

Denní menu

9.5. - 13.5.2022

Pondělí

Fazolová polévka s rajčaty, červenou paprikou, kukuřicí a nachos (0)

Pikantní bulgur s pečenou dýní, sušenými rajčaty, fenylem, parmezánem a dijonským dipem (1,7,10)

Úterý

Celerový krém se smetanou sypaný petrželkou (7,9)

Thajské kari se zeleninou, bílým tofu, kokosovým mlékem a jasmínovou rýží sypané koriandrem (0)

Středa

Kari kokosová polévka s hráškovými lusky, rajčaty a koriandrem (0)

Pečený marinovaný steak z květáku s parmazánovou bramborovou kaší a salátkem (7)

Čtvrtek

Vichyssoise (7)

Špenátové burrito se sýrem a rýží, salátek (1,7)

Pátek

Boršč se zakysanou smetanou (7,9)

Pikantní tofu s houbami shitake a mořskou řasou Arame, pomerančová rýže (6,11)

Polévka / Soup

Hlavní chod / Main course

Menu s vodou / Menu with water

Polévka+hlavní chod+pí voda 0,35l

Soup+main course+vitalized water 0,35l

Menu s vínem / Menu with wine

Polévka+hlavní chod+pí voda 0,35l+víno 0,15l

Soup+main course+vitalized water 0,35l+ wine 0,15l

Monday

VEGAN Bean soup with tomato, red pepper, corn and nachos (0)

VEGAN OPTION Piquant bulghur with baked pumpkin, dried tomatoes, fennel, parmesan and dijon dip (1,7,10)

Tuesday

Celery soup with cream sprinkled with parsley (7,9)

VEGAN Thai curry with vegetable, coconut milk and jasmine rice sprinkled with coriander (0)

Wednesday

VEGAN Curry coconut soup with pea pods, tomatoes and coriander (0)

Baked marinated steak from cauliflower with parmesan mashed potatoes and side salad (7)

Thursday

Vichyssoise (7)

Spinach burrito with cheese and rice, side salad (1,7)

Friday

VEGAN OPTION Borscht with sour cream (7,9)

VEGAN Piquant tofu with shitake mushrooms and Arame seaweed, orange rice (6,11)

45 Kč

150 Kč

175 Kč

220 Kč



MAITREA

vegetariánská restaurace

www.restaurace-maitrea.cz