

VEGAN MENU

VOORGEREGTE

Courgettecarpaccio

Met no parmezaan en no mozzarella, tomaat, olijven en Amsterdamse uienrelish

Green Kebab Salad

vleesvrije döner kebab met quinoa, linzen, hummus, blauwe bessen, mango en papaya

Tompoes

Muhamarra (soete paprikasalade met walnoten en granaatappel) met zeeuwersalade en bulgur op flatbread, gearneerd met spinaziesla, vijgen en rijstzoutjes

Beetgrypie

Tortillawrap met avocado, taboulé, kokosyoghurt, kidneybonen, mais en gedroogde dadelstukjes

Bietencarpaccio

met notenmelange, zoetzure appel en Libanees brood met avocadohummus

Chakalaka-hoedjes

champignonhoedjes, gevuld met pittige groentemix met rijstroom en kaas

Hazelaar

Sandwich van gebrande hazelnoten met sous van cacao

Harira

Outentieke Marrokaanse linzensoep met kurkuma en komijn

HOOFDGEREGTE

Vegan Steak

met couscous en goed gevulde townshipsous met tomaat, aubergine, ui en knoflook

Samoosa

driehoek van deeg gevuld met Afrikaans gekruide groenten met vurige chakalaka-relish, seiten (vlezige tarweburger) en pastinaak

Afrikaanse Biryani

Gekruide rijstgerecht van biologische rode volkorenrijst met zoete aardappels, tempeh of kipstuckjes en groenten

Jackpot

“Rendang” van jackfruit (Afrikaanse vrucht), gestoofd in boembou en santen, geserveerd met gebakken pynappel, ananassaus op groenterijst

Laagkoek

Biologische lasagne boordevol groenten met kaas

Groentecurry

van kikkererwten, zoete aardappel, aubergine, wortel, courgette, paprika met bulgur en kipstuckjes of tempeh

NAGEREGTE

Like Cheese

No Feta, Rockvoort en smeerkaas met roggebrood, appelstroop, druiven en noten

Fristoe

2 bolletjes waterijs: mango en aarbei met bloue bessen

Koeksister

Zuid Afrikaanse specialiteit: Moersoete gefrituurde vlecht, knapperig van buiten,
Zacht en stroperig van binnen, met bananenroomys

Banana

Bananenroomys van rijstmelk en kokosroom met banaan, sjokoladesous en soya-room

Kersies Tert

Kersen-frangipane taart met topping van amandelschaafsel met cheeky chocolate
Roomys en soya-room

Coco Dream

Biologische yoghurt van kokosmelk met preiselbeerensous en ovengebakken granola van noten,
gember, zonnebloempitten en kokosnoot