

MENU PRZYKŁADOWE

Kanapki: na chleбку pumpernickel lub chlebie żytnim na zakwasie.

Pasty

wegańskie naszej produkcji (do ustalenia) z warzywami, kielkami

cena 3,50zł/sztuka, 30 sztuk 90zł

Menu Bliski Wschód:

- Falafele 3,50zł/sztuka
- Hummus klasyk 45zł/kg
- Hummus sambal 48zł/kg
- Hummus z bobu 50zł/kg
- Sałatka Tabouleh z razowym kuskusem ze świeżym ogórkiem, pomidorkami chery 35zł/kg
- Oliwki czarne marynowane w pomarańczy i chilli 45zł/kg
- Oliwki zielone marynowane w cytrynie, czosnku i tymiankiem 45zł/kg
- Pity arabskie pełnoziarniste bez cukru 1,50/sztuka
- Świeże warzywa pokrojone do past lub hummusów (biała rzodkiewka, rzodkiew kiszona, seler naciowy, marchewka) taca 45zł
- Metka hiszpańska 80zł/kg

Taca Bliski Wschód (dla 10 osób)

falafele 15 sztuk, hummus 0,5kg, metka hiszpańska 0,5kg, tabouleh 2kg, warzywa, pita pełnoziarnista 10 sztuk, oliwka czarna i zielona 0,5kg
cena 240zł

Menu Azja:

- Spring rolls z tempehem wędzonym, kolendrą, mango, papryka, rzodkiewka 5zł/sztuka
- Sos do spring rolls (np.fistaszkowy z nutą zajatycką) 10zł/150g
- Kim-chi naszej produkcji 50zł/kg
- Roladki gruzińskie z nadzieniem z orzechów włoskich, a granatem 5zł/sztuka
- Sos nieserowy (bardzo dobry do nachos) 10zł/300g
- Opcja na ciepło: pierożki chinkali gruzińskie z bocznikami na ostro 5zł/sztuka

Taca azjatycka (dla 10 osób)

10x spring rolls, sos orzechowy 150g aromatyczne tofu w sosie sojowym i przyprawach 25 kawałków, makaron z cukini i marchewki, hummus kolendrowy 0,5kg, kulki ryżowe z pastą bez makreli 10sztuk, ogórek marynowany w sosie sojowym i chilli
cena 240zł

Taca gruzińska (dla 10 osób)

15x roladki, kapusta kiszona z burakiem 1kg, placki z mąki orkiszowej z tofu(Chaczaputi), x 10sztuk, boczniki smażone posypane miętą świeżą, świeży szpinak, kasza bulgar na zimno z kolendrą, świeży ogórek, sos nieserowy z ziemniaka i marchewki
cena 240zł

Taca koreańska (dla 10 osób)

Kulki ryżowe z pastą makreli x 15, kim-chi 1kg, owoce lychee marynowane na słodko 10 sztuk, kotleciki sojowe marynowane w sweet chili x 15 sztuk, świeży ogórek, surówka z glonów wakame z fasolką edamame, pieczarki marynowane w sosie sojowym, soso rybny wegański 300g
cena 240zł

Menu polskie/ europejskie:

- Pasty wegańskie
- Pierogi z kapustą i grzybami 2,5zł/sztuka
- Pierogi ruskie 2zł/sztuka
- Pierogi z owocami sezonowymi 2,5zł/sztuka
- Kielbasa biała z fasoli 12zł/200g
- Kaszanka 12zł/200g
- Pasztet wegański klasyczny 17zł/450g
- Pasztet wegański ostry 19zł/450g
- Guacamole 65zł/kg
- Oliwki czarne marynowane na słodko 45zł/kg
- Oliwki zielone marynowane na ostro 45zł/kg
- Nachosy 32zł/kg

Taca polska (dla 10 osób)

10x kielbaska biała, ogórek kiszony, warzywa sezonowe, pierożki raw nadziewane twarogiem z nasion słonecznika x15 sztuk, rozszponka, pasta bezjajeczna na liściach cykorii 0,5kg, chleb żytni na zakwasie lub

bezglutenowy czystoziarnisty, sos majonezowo-chrzanowy lub w sezonie letnim pesto z lubczyku

cena: 220zł

Taca hiszpańska (dla 10 osób)

10x pomidorki małej wielkości wypełnione guacamole, oliwki marynowane czarne i zielone na ostro 0,5kg, 10 kielbasek chorizo z suszonych pomidorów i miso, papryczki patron pieczone z gruboziarnistą solą, nachosy 1kg, sosomajonezowy sweet chilli lub nieserowy

cena: 260zł

Wszystkie tace dostępne w opcji bezglutenowej + 20zł

DESERY:

CIASTEczKA Z MASŁA ORZECHOWEGO Z GORZKĄ CZEKOLADĄ:

masło orzechowe, mąka orkiszowa, olej kokosowy, proszek do pieczenia, ksylitol, czekolada gorzka

cena 7zł sztuka / około 80g

PRALINY :

- Snickers: orzechy ziemne, daktyl, czekolada gorzka, 7 zł za sztukę
- Kawowa: czekolada gorzka, mleko kokosowe, kawa, pestki dyni, migdały, daktyl, cynamon, naturalny aromat migdałowy
- Labb Rocher: orzechy laskowe, mleko kokosowe, agawa, czekolada

- Bounty: olej kokosowy, wiórki kokosowe, mleko kokosowe, czekolada, agawa 5 zł za sztukę