

bife

Sočna plat solat.

Dober dan pri ta sočni solati.

Solate

8,5

BABI REMIKS 12

Nabildana klasika

- trenutno najbolj zanimiva solata
- zelje
- rdeči fižol
- jabolka
- grahovi vršički
- pražena bučna semena
- dressing: balzamiko in bučno

HIŠNI CEZAR 1 3 4 7 10

Hudo kremna znanka

- kristalka s trznice
- kodrasti ohrovt
- hrustljavi kruhki
- parmezan
- dressing: cezarjeva krema

VERDE PA MIR 6 11

Zdrava veganka

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

TRŽNICA DIREKT 10 11 6

Sveža sezonska simfonija

- trenutno najbolj zanimiva solata
- marinirana sez. zelenjava z limono in oljčnim oljem
- popečena slanina (ali tofu)
- orehi
- dressing: med in gorčica

TISOČ IN ENA MOČ 7 11

Zamešano po orientalsko

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

TURBO OHROVT 6 8 10

Super zdrav pospešek

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

Dodatki za energijo

+ 3

- pečen piščanec
- pečen losos 4 6 11
- popečena slanina

- hrustljavi tofu 6
- jajce (2 kom) 3

- avokado
- pečena zelenjava z misom 6

Sklede

9,2

NEŽNI SUMO 4 6 11

Zmenek z Japonsko

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

KVINOJA DELUKS 6 7 8

Ta zdrava opcija

- topla kvinoja
- topla čičerika
- pečena zelenjava z misom
- avokado
- feta
- svež peteršilj
- praženi mandlji
- dressing: 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
- dressing: jogurt in zelišča

Bi raje po svoje? Zakaj pa ne!

9,2

1. Izberi dve OSNOVI

- mlada špinača
- kristalka
- kodrasti ohrovt

- sezonska solata s trznice
- zelje

- topel rjavi riž
- topla kvinoja

2. Dodaj tri PRILOGE

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

- sladko-kisle kumare
- topla čičerika
- topla zelena leča
- svež koriander
- sveža meta

- pečena cvetača
- feta
- edamame
- svež peteršilj

3. Poskrbi, da ZAHRUSTA

- praženi mandlji 4 6
- spajsi sončnično seme
- orehi 6

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

- hrustljavi kruhki 1
- domač tortilja čips

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

+ 3

- pečen piščanec
- pečen losos 4 6 11
- popečena slanina

- hrustljavi tofu 6
- jajce (2 kom) 3

- avokado
- pečena zelenjava z misom 6

Kozarec bistre župce

3,8

piščančja / zelenjavna z algami

Dodatna dimenzija župce

+ 1

- ingverjeva pasta in limona
- pečen česen in rožmarinovo olje

Trenutek zase

2,2

HEPI KROGLICE 1 2 4 7 8

ČOKOLADNI PIŠKOT

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 – Žveplovi dioksidi in sulfiti
- 13 – Volčji bob
- 14 – Mehkužci in izdelki