

Denní menu daily menu

23.1. - 27.1.2023

Pondělí

Zelená polévka (0) VEGAN

Fazolové tacos s čedarem, zakysanou smetanou, rýží a zeleným salátkem (7)

MOŽNOST VEGAN

Úterý

Rajčatová polévka s bílou fazolí a čerstvým tymianem (0) VEGAN

Zapečené brambory s květákem, tofu, špenátem a sýrem, salát z červeného zelí (1,3,6,7)

Středa

Krém z pečené mrkve s kokosovým mlékem a thajskou bazalkou (1,7)

Zeleninové karbanátky podávané s kaší a hořčičnou majonézou (1,3,6,10) VEGAN

Čtvrtek

Žampionový krém s krutony (1,6,7) VEGAN

Pečené tofu v marinádě s jarní cibulkou, sezamem a červenou paprikou podávané s jasmínovou rýží (1,6,10,11) VEGAN

Pátek

Bramborový krém s jarní cibulkou (7)

Grilovaný kozí sýr se směsí pečených brambor a marinované kořenové zeleniny, polníček, balsamická redukce (7,9)

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

Green soup (0) VEGAN

Bean tacos with cheddar, sour cream, rice and coleslaw (7)

Tuesday

POSSIBLE VEGAN

Tomato soup with white beans and fresh thyme (0) VEGAN

Baked potatoes with cauliflower, tofu, spinach and cheese, red cabbage salad (1,3,6,7)

Wednesday

Roasted carrot cream with coconut milk and Thai basil (1,7)

Vegetable meatballs served with porridge and mustard mayonnaise (1,3,6,10) VEGAN

Thursday

Mushroom cream with croutons (1,6,7) VEGAN

Baked marinated tofu with spring onion, sesame and red pepper served with jasmine rice (1,6,10,11) VEGAN

Friday

Potato cream with spring onion (7)

Grilled goat cheese with a mixture of baked potatoes and marinated root vegetables, bugle, balsamic reduction (7,9)

45 Kč

150 Kč

175 Kč

220 Kč



MAITREA

avaatariánská restaurace

www.restaurace-maitrea.cz

Denní menu daily menu

23.1. - 27.1.2023

Pondělí

Zelená polévka (0) VEGAN

Fazolové tacos s čedarem, zakysanou smetanou, rýží a zeleným salátkem (7)

MOŽNOST VEGAN

Úterý

Rajčatová polévka s bílou fazolí a čerstvým tymianem (0) VEGAN

Zapečené brambory s květákem, tofu, špenátem a sýrem, salát z červeného zelí (1,3,6,7)

Středa

Krém z pečené mrkve s kokosovým mlékem a thajskou bazalkou (1,7)

Zeleninové karbanátky podávané s kaší a hořčičnou majonézou (1,3,6,10) VEGAN

Čtvrtek

Žampionový krém s krutony (1,6,7) VEGAN

Pečené tofu v marinádě s jarní cibulkou, sezamem a červenou paprikou podávané s jasmínovou rýží (1,6,10,11) VEGAN

Pátek

Bramborový krém s jarní cibulkou (7)

Grilovaný kozí sýr se směsí pečených brambor a marinované kořenové zeleniny, polníček, balsamická redukce (7,9)

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

Green soup (0) VEGAN

Bean tacos with cheddar, sour cream, rice and coleslaw (7)

Tuesday

POSSIBLE VEGAN

Tomato soup with white beans and fresh thyme (0) VEGAN

Baked potatoes with cauliflower, tofu, spinach and cheese, red cabbage salad (1,3,6,7)

Wednesday

Roasted carrot cream with coconut milk and Thai basil (1,7)

Vegetable meatballs served with porridge and mustard mayonnaise (1,3,6,10) VEGAN

Thursday

Mushroom cream with croutons (1,6,7) VEGAN

Baked marinated tofu with spring onion, sesame and red pepper served with jasmine rice (1,6,10,11) VEGAN

Friday

Potato cream with spring onion (7)

Grilled goat cheese with a mixture of baked potatoes and marinated root vegetables, bugle, balsamic reduction (7,9)

45 Kč

150 Kč

175 Kč

220 Kč



MAITREA

avaatariánská restaurace

www.restaurace-maitrea.cz