойчивое будущее.

Наша глобальная цель — преодолеть разобщенность между людьми разных рас, национальностей, политических взглядов и религий и почувствовать себя частью единого мира с людьми и с самой Вселенной.

Позвольте себе расширить границы своего восприятия и открыть новый мир возможностей — мир без границ!

Меню

Нажмите на интересующее вас блюдо или напиток, чтобы ознакомиться с ним подробнее

01. Сыровяленые овощи
02. Аперитиво Спритц
03. Цельносмолотый хлеб с кокосовым салом
04. Чипс с грибом эринги и весенними овощами
05. Азиатский Хайбол
06. Кедровый сыр Шевр с грушей и медом из топинамбура
07. Меренга с яблоком и гелем из трав
08. Кокосовый гимлет
09. Жареный темпе с растительным чеддером и перечным гелем
10. Стейк из эноки в луковой глазури и грибной жу
11. Немецкий Радлер
12. Паста из корня сельдерея с весенними грибами и песто из черемши и крапивы
13. Сорбет из сладкой моркови с диском из огурца и морковным гелем
14. Тизан из локальных трав
15. Сморчки разных текстур с фундуком и кексом из батата с витграссом

Сыровяленные овощи

Морковь / Батат / Свекла / Культура кодзи /
Масло виноградной косточки / Одуванчик

01.

Это блюдо — истинный эликсир здоровья, где каждый ингредиент вносит свой уникальный вклад в укрепление и оздоровление организма. Морковь благодаря барию и витамину А не только улучшает зрение, но и способствует общему усилению жизненной энергии. Батат обогащает тело сложными углеводами, активизируя пищеварительную систему и поддерживая работу почек и печени, что неизменно положительно сказывается на мозговой активности. Свекла, будучи источником аргинина, усиливает процессы кроветворения и энергетического обмена в организме.

Процесс ферментации под воздействием культуры Кодзи умножает питательную ценность корнеплодов, делая их питательные вещества более доступными для усвоения.

Масло виноградной косточки, насыщенное кремнием, влияет на улучшение памяти и повышает уровень жизненной энергии, а одуванчик, насыщенный витамином К, способствует как внутреннему, так и внешнему исцелению тканей и органов.

Таким образом, это блюдо становится настоящим залогом здоровья, предоставляя организму комплексную поддержку, укрепляя сердечно-сосудистую систему, согревая изнутри и насыщая каждую клетку необходимыми питательными веществами для полноценной жизнедеятельности.

Аперитиво Спритц

Аперитиво / Персик / Бергамот /
Пихта / Пало Санто

02.

Напиток Аперитиво с персиком, бергамотом, пихтой и Пало Санто является истинным эликсиром здоровья, направленным на укрепление иммунной системы и улучшение работы внутренних органов. Персик, насыщенный пектинами, не только активно очищает кишечник, повышая общую чувствительность организма, но и благодаря содержащейся в нем фруктозе оказывает охлаждающее действие и способствует улучшению кровообращения в почках и печени. Бергамот, принадлежащий к роду цитрус, обогащен горечами, которые стимулируют работу желчного пузыря и печени, укрепляя тем самым иммунную систему и обеспечивая мощную защиту от грибковых инфекций.

Пихта, как вечнозеленое хвойное растение, является источником фитонцидов, способствующих нейтрализации патогенной микрофлоры и обогащению крови кислородом. Эссенция Пало Санто, насыщенная целебными эфирными маслами, способствует улучшению кровообращения, разжижает кровь и оптимизирует пищеварение.

Этот напиток глубоко продуманный комплекс для восстановления и поддержания иммунитета, улучшения качества крови и стимуляции жизненно важных процессов в организме, делая его незаменимым помощником в поддержании здоровья и благополучия.

Inspiro®

Цельносмолотый хлеб с кокосовым салом

Бородинский хлеб / Кокос / Укроп / Чеснок

03.

Блюдо, в основе которого лежит бородинский хлеб, кокос, укроп и чеснок, представляет собой не просто питательный комплекс, но и мощный источник энергии и здоровья для всего организма. Бородинский хлеб через процесс ферментации превращает белки в более легкоусвояемые соединения, поддерживая при этом оптимальную температуру печени, что влияет на ощущение тепла и комфорта внутри тела.

Кокос, обогащенный насыщенными жирами и кремнием, служит основным строительным материалом для клеточных оболочек и кожи, обеспечивая мозг необходимыми жирными кислотами и поддерживая его защитные функции. Укроп, богатый витамином С и А, а также серебром, способствует работе печени, мышц и поддерживает чистоту и функциональность почек, что имеет ключевое значение для здоровья как нижней, так и верхней части тела.

Чеснок, являющийся щелочным продуктом, эффективно очищает организм от нежелательных микроорганизмов и токсинов, благодаря чему поддерживает здоровье кровеносной и пищеварительной систем.

Это блюдо гармонизирует взаимодействие между верхней и нижней частями тела, создавая прямую связь между мозгом и органами малого таза, как описывал Авиценна, что способствует не только физическому, но и энергетическому здоровью человека.

Чипс с грибом эринги и весенними овощами

Ламинария / Эринги / Горошек / Спаржа /
Листья салата / Яблоко / Цветы

04.

В этом блюде сочетаются уникальные ингредиенты, каждый из которых играет свою роль в поддержании здоровья и баланса в организме. Ламинария, обогащенная витамином В12, бромом и сложными углеводами, является не только питательным продуктом, но и мощным детоксицирующим агентом, способствующим очищению и насыщению печени жизненно необходимыми нейротрансмиттерами.

Эринги, известные также как королевские вешенки, насыщенные аминокислотами валином, изолейцином и лейцином, способствуют укреплению мышечной системы и повышению выносливости организма, поддерживая при этом оптимальное функционирование печени.

Зеленый горошек, богатый серой и белками, вносит вклад в укрепление кожи и формирование иммунной системы, поддерживая здоровье почек и печени, органов, жизненно важных для сохранения внутреннего равновесия и энергии.

Спаржа, насыщенная кремнием и сложными углеводами, способствует укреплению почек, органов, отвечающих за память и иммунитет, поддерживая таким образом жизненную энергию и выносливость.

Яблоки, благодаря своим кислотам, согревают печень, обеспечивая насыщение крови необходимыми питательными веществами и энергией для всего организма.

Общая функция блюда направлена на улучшение работы органов малого таза, стимуляцию кровообращения в этой ключевой области, обеспечивая тем самым гармонию и здоровье на всех уровнях организма.

Азиатский Хайбол

Ром / Красный Вермут / Слива /
Лайм / Иланг Иланг

05.

Этот напиток — истинное воплощение гармонии между силой природы и мастерством создания безалкогольных версий классических алкогольных напитков. Безалкогольный ром и вермут, обогащенные эссенциями эфирных масел, активизируют дыхательную систему и чувствительность слизистых оболочек, открывая путь к более тонкому восприятию вкусов и ароматов.

Слива, символизирующая влияние на печень и кишечник, благодаря своему уникальному синему оттенку и содержанию марганца, становится ключом к стимуляции нервной системы. Этот фрукт усиливает работу мозга и повышает электропроводимость нервных волокон, внося свой вклад в улучшение общего самочувствия.

Лайм, улучшающий функционирование желчных протоков печени, способствует лучшему выделению желчи, что напрямую сказывается на здоровье кишечника, его перистальтике и эффективности очищения организма от шлаков.

Иланг-иланг, символизирующий "порхание", приносит в напиток легкость и воздушность, стимулируя чувственные рецепторы и способствуя улучшению кровообращения. Эта ароматная эссенция не только обостряет восприятие ароматов, но и способствует более эффективному распределению энергии и питательных веществ по телу.

В совокупности, напиток дарит ощущение освежения и легкости, активизируя жизненно важные функции организма, повышая чувствительность и стимулируя циркуляцию энергии и крови, что делает его идеальным выбором для возрождения сил и обострения чувств.

Кедровый сыр Шевр с грушей и медом из топинамбура

Кедровые орехи / Кокосовое масло /
Пепел из порея / Груша / Комбуча /
Топинамбур

06.

Это блюдо представляет собой истинную симфонию природных ингредиентов, каждый из которых несет свою уникальную функцию, способствуя улучшению общего состояния организма и его защитных функций. Кедровые орехи, обогащенные жирами и витамином Д, поддерживают наше настроение и укрепляют костную ткань, делая кожу упругой и здоровой. Кокосовое масло, с его насыщенными жирами, способствует насыщению организма кислородом, улучшая кровообращение и повышая эластичность кожи.

Пепел из лука порея действует как натуральный щелочной агент, эффективно нейтрализуя кислоты в организме и способствуя растворению висцерального жира, тем самым улучшая работу пищеварительной системы и облегчая процесс детоксикации. Груша вносит свой вклад, обогащая кровь и печень кобальтом, что важно для поддержания здоровья и активности этих жизненно важных органов.

Топинамбур, известный также как земляная груша, снижает уровень сахара в крови, стабилизируя кислотно-щелочной баланс и поддерживая здоровый метаболизм. Сочетание всех этих компонентов создает блюдо, которое способствует его естественному очищению, укрепляет иммунитет и улучшает текучесть крови, обеспечивая ощущение легкости и здоровья.

Меренга с яблоком и гелем из трав

Аквафаба / Витграсс / Петрушка / Кейл /
Халапеньо / Лайм / Микрозелень

07.

Это блюдо является мощным очистительным и восстанавливающим средством, объединяя в себе энергию натуральных компонентов для поддержки здоровья внутренних органов и стимуляции метаболических процессов. Аквафаба, богатая белками и полисахаридами, служит основой, способствуя транспортировке витаминов и регулированию баланса между клеточной жидкостью и кровью. Витграсс, насыщенный магнием, важен для эластичности тканей и поддержания щелочного баланса, укрепляя работу печени и кроветворение. Петрушка и кейл, богатые магнием и витамином С, эффективно очищают печень и почки. Халапеньо, благодаря остроте, усиливает энергетический обмен, повышая чувствительность организма. Главная цель блюда — улучшить функционирование печени и почек, оптимизируя циркуляцию жидкостей в теле.

КОКОСОВЫЙ ГИМЛЕТ

Джин / Кокос / Груша / Лавр / Липа

08.

Безалкогольный джин в этом напитке объединяет широкий спектр специй, каждая из которых вносит свой вклад в поддержание здоровья дыхательной системы и кишечника, активизируя метаболические процессы и обостряя чувствительность к вкусам и ароматам. Кокосовый элемент, символизирующий надсознание в тибетской медицине, направляет свою энергию на поддержку головного мозга, обеспечивая его необходимыми жирами для изоляции нейронных путей. Лавр, насыщенный микроэлементами, стимулирует нервную систему и укрепляет мозговую деятельность, в то время как липа укрепляет иммунитет, благодаря высокому содержанию бора и других металлов, способствуя улучшению метаболических процессов в мозге. Главная функция напитка — повышение когнитивных функций и общее укрепление мозговой активности, обеспечивая лучшую работоспособность и четкость мышления.

Inspiro®

Жареный темпе с растительным чеддером и перечным гелем

Горох / Соя / Культура темпе /
Кедровая сметана / Томаты /
Перец болгарский / Чили

09.

Блюдо, составленное из желтого гороха и сои, обогащенное культурой темпе, представляет собой высокобелковый источник питания, насыщенный важнейшими микроэлементами, такими как молибден, селен, медь, железо, кобальт, и сера, каждый из которых играет свою уникальную роль в поддержании защитных функций организма. Ферментация, лежащая в основе производства кедровой сметаны и темпе, преобразует сложные белки и соединения в более простые формы, делая блюдо легко усваиваемым и максимально полезным.

Добавление кедровой сметаны, полученной из кисломолочной ферментации, и гороха, ферментированного с помощью грибков, обеспечивает дополнительное пищевое разнообразие и повышает питательную ценность блюда. Томаты и перец болгарский, оба представители семейства пасленовых, вносят в блюдо антиоксиданты и витамины А и С, способствующие укреплению иммунной системы и общему улучшению здоровья.

Цель данного блюда — укрепить его защитные механизмы, а также повысить чувствительность внутренних систем, обеспечивая тем самым лучшее самочувствие и устойчивость к внешним воздействиям.

Стейк из эноки в луковой глазури и грибной жу

Эноки / Лук шалот / Шампиньоны /
Миндаль / Зеленый лук

10.

Блюдо, объединяющее в себе лук шалот и зеленый лук, шампиньоны, миндаль, а также грибы эноки, представляет собой мощный комплекс для очищения и восстановления организма. Луковые культуры, богатые сложными углеводами и антиоксидантами, способствуют регулировке уровня сахара в крови и общему укреплению тонуса тела, а также стимулируют омоложение клеточных структур.

Шампиньоны выделяются среди грибов за счет своего богатого химического состава, включая кобальт и медь, эффективно способствующие очищению печеночных протоков. Миндаль, обогащенный витамином В17, дополнительно усиливает детоксикационный эффект блюда, стимулируя выработку желчи и нейтрализацию поврежденных клеток.

Совокупность этих компонентов направлена на глубокую очистку крови и печени, обеспечивая мощный детоксикационный и оздоравливающий эффект. Блюдо способствует его обновлению на клеточном уровне, улучшая общее самочувствие и функционирование внутренних систем.

Немецкий Радлер

IPA / Гранат / Шалфей

11.

Напиток IPA, обогащенный гранатом и шалфеем, представляет собой инновационное решение в мире безалкогольных напитков, объединяя традиционные пивоваренные техники с силой натуральных ингредиентов для достижения оптимального здоровья и благополучия.

Безалкогольный IPA, созданный на основе процесса ферментации солода, воплощает глубокие вкусовые качества с добавлением горечи от хмеля или альтернативных ингредиентов, что способствует стимуляции печени к более активной выработке желчи, улучшая тем самым пищеварение и внутренний иммунитет.

Гранат, в свою очередь, усиливает кроветворные процессы, благодаря высокому содержанию рубидия, улучшая энергетическое состояние и обеспечивая защиту кровеносной системы. Это действует как мощный антиоксидант и способствует очищению крови от токсинов.

Шалфей, насыщенный литием и другими минералами, способствует оптимизации работы дыхательной системы и поджелудочной железы, улучшая обменные процессы и повышая уровень общего благополучия организма.

Таким образом, этот напиток направлен на поддержание здоровья крови и желудочно-кишечного тракта, предоставляя целый спектр пользы для организма.

Inspiro®

Паста из корня сельдерея с весенними грибами и песто из черемши и крапивы

Сельдерей / Грибной соус / Черемша / Крапива / Овсяное молоко / Лук репчатый / Мухомор / Саркосцифа

12.

Этот блюдо сочетает в себе изысканность и глубокую питательную ценность, каждый ингредиент которого тщательно подобран для достижения наилучшего эффекта на здоровье и благополучие.

Корень сельдерея, знаменитый своими детоксицирующими свойствами, поддерживает функцию кишечника, стимулирует его перистальтику и повышает усвоение питательных веществ, благодаря сложным сахарам в его составе.

Грибной соус, приготовленный на основе шампиньонов, обогащает это блюдо комплексом витаминов и минералов, способствующих омоложению и регенерации клеток печени и других органов эндокринной системы.

Черемша и крапива, два мощных природных антиоксиданта, добавляют блюду не только пикантные вкусовые нотки, но и служат защитой от инфекций и воспалений, активно очищая кровь и улучшая метаболизм.

Овсяное молоко вводит кремовую текстуру и дополнительную питательную ценность, обогащая блюдо белками и углеводами, что делает его идеальным выбором для восстановления энергии.

Мухомор и саркосцифа, два уникальных ингредиента, вносят свой вклад в детоксикацию и улучшение пищеварения, благодаря своим редким свойствам.

Это блюдо направлено на улучшение общего состояния здоровья, укрепление иммунитета и поддержку жизненной силы, демонстрируя глубокую связь между природой и питанием для оптимального здоровья.

Сорбет из сладкой моркови с диском из огурца и морковным гелем

Морковь / Огурец / Мята / Специи

13.

Этот десерт является настоящей феерией вкуса и здоровья, объединяя в себе не только сладость и свежесть, но и целебные свойства своих компонентов.

Сок моркови, богатый бета-каротином и витаминами, представляет собой настоящий эликсир для зрения и кожи, обладая мощными регенеративными способностями и способностью восстанавливать клеточную структуру.

Огурец, этот скромный и в то же время удивительный овощ, обогащает наш организм кремнием и серебром, способствуя очищению и обновлению. Гликозид кукурбитацин действует как натуральный детоксикант, очищая кровь и укрепляя иммунную систему.

Мята добавляет десерту не только свежесть, но и глубокое седативное действие, успокаивая и расслабляя, благодаря молибдену, который питает нашу нервную систему и способствует глубокому внутреннему релаксу.

Специи, внимательно подобранные для этого десерта, не только обогащают вкус, но и усиливают лечебные свойства основных ингредиентов, придавая блюду уникальный аромат и делая его истинным деликатесом для души и тела.

В итоге, этот десерт дарит глубокое чувство релаксации и внутреннего покоя, стимулируя процессы самовосстановления в организме и укрепляя здоровье.

Тизан из локальных трав

Ромашка / Мята / Вербена / Лимонная трава /
Чабрец / Лист смородины

14.

Этот чай — лекарственное средство, оказывающее комплексное воздействие на организм.

Ромашка в чае действует как желчегонное средство благодаря содержанию горечей и сложных углеводистых соединений. Эффективное отделение желчи влияет на работу мозга, память, обменные процессы, иммунитет и кровеносную систему, улучшая метаболизм и терморегуляцию.

Лимонная трава, необычный представитель семейства злаковых, обогащает напиток марганцем, который также содержится в таких чайных основах, как матча и зеленый чай.

Чабрец (тимьян ползучий) является уникальным растением, насыщенным железом и витамином К, важными для заживления ран и нормализации работы кишечника. Также чабрец богат цинком и марганцем, необходимыми для работы мозга.

Мята, вербена и лист смородины также добавляют в чай свои уникальные свойства, усиливая его лечебное воздействие и придавая ему особенный вкус и аромат.

Данный напиток оказывает седатирующее воздействие на работу нервной системы, но при этом тонизирует работу мышц и кишечника.

Сморчки разных текстур с фундуком и кексом из батата с витграссом

Сморчки / Фундучное молоко /
Батат / Витграсс

15.

Этот десерт представляет собой истинное воплощение гармонии вкуса и благотворного воздействия на здоровье, тайно несущий в себе ключи к улучшению зрения и поддержке мозговой функции.

Сморчки, загадочные грибы с уникальными свойствами, насыщают нашу пищеварительную систему волшебным веществом FD4. Этот компонент, действуя через печень, оказывает прямое воздействие на укрепление мышечной структуры глаз и ясность хрусталика, предотвращая его помутнение и улучшая зрительную функцию.

Фундучное молоко добавляет десерту нежность и бархатистость, и служит источником высококачественных жиров и витамина E. Эти элементы способствуют усилению мозговой активности и поддержанию здоровья печени, селезенки и поджелудочной железы, наполняя организм живительной энергией и благополучием.

Дополнение батата и витграсса в этом кулинарном шедевре обогащает его сложными углеводами и микроэлементами, способствуя улучшению перистальтики кишечника и насыщая организм магнием и витамином B12, что ведет к омоложению и регенерации на клеточном уровне.

В целом, десерт является мощным стимулятором для укрепления эндокринной системы, улучшения обменных процессов в печени и поддержания здоровья глаз, превращая каждый прием в настоящий ритуал восстановления и благоденствия.