

Denní menu

19.09. - 23.09.2022

Pondělí

Cuketový krém s fenyklem a bílými fazolemi (0)

Špenátová quesadilla s mozzarellou, olivové pesto, zakysaná smetana, salátek (1,7)

Úterý

Špenátová polévka s estragonem (7)

Šafránové arborio rizoto s pečenou zeleninou a sýrem pecorino (7)

Středa

Smetanový krém ze zelených fazolek s koprem (7)

Grilovaný paprikový lusk, kuskusový tabouleh s olivami, hummus (11)

Čtvrtek

Polévka z červené čočky a sušených rajčat na rozmarýnu (0)

Dýňové pyré s tempehem v parmazánovém těstíčku, okurkový salát (6,7)

Pátek

Zeleninový vývar s tarhoňou (1,9)

Směs čínské zeleniny s grilovaným marinovaným tofu, jasmínová rýže (1,6)

Monday

VEGAN Cream of zucchini with fennel and white beans (0)

Spinach quesadilla with mozzarella, olive pesto, sour cream, side salad (1,7)

Tuesday

Spinach soup with tarragon (7)

Saffron arborio risotto with baked vegetable and Pecorino cheese (7)

Wednesday

Creem od green beans with dill (7)

VEGAN Grilled pepper pod, couscous tabbouleh with olives, hummus (11)

Thursday

VEGAN Red lentil soup with sundried tomatoes and rosemary (0)

Pumpkin puree with tempeh in parmesan batter, cucumber salad (6,7)

Friday

VEGAN Vegetable broth with tarhonya (1,9)

VEGAN Chinese vegetable mix with grilled marinated tofu, jasmine rice (1,6)

Polévka / Soup

50 Kč

Hlavní chod / Main course

160 Kč

Menu s vodou / Menu with water

185 Kč

Polévka+hlavní chod+pí voda 0,35l

Soup+main course+vitalized water 0,35l

Menu s vínem / Menu with wine 230 Kč

Polévka+hlavní chod+pí voda 0,35l+víno 0,15l
Soup+main course+vitalized water 0,35l+ wine 0,15l

Bílé víno/White wine: Chardonnay, Itálie

Červené víno/Red wine: Merlot, Itálie



MAITREA

vegetariánská restaurace

www.restaurace-maitrea.cz