

Denní menu

15.4. - 19.4.2024

Pondělí

Francouzská cibulačka se sýrem Comté (1,7)

Salát s grilovaným kozím sýrem, červenou řepou, ořechy a brusinkami, podávaný s pečivem (1,7,8)

Úterý

Hrášková polévka s krutony a pečeným tempehem (1,6,7)

Kuřecí nemaso se zeleninou v pikantní tomatovo-zázvorové omáčce, jasmínová rýže sypaná koriandrem (1,6,11)

Středa

Květáková polévka s bílými fazolemi (0)

Cizrnové ragú se špenátem a pečenými brambory (9)

Čtvrtek

Pikantní harira s cizrnou (9)

Gnocchi s pečenými rajčaty, bazalkou a sýrem Gran Moravia (1,7)

Pátek

Topinamburová polévka s krutony (1,7)

Uzené tofu s červenými fazolemi v rajčatové chilli omáčce s jasmínovou rýží (1,6)

Předkrm / Appetizer

50 Kč

Hlavní chod / Main course

175 Kč

Obědové menu / Lunch menu

195 Kč

Předkrm+hlavní chod / Appetizer+main course

Zkuste zaplatit
Qerkem
stačí naskenovat
QR kód na stole

Monday

French onion soup with Comté cheese (1,7)

Salad with grilled goat cheese, beetroot, nuts and cranberries, served with bread (1,7,8)

Tuesday

Green pea soup with croutons and baked tempeh (1,6,7)

VEGAN

Chicken no-meat with vegetables in a spicy tomato-ginger sauce, jasmine rice sprinkled with coriander (1,6,11)

Wednesday

VEGAN

Cauliflower soup with white beans (0)

VEGAN

Chickpea ragout with spinach and baked potatoes (9)

Thursday

VEGAN

Spicy harira with chickpeas (9)

Gnocchi with roasted tomatoes, basil and Gran Moravia cheese (1,7)

Friday

Jerusalem artichoke soup with croutons (1,7)

VEGAN

Smoked tofu with red beans in tomato chili sauce with jasmine rice (1,6)

Nápoje k menu / Drinks with menu

Ryzlink vlašský, Morava 0,1l 45 Kč

Merlot Enigma, Itálie 0,1l 45 Kč

Zweigeltrebe Rosé, Morava 0,1l 45 Kč

Pí voda 0,35l / Vitalized water 0,35l 25 Kč

Maitrea Ice Tea 0,35l 45 Kč



MAITREA

avantarimediá restavace

www.restaurace-maitrea.cz