

# bife

Sočna plat solat.

## Dober dan pri ta sočni solati.

### Solate

CENA: 6,5

#### BABI REMIKS ⑫

Nabildana klasika

- zelena solata s trznice
- zelje
- rdeči fižol
- jabolka
- grahovi vršički
- pražena bučna semena
- dresing: balzamiko in bučno

#### HIŠNI CEZAR ① ③ ④ ⑦ ⑩

Hudo kremna znanka

- ledenka s trznice
- kodrasti ohrovt
- hrustljavi kruhki
- parmezan
- dresing: cezarjeva krema

#### VERDE PA MIR ⑥ ⑩

Zdrava veganka

- kodrasti ohrovt
- mlada špinača
- avokado
- topla leča
- kumare
- koriander
- spajsi sončnična semena
- dresing: sezam in ingver

#### TRŽNICA DIREKT ⑩ ⑪ ⑬

Sveža sezonska simfonija

- trenutno najbolj zanimiva solata
- šparglji z oljčnim oljem in limono
- popečena slanina (ali tofu)
- orehi
- dresing: med in gorčica

#### TISOČ IN ENA MOČ ⑦ ⑪

Zamešano po orientalsko

- hrustljava ledenka
- topla čičerika
- kumara
- pečena cvetača
- feta
- sveža meta in peteršilj
- granatno jabolko
- spajsi sončnična semena
- dresing: tahini in jogurt

#### TURBO OHROVT ⑥ ⑧ ⑩

Super zdrav pospešek

- kodrasti ohrovt
- topel rjavi riž
- pečena sezonska zelenjava z misom
- jabolko
- praženi mandlji
- dresing: med in gorčica

#### Dodatki za energijo

+ 2

- pečen piščanec
- pečen losos ④ ⑥ ⑪

- hrustljavi tofu ⑥
- jajce ③

- bučkini ocvrtki s parmezanom ① ③ ⑦ ⑪

### Sklede

CENA: 7

#### NEŽNI SUMO ④ ⑥ ⑪

Zmenek z Japonsko

- topel rjavi riž
- pečen losos (morda raje tofu?)
- avokado
- edamame
- alge nori
- wasabi
- sezam
- dresing: sezam in ingver

#### KVINOJA DELUKS ⑥ ⑦ ⑧

Ta zdrava opcija

- topla kvinoja
- topla čičerika
- pečena sezonska zelenjava z misom
- avokado
- feta
- svež peteršilj
- praženi mandlji
- dresing: limona in olivno

#### MAD MEX ⑦

Gajstna eksotika

- topel rjavi riž
- topel piščanec
- avokado
- rdeči fižol
- mini paradižniki
- svež koriander
- domač tortilja čips
- stisk limete
- dresing: jogurt in zelišča

### Bi raje po svoje? Zakaj pa ne!

CENA: 7,5

#### 1. Izberi dve OSNOVI

- mlada špinača
- ledenka
- kodrasti ohrovt

- sezonska solata s trznice
- zelje

- topel rjavi riž
- topla kvinoja

#### 2. Dodaj tri PRILOGE

- avokado
- rdeči fižol
- jabolka
- grahovi vršički
- mini paradižniki
- parmezan

- kumare
- topla čičerika
- topla zelena leča
- svež koriander
- sveža meta
- svež peteršilj

- pečena cvetača
- feta
- edamame
- pečena sezonska zelenjava z misom ④

#### 3. Poskrbi, da ZAHRUSTA

- praženi mandlji ④ ⑧
- spajsi sončnično seme
- orehi ⑧

- pražena bučna semena
- črno-beli sezam ⑪
- alge nori

- hrustljavi kruhki ①
- domač tortilja čips
- popečena slanina

#### 4. Zaokroži z DRESINGOM

- limona in olivno
- balzamiko in bučno ⑫
- jogurt in zelišča ⑩

- med in gorčica
- cezarjeva krema ③ ④ ⑦ ⑩

- tahini in jogurt ⑦ ⑪
- sezam in ingver ⑥ ⑪

#### 5. Polepšaj si dan z DODATKI za energijo

+ 2

- topel piščanec
- pečen losos ④ ⑥ ⑪

- hrustljavi tofu ⑥
- jajce ③

- bučkini ocvrtki s parmezanom ① ③ ⑦ ⑪

### Kozarec bistre župce

CENA: 3,5

piščančja / zelenjavna z algami

Dodatna dimenzija župce

+ 1

- ingverjeva pasta in limona

- pečen česen in rožmarinovo olje

Cene so v EUR in vključujejo DDV.

### Za srečen konec

Ne pozabi na brezplačen kos kruha z drožmi ali stisk limone (morda limete?) in kapljico spajsi omakice.

### Alergeni

V naši kuhinji uporabljamo tudi živila, ki so za nekatere alergena. V skladu z regulativo EU 11169/2011:

- 1 — Žita, pšenična moka in izdelki
- 2 — Raki in izdelki
- 3 — Jajca in izdelki
- 4 — Ribe in izdelki
- 5 — Arašidi in izdelki

- 6 — Soja in izdelki
- 7 — Mleko/sir in izdelki
- 8 — Oreščki
- 9 — Stebelna zelena in izdelki
- 10 — Gorčica in izdelki

- 11 — Sezam in izdelki
- 12 — Žveplov dioksid in sulfiti
- 13 — Volčji bob
- 14 — Mehkužci in izdelki