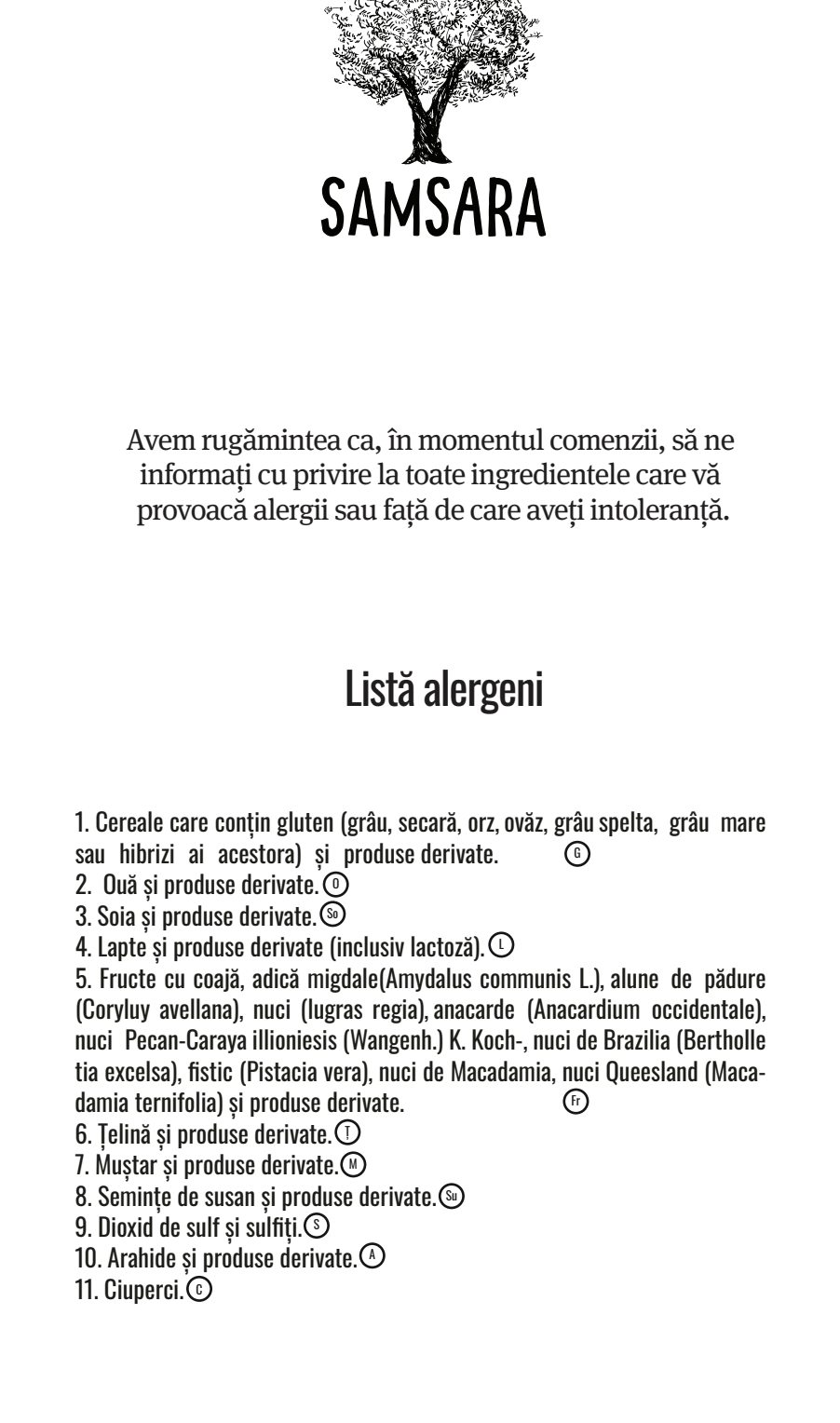
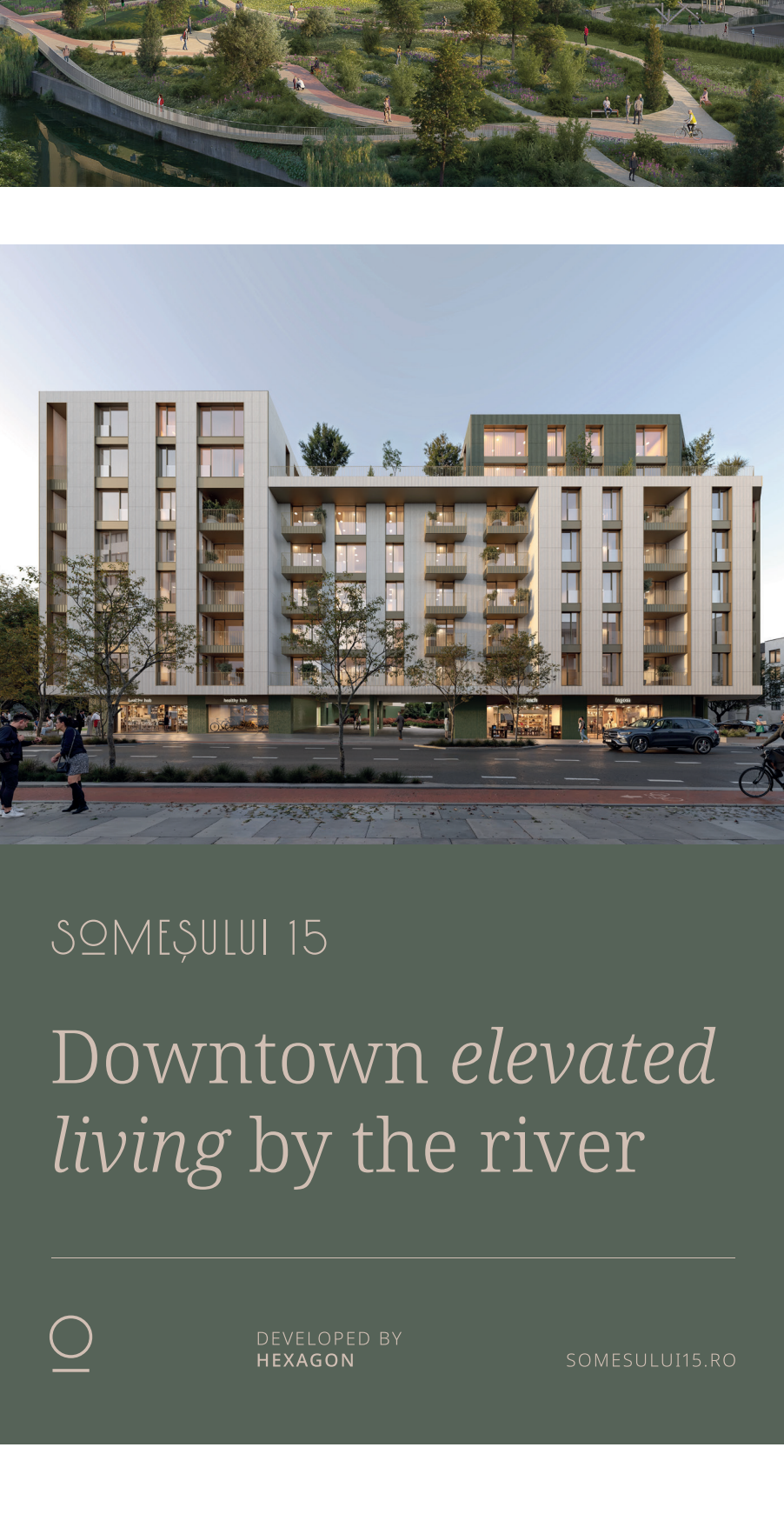




SOMESULUI 15

Downtown *elevated*
living by the river

SAMSARA

Avem rugămintea ca, în momentul comenzii, să ne informați cu privire la toate ingredientele care vă provoacă alergii sau față de care aveți intoleranță.

Listă alergeni

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelta, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate. 
2. Ouă și produse derivate. 
3. Soia și produse derivate. 
4. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză) 
5. Fructe cu coajă, adică migdale(Amydalus communis L), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Iuglars regia), anacarde (Anacardium occidentale), nuci Pecan-Caraya illionensis (Wangenh.) K. Koch-, nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), nuci de Macadamia, nuci Quesland (Macadamia ternifolia) și produse derivate. 
6. Țelină și produse derivate. 
7. Mustar și produse derivate. 
8. Seminte de susan și produse derivate. 
9. Dioxid de sulf și sulfit. 
10. Arahide și produse derivate. 
11. Ciuperci 

Business Lunch

12.00-15.00 (L-V)

Minestrone	
300g	vegan
Varză à la Cluj	
300g	vegan
Carrot cake	
100g	vegan
	61

Ciorbă de pleurotus	
300g	vegetarian
Chifteluțe cu cartofi piure și sos de roșii	
300g	vegetarian
Brownies cu caramel sărat și sos de vanilie	
100g	vegetarian
	61

Supă cremă de linte	
300g	vegan
Tocăniță de ciuperci	
300g	vegetarian
Carrot cake	
100g	vegan
	61

01

Supă

Minestrone 33

350g vegan  
ceapă, morcovi, țelină, cartofi, zucchini, roșii, fasole,
pâine cu maia

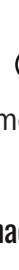
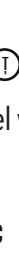
Supă cremă de linte 33

350g vegan  
lințe, țelină, morcovi, ardei gras, ceapă, crutoane

Ciorbă de pleurotus 35

350g vegetarian    
pleurotus, ceapă, morcovi, ardei iute, usturoi, ouă,
smântână, pâine cu maia

Supă cremă de roșii cu busuioc 35

350ml vegetarian   
supă cremă de roșii, busuioc, bruschetta cu pecorino,
smântână de gătit

Supă cremă de broccoli 34

300ml raw-vegan  
broccoli, caju, semințe de floarea soarelui, mărar, fulgi
de ardei iute, crutoane

Ciorbă acra de ciuperci 33

350g vegan   
ceapă, morcovi, țelină, zucchini, ciuperci champignon,
borș, pâine cu maia

02

Antreuri

Popcorn din conopidă 30

150g raw-vegan
conopidă, ulei de porumb presat la rece, fulgi de drojdie inactivă

Dumplings 39

200g vegan   
spanac, varză, ridiche albă, ghimbir, sos de soia, sos sweet chilly*

Salată de vinete 37

250g vegan    
vinete, ceapă, maioneză vegană, roșii cherry, pâine cu maia

Arancini cu taleggio, parmezan și sos de roșii 38

250g vegetarian    
orez arborio, taleggio, ou, panko, sos de roșii, mix de salată, chips
de parmezan

Hummus cu rodie și mentă 35

250g vegan  
năut, tahini, usturoi, rodie, mentă, lime, pâine cu maia

Polpette de vinete 36

200g vegetarian   
vinete, parmezan, ouă, pesmet panko, maioneză vegană iute

Crochete cu ciuperci, sos mornay, aioli verde și mix de salată 36

200g vegetarian    
ciuperci pleurotus, ciuperci champignon, parmezan, taleggio,
usturoi, panko, mix de salată

Boulette de dovleac cu sos de hrean 35

250g vegetarian   
dovleac, halloumi, ouă, pesmet panko, hrean

03

Salate

Salată cu avocado, roșii și mango 51

350g vegetarian  
avocado, mango, roșii, brânză de capră, măsline, ardei iute,
vinegretă

Salată de cartofi dulci cu quinoa 51

350g vegan   
cartofi dulci, quinoa, prune, ardei roșu, usturoi, ceapă,
semințe de dovleac, sos de vinegretă

Salată de legume cu halloumi la grill 53

350g vegetarian
halloumi, morcovi, cartofi dulci, rodie, dressing de citrice

Salată cu brânză de capră crocantă 52

300g vegetarian
brânză de capră, nuci, salată mix , vinegretă, panko, ou,
roșii cherry

Salată grecească 51

350g vegetarian
roșii cherry, măsline kalamata, brânză feta, castraveți,
ceapă roșie, ulei de măsline, crutoane.

04

Specialități

Avocado raw 53

250g raw-vegan
avocado, muguri de pin, caju, goji, usturoi, lămâie,
roșii uscate, susan

Coconut & jackfruit curry 51

400g vegan
jackfruit, cremă de cocos, ghimbir, garam masala,
coriandru, turmeric, ardei roșu, roșii, ceapă, orez

Varză à la Cluj 51

425g vegan
orez, varză murată, mărar, ragu vegan, ardei iute, smântână de
caju

Conopidă coaptă 51

350g vegan
conopidă, cartofi copti, sos chimichuri, salată mix

Gratin de vinete în stil provensal 51

350g vegetarian
vinete, parmezan, cartofi wedges, sos de roșii, aioli verde,
busuioc, cimbru, rozmarin

Parmigiana di melanzane 53

400g vegetarian
vinete, mozzarella, ouă, brânză, făină, sos de roșii, pâine cu maia

Moussaka de sezon 49

400g vegan
cartofi, vinete, linte, bechamel vegan, ragu vegan, sos de roșii

Lasagna cu ciuperci și spanac 54

450g vegetarian
foi de lasagna, ragu home made, mozzarella, sos de roșii

Tocăniță de ciuperci cu mămăligă 49

400g vegetarian
ciuperci champignon, ceapă, vin, usturoi, smântână de gătit, făină
de mălai

Chilli vegan cu avocado și smântână de caju 51

500g vegan
orez, fasole roșie, chilli, avocado, smântână de caju, țelină apio,
ardei gras, ceapă, morcovi

Chifteluțe cu cartofi piure și sos de roșii 51

400g vegetarian
cartofi, unt, năut, pesmet panko, lapte de soia, fulgi de drojdie,
ouă, sos de roșii

05

Burger

Signature Burger 53

350g vegan
chiflă, chiftea de conopidă cu nucă și năut, ceapă, avocado,
salată mix, roșii cherry, dressing vinegretă, sos signature*

Burger vegan 53

350g vegan
chiflă, chiftea de ciuperci și năut, salată mix, roșii cherry,
ardei iute, sos tomato aioli

Double Cheesy Burger 55

350g vegetarian
chiflă, chiftea de halloumi cu ou și cheddar, castraveți murați,
salată mix, roșii cherry, dressing vinegretă, maioneză vegană*

06

Paste

Ravioli cu roșii uscate, quattro formaggi și pesto genovesa 55

400g vegetarian
ravioli umpluti cu roșii uscate și quattro formaggi, parmezan,
smântână de gătit, pesto genovesa

Paste integrale cu tofu, anghinare și smântână de caju 52

400g vegan
paste integrale, anghinare, tofu, caju, roșii uscate,
fulgi de drojdie, usturoi

Linguine veggie bolognese 49

400g vegan
linguine, ceapă, usturoi, morcovi, țelină, roșii, sos de soia

Fusilli cu dovleac și salvie 49

400g vegetarian
fusilli, dovleac plăcintă, smântână de gătit, parmezan, salvie

Pappardelle cu ciuperci și smântână 54

400g vegetarian
pappardelle, ciuperci champignon, smântână, brânză, usturoi,
ceapă

Campanelle cu broccoli și pesto 52

400g vegetarian
campanelle, broccoli, busuioc, smântână, brânză, usturoi, caju

Gnocchi quattro formaggi cu nuci și pere 53

350g vegetarian
gnocchi, sos de brânză, miez de nucă, pere, smântână de gătit,
parmezan

07

Stir-Fry

Spicy Bamboo Noodles 52

400g vegan
țâței de grâu, ciuperci urechi de lemn, bambus, morcov,
dovlecel, ceapă, ardei iute, sos de soia

Crispy Peanut Tofu 48

400g vegetarian
orez basmati, tofu, unt de arahide, sos de soia, sriracha,
ghimbir

Phad Thai 52

400g vegetarian
țâței de orez, ceapă roșie, ridiche murată, pleurotus,
sos de soia, ou, arahide, lime, usturoi, tofu, ceapă verde

08

Desert

Raw cake cu vanilie și fructe de pădure 34

150g raw-vegan
caju, ulei de cocos, fructe de pădure, migdale, curmale,
sirop de agave, sirop de afine°

Sferă de Tiramisu, crumble, fructe de pădure 34

vegetarian
pișcoturi, mascarpone, cafea, crumble, ou, fructe de pădure

Carrot cake 34

150g vegan

SUPE

Supă cremă de broccoli

300g raw-vegan
Kcal 146/ proteine 11/ lipide 25/ carbohidrați 24
broccoli, caju, semințe de floarea soarelui, mărar, fulgi de ardei iute, crutoane
Fr / G

Minestrone

350g vegan
Kcal 170/ proteine 5/ lipide 4/ carbohidrați 28
ceapă roșie, usturoi, morcovi, țelină apio, cartofi albi, zucchini, praz, foi dafin, roșii proaspete, ulei măslina, oregano, fasole albă conservă, sare, piper
Ț / G

Supă cremă de roșii cu busuioc și parmezan

350g vegetarian
Kcal 397/ proteine 12/ lipide 23/ carbohidrați 34
roșii coapte, usturoi, ceapă, smântână de gătit, busuioc, pâine, pecorino
L / G / Ț

Ciorbă de pleurotus

350g vegetarian
Kcal 484/ proteine 19/ lipide 15/ carbohidrați 68
apă, pâine cu maia, smântână acră, ciuperci pleurotus, morcovi, ceapă galbenă,ouă, ardei iute, usturoi, ulei de floarea soarelui, oțet, sare, piper
Ț / L / G / C / O
Acid acetic alimentar

Supă cremă de linte

350g vegan
Kcal 430/ proteine 15/ lipide 21/ carbohidrați 46
linte, țelină, morcovi, ardei gras, ceapă, crutoane
G / Ț

Ciorbă acră de ciuperci

350g vegan
Kcal 270/ protein 9/ fat 3/ carbs 47
ceapă, morcovi, țelină, zucchini, ciuperci champignon, boșș, pâine cu maia
G / Ț / C

ANTREURI

Hummus cu rodie și mentă

220g vegan
Kcal 436/ proteine 14/ lipide 10/ carbohidrați 76
năut, tahini, usturoi, rodie, mentă, lime, pâine cu maia
Su / G

Arancini cu taleggio, parmezan și sos de roșii

250g vegan
Kcal 890/ proteine 30/ lipide 45/ carbohidrați 95
orez arborio, taleggio, ou, panko, sos de roșii, mix de salată
S / G / O / L / Ț

Crochete cu ciuperci, sos mornay, aioli verde și mix de salată

200g vegetarian
Kcal 531/ proteine 13/ lipide 53/ carbohidrați 70
ciuperci pleurotus, ciuperci champignon, parmezan, taleggio, usturoi, panko, mix de salată
L / G / O / C / M

Popcorn din conopidă

150g raw-vegan
Kcal 131/ proteine 4/ lipide 10/ carbohidrați 8
conopidă, ulei de porumb presat la rece, fulgi de drojdie, sare

Polpette de vinete

200g vegetarian
Kcal 485/ proteine 9/ lipide 20/ carbohidrați 68
vinete, parmezan, ouă, pesmet panko, maioneză vegană iute
L / G / O

Dumplings

260g vegan
Kcal 332/ proteine 8/ lipide 81/ carbohidrați 70
dumpling, sweet chilly, sos soia
So / G / Su

Boulette de dovleac cu sos de hrean

250g vegetarian
Kcal 711/ proteine 22/ lipide 37/ carbohidrați 24
dovleac, halloumi, ouă, pesmet panko, hrean
L / O / G

SALATE

Salată cu halloumi la grill

350g vegetarian
Kcal 539/ proteine 22/ lipide 31/ carbohidrați 45
brânză halloumi, morcovi, cartofi dulci, rodie, dressing de citrice
M / L

Salată de cartofi dulci cu quinoa

350g vegan
Kcal 544/ proteine 16/ lipide 10/ carbohidrați 89
ardei gras roșu, cartofi dulci, mix salate, quinoa, ceapă galbenă, prune uscate, ulei de măsline, apă, semințe de dovleac, muștar franțuzesc, oțet, zahăr, sare, mentă proaspătă, ulei de floarea soarelui, usturoi, piper negru măcinat
S / M / Su

Salată cu avocado, roșii și mango

350g vegetarian
Kcal 497/ proteine 13/ lipide 37/ carbohidrați 32
avocado, mango, roșii, brânză de capră, măsline, ardei iute, vinegretă
S / L

Salată cu brânză de capră crocantă

300g vegetarian
Kcal 614/ proteine 26/ lipide 39/ carbohidrați 25
brânză de capră, nuci, salată, vinegretă, panko, ou, roșii cherry
S / O / G / A / Fr / L

Salată grecească

350g vegetarian
Kcal 578/ proteine 29/ lipide 30/ carbohidrați 30
roșii cherry, măsline kalamata, brânză feta, castraveți, ceapă roșie, ulei de măsline, crutoane.
L / Su

STIR FRY

Crispy Peanut Tofu

350g vegetarian
Kcal 411/ proteine 26/ lipide 46/ carbohidrați 92
orez basmati, tofu, unt de arahide, sos de soia, sriracha, ghimbir
G / A / Su

Spicy Bamboo Noodles

400g vegan
Kcal 638/ proteine 20/ lipide 10/ carbohidrați 115
tăiței de grâu, ciuperci urechi de lemn, bambus, morcov, dovlecel, ceapă, ardei iute, sos de soia
G / C / Su / So

Phad Thai

400g vegetarian
Kcal 626/ proteine 20/ lipide 22/ carbohidrați 92
tăiței de orez, ceapă roșie, ridiche murată, pleurotus, sos, ou, arahide, lime, usturoi, tofu, ceapă verde
C / So / S / A / Su / G

SPECIALITĂȚI

Moussaka de sezon

400g vegan
Kcal 561/ proteine 8/ lipide 42/ carbohidrați 26
cartofi, vinete, linte, bechamel vegan, ragu vegan, sos de roșii
G / Ț / C

Avocado raw

250g raw-vegan
Kcal 561/ proteine 8/ lipide 42/ carbohidrați 26
avocado, apă, caju crud, roșii, ulei de nucă presat la rece, goji, lămâie, pudră de sfeclă, muguri de pin, susan alb, susan negru, usturoi, fulgi de drojdie, sare de mare, piper
A / Fr / Su

Coconut & jackfruit curry

400g vegan
Kcal 804/ proteine 21/ lipide 56/ carbohidrați 157
orez basmati, cremă de cocos, roșii, ardei gras roșu, jackfruit, ceapă galbenă, lămâie, zahăr, sare, usturoi, mărar, usturoi, ulei de cocos, sare de mare, coriandru proaspăt, ghimbir, chimion, coriandru măcinat, garam masala, turmeric, cardamom macinat, piper negru macinat
S

Varza à la Cluj

350g vegan
Kcal 289/ proteine 8/ lipide 7/ carbohidrați 45
varză china, apă, roșii decojite conservă, oțet din vin alb, orez arborio, ardei iute, apă, caju crud, sare de mare, morcovi, ceapă galbenă, țelină, vin alb, sos de soya, ulei de floarea soarelui, usturoi, lămâie, zahăr, sare, usturoi, mărar, ciuperci shitate deshidratate, sare de mare, usturoi, fulgi de drojdie, cimbru uscat, oregano, piper negru, foi de dafin
Ț / S / A / Fr / So / C / Su

Conopidă coaptă

350g vegan
Kcal 390/ proteine 6/ lipide 26/ carbohidrați 35
conopidă, cartofi copti, sos chimichurri, salată mix
M / G / S

Parmigiana di melanzane

400g vegetarian
Kcal 639/ proteine 24/ lipide 17/ carbohidrați 89
vinete, ulei de floarea soarelui, mozzarella, roșii decojite conservă, brânză grand regale, făină albă, apă, țelină, ouă, morcov, ceapă, zahăr, ulei de floarea soarelui, sare, rozmarin proaspăt, usturoi, cimbru proaspăt, piper
G / L / O / Ț

Chilli vegan cu avocado și smântână de caju

500g vegan
Kcal 641/ proteine 15/ lipide 19/ carbohidrați 49
orez, fasole roșie, chilli, avocado, smântână de caju, țelină apio, ardei gras, ceapă, morcovi
Ț / Fr

Chifteluțe cu cartofi piure și sos de roșii

400g vegetarian
Kcal 641/ protein 15/ lipide 19/ carbohidrați 49
cartofi, roșii decojite conservă, apă, lapte, ouă, năut (conserva), fulgi de drojdie, pesmet panko, unt, lapte de soia, țelină, morcov, fulgi de ovăz, ceapă, făină de năut, ciuperci shittake deshidratate, zahăr, ceapă verde cozi, praf de usturoi, sos de soia, pătrunjel verde, ulei de floarea soarelui, sare de mare, piper negru măcinat, usturoi, cimbru proaspăt, rozmarin proaspăt, piper, sare de mare
G / L / Su / O / So / C / Ț

Lasagna cu ciuperci și spanac

450g vegetarian
Kcal 438/ proteine 18/ lipide 15/ carbohidrați 59
roșii decojite conservă, mozzarella, foi lasagna, spanac congelat, ceapă galbenă, ciuperci champignon, smântână pentru gătit, lapte, brânză grand regale, apă, morcov, făină, ceapa, țelină, ulei de floarea soarelui, sos de soya, ulei de floarea soarelui, făină, zahăr, unt, ciuperci shitate deshidrate, busuioc, sare, usturoi, oregano, cimbru proaspăt, rozmarin proaspăt, piper, foi de dafin, piper
G / L / Ț / O / So / C / Su

Tocăniță de ciuperci cu mămăligă

400g vegetarian
Kcal 608/ proteine 8/ lipide 34/ carbohidrați 67
apă, smântână pentru gătit, făină de mălai, ciuperci champignon, ceapă galbenă, vin de bucătărie, ulei de floarea soarelui, usturoi, sare de mare, piper negru măcinat
L / C / S / Su

Gratin de vinete în stil provensal

350g vegetarian
Kcal 608/ proteine 8/ lipide 34/ carbohidrați 67
vinete, parmezan, cartofi wedges, sos de roșii, aioli verde, busuioc, cimbru, rozmarin
L / O / M / G

BURGERI

Signature Burger

350g vegan
Kcal 456/ proteine 13 / lipide 21/ carbohidrați 51
chiflă burger, chiftea de conopidă cu nucă și năut, roșii, avocado, mix salate, roșii cherry, varză china, ouă, năut, ulei de măsline, fulgi de ovăz, apă, sos sweet chilli, făină năut, lapte de soya, oțet, zahăr, roșii decojite conservă, ulei de floarea soarelui, sos sriracha, ardei gras roșu, ceapă verde, muștar, zahăr, boia afumată, zeamă de lămâie, sos de soia, oțet de vin alb, mentă proaspătă, sare, piper boabe, chimen, coriandru boabe
G / S / So / A / Fr / M / Su

Burger vegan

350g vegan
Kcal 626/ proteine 18/ lipide 16/ carbohidrați 80
chiflă, chiftea de ciuperci și năut, salată, roșii, roșii cherry, ardei iute
S / G / M / So / Su

Double Cheesy Burger

350g vegetarian
Kcal 742/ proteine 32/ lipide 45/ carbohidrați 44
chiflă burger, chiftea de halloumi cu ou și cheddar, mix salate, castraveți, roșii cherry, ouă, brânză de grătar, ulei de floarea soarelui, brânză chedar, ulei de măsline, apă, lapte de soia, muștar, oțet, ceapă verde, pesmet panko, brânză grand regale, zahăr, pătrunjel verde, muștar, usturoi, lămâie, sare de mare, mentă proaspătă, piper negru
G / L / S / Su / Ț / So / O / M

PASTE

Fusilli cu dovleac și salvie

400g vegetarian
Kcal 822/ proteine 28/ lipide 30/ carbohidrați 114
fusilli, dovleac plăcintar, smântână de gătit, parmezan, salvie
G / L

Paste integrale cu tofu, anghinare si sm. de caju

400g vegan
Kcal 645/ proteine 20/ lipide 12/ carbohidrați 70
penne integrale, ulei de floarea soarelui, caju crud, anghin-are bucăți, apă, roșii uscate, tofu, fulgi de dojdie, lămâi, usturoi, sare de mare, piper negru
G / A / Fr / So / Su

Linguine veggie bolognese

400g vegan
Kcal 568/ proteine 22/ lipide 4/ carbohidrați 108
linguini, ceapă galbenă, apă, roșii decojite conservă, țelină, morcov, ceapă, sos de soya, zahăr, ulei de floarea soarelui, usturoi, sare, ciuperci shitate deshidratate, usturoi, orega-no, piper, cimbru proaspăt, rozmarin proaspăt, piper, foi de dafin
G / Ț / So / Su / C

Pappardelle cu ciuperci si smântână

400g vegetarian
Kcal 767/ proteine 23/ lipide 37/ carbohidrați 79
smântână pentru gătit, pappardelle, ciuperci champignon, ceapă galbenă, ulei de floarea soarelui, brânză grand regale, pătrunjel verde, sare de mare, vin alb, usturoi, măcinat, usturoi, sare de mare, piper negru
G / O / L

Campanelle cu broccoli si pesto

400g vegetarian
Kcal 773/ proteine 22/ lipide 27/ carbohidrați 102
broccoli, campanelle, apă, brânză grand regale, caju, ulei de floarea soarelui, lămâie, sare de mare, usturoi, fulgi de drojdie, piper
G / O / A / Fr / L

Gnocchi quattro formaggi cu nuci și pere

350g vegetarian
Kcal 649/ proteine 21/ lipide 31/ carbohidrați 75
gnocchi, sos de brânză, miez de nucă, pere, smântână de gătit, parmezan
G / O / L / Fr

Ravioli cu roșii uscate, quattro formaggi și pesto genovese

400g vegetarian
Kcal 950/ proteine 23/ lipide 80/ carbohidrați 110
ravioli umpluti cu roșii uscate și quattro formaggi, parmezan, smântână de gătit, pesto genovese
G / O / L / Fr

DESERT

Sferă de Tiramisu, crumble, fructe de pădure

150g vegetarian
Kcal 271/ proteine 3/ lipide 15/ carbohidrați 38
pișcoturi, mascarpone, cafea, crumble, ou, fructe de pădure
G / L / O / Fr

Brownies cu caramel și vanilie

150g vegetarian
Kcal 516/ proteine 6/ lipide 25/ carbohidrați 64
ciocolată, alune, nuci, făină, ouă, merișoare, caramel, vanilie
O / L / G / S

Raw cake cu vanilie și fructe de pădure

135g raw-vegan
Kcal 488/ proteine 12/ lipide 30/ carbohidrați 44
fructe de pădure mix (congelate), curmale, migdale, apă, caju, sirop de afine, ulei de cocos, unt de cocos, fulgi de cocos, sirop de agave, cacao, lămâie, pastă de vanilie, sare de mare
Fr / A

Carrot cake

150g vegan
Kcal 350/ proteine 4/ lipide 22/ carbohidrați 34
ananas, zmeură, afine, morcovi, caju, zahăr, făină, morcovi, sirop de agave, apă, miez de nucă, alune de pădure, unt de cacao, lime, zahăr, ulei de cocos, ulei de floarea soarelui presat la rece, lămâie, bicarbonat, praf de copt, scorțișoară, nușcoară, sare de mare, pastă de vanilie
Fr / A / G

Tartă cu fructe de sezon și înghețată

130g vegetarian
Kcal 302/ proteine 5/ lipide 11/ carbohidrați 46
blat de tartă, fructe de sezon, unt, înghețată de vanilie
G / O / L / Fr / A

Signature Cake

160g vegetarian
Kcal 433/ proteine 7/ lipide 24/ carbohidrați 44
smântână pentru gătit, mascarpone, philadelphia, lapte, afine, zmeură, făină albă, ouă, piure de mango (congelat), lapte, zahăr pudră, unt, coacăze roșii, pastă de vanilie, praf de copt, amidon de porumb, sare de mare
G / O / L

MENIU COPII

Spaghete cu sos marinara

250g vegetarian
Kcal 285/ proteine 9/ lipide 10/ carbohidrați 39/ fibre 2
linguini, sos de roșii conservă, țelina, morcov, ceapă, ulei de floarea soarelui, usturoi, zahăr, sare, piper, apă, cimbru proaspăt, rozmarin proaspăt, brânză grand regale
G / L

Piure de cartofi cu broccoli, morcovi și brânză hallumi

250g vegetarian
Kcal 306/ proteine 15/ lipide 17/ carbohidrați 24/ fibre 17
broccoli, morcovi, cartofi, lapte, unt, sare, brânză halloumi
L

Chifteluță marinara cu piure de cartofi

250g vegetarian
Kcal 339/ proteine 8/ lipide 12/ carbohidrați 57/ fibre 1
cartofi, roșii decojite conservă, apă, lapte, ouă,, năut (conservă), fulgi de drojdie, pesmet panko, unt, lapte de soia, țelină, morcov, fulgi de ovăz, ceapă, făină de năut, ciuperci shittake deshidratate, zahăr, ceapă verde cozi, praf de usturoi, sos de soia, pătrunjel verde, ulei de floarea soarelui, sare de mare, piper negru măcinat, usturoi, cimbru proaspăt, rozmarin proaspăt, piper, sare de mare
Su / G / L / O / So / Ț

DIVERSE

Orez basmati

150g vegan
Kcal 192/ proteine 5/ lipide 1/ carbohidrați 40/ fibre 1
orez

Cartofi prăjiți

150g vegan
Kcal 230/ proteine 3/ lipide 8/ carbohidrați 36/ fibre 3
cartofi

Cartofi piure

150g vegetarian
Kcal 170/ proteine 3/ lipide 6/ carboidrati 25/ fibre 2
cartofi, lapte, unt
L

Cartofi wegdes cu parmezan

150g vegetarian
Kcal 310/ proteine 4/ lipide 14/ carbohidrați 36
cartofi
L

Cartofi dulci cu pecorino

150g vegetarian
Kcal 304/ proteine 6/ lipide 16/ carbohidrați 32
cartofi
L

Salată mixtă cu vinegretă

100g raw-vegan
Kcal 5/ proteine 1/ lipide 3/ carbohidrați 7/ fibre 1
S

Sos de usturoi

Kcal 260/ proteine 1/ lipide 30/ carbohidrați 2/ fibre 1
L

Sos smântână de caju

Kcal 225/ proteine 8/ lipide 18/ carbohidrați 13/ fibre 1
Fr

Sos de maioneză vegană

Kcal 369/ proteine 1/ lipide 42/ carbohidrați 1/ fibre 1
S

Vinegretă

Kcal 170/ proteine 1/ lipide 19/ carbohidrați 3/ fibre 1
S

Sos signature-vegan

Kcal 205/ proteine 1/ lipide 2/ carbohidrați 1/ fibre 1
L

Sos Caesar-vegetarian

Kcal 205/ proteine 1/ lipide 2/ carbohidrați 1/ fibre 1
L

Pâine cu maia

Kcal 200/ proteine 7/ lipide 1/ carbohidrați 42
G

Crutoane

Kcal 177/ proteine 4/ lipide 7/ carbohidrați 25
G