

Koude gerechten



Warme gerechten

Springrolls

Rijstpapier met komkommer, verse munt, koriander, vermicelli en wortel.

Per 2 stuks

- Gekruid sojagehakt (lv-vegan-gv) 5,00
- Gamba's gepocheerd met gember (lv-gv) 5,50

Geserveerd met een dip van verse limoen, chilipeper en knoflook

- Bio kipstukjes met een dip van hoisin, ui en peper (lv-gv optie) 5,50

Poké Bowls

- Huisgemaakte kimchi, shii-take, knapperige broccoli, ingemaakte bloemkool en sticky rijst (lv-vegan-gv) 8,00 / 12,00
- Verse zalm, edamameboontjes, broccoli, rode kool in sinaasappel en gember, wasabimayonaise, sojasaus en sticky rijst (lv-gv) 9,50 / 13,50

Zoet

- Wisselend gebak en koek vanaf 1,30

Special

Bao Bun

Warm open broodje

- Bio kip, ketjap-hoisin, pittigzure komkommer, geroosterde sesam en zoute pinda's 4,00
- Zachtgegaarde bio buikspek in eigen Five Spiceblend, kimchi en ingemaakte bloemkool 4,50
- Gebakken gemarineerde tempeh met kimchi en ingemaakte bloemkool (lv-vegan) 4,20

Homemade Dumplings

4st. | 8st. | 12st.

- Bio kip, shii-take, waterkastanje en knoflook (lv) 5,00 | 9,00 | 12,00
- Spinazie, shii-take, zoete aardappel, tofu, Chinese knoflookbieslook (lv-vegan) 4,50 | 8,00 | 10,50

Geserveerd met sojasaus, zwarte rijstazijn, koriander en Sichuan chili-olie

Slurping Noedels

Tarwenoedels, saus van bosui, gember, donkere sojasaus, kimchi, geblancheerde paksoi, shii-take en een half zachtgekookt ei gemarineerd in mirin en Kikkoman

- Vega / Vegan (lv) 10,00
- Bio rundergehakt in huisgemaakte five spice (lv) 12,00

Huisgemaakte Wontonsoep

- 6 Stuks wontondeegpakketjes gevuld met gamba en varkensvlees, gember en bosui, geserveerd in kippenbouillon met knapperige paksoi (lv) 6,80

Huisgemaakte Kimchi Panini (tot 17:00)

met zuurdesembrood van Bond en Smolders en

- Belegen boerenkaas van Kazerij Stalenhoef (v) 5,50
- Nori (lv-vegan) 5,50

Extra

kimchi 3,60 | pittigzure komkommer 2,50 | half eitje, zachtgekookt en gemarineerd 0,80 | bananenchips 1,90

Lv -lactosevrij (kan sporen van lactose bevatten) | Gv -glutenvrij (kan sporen van gluten bevatten)
| V -vegetarisch

Al ons vlees is afkomstig van de biologische Utrechtse slagerij Gerrit Takke en onze biologische vis van het Utrechtse Visgilde Lijffijt & De Jong

Dranken


Warme dranken



Koffie	2.20
Espresso	2.00
Cappuccino	2.70
Flat white	3.50
Caffè latte	2.70
Latte macchiato	2.90
Vietnamese koffie (warm of koud) met gecondenseerde melk	3.20
Masala chai latte met huisgemaakte blend van kardemom, verse gember, zwarte peper, kruidnagel, kaneel en venkel	3.20
Warme chocolademelk met Callebaut chocolade	3.20
Thee	2.20
Verse gemberthee	2.60
Verse muntthee	2.60
Sojamelk	0.20
Extra shot espresso	0.90

**) sojamelk en vegan gecondenseerde melk ook beschikbaar*

Frisdranken




Huisgemaakte kombucha	3.00
Huisgemaakte muntlimonade	2.50
BOS bio ice tea	2.30
Naturfrisk bio divers	2.30
Naturfrisk bio gingerbeer	2.90
Kokoswater	2.90
Earth water still	1.90
Earth water sparkling	1.90

Bio Sapjes



Nature Fresh Mango smoothie	2.90
's Lands Beste appel-peer	2.30
's Lands Beste appel-blauwe bes	2.30

Alcoholisch



Singha	3.20
Iki yuzu biologisch bier	4.00
Pinot Grigio Via Italia 0,75l	9.00
Rose Tessuto 0,75l	7.50
Sake	5.90



bananas