

PLANT BASED



DUBROVNIK TEMPLE

PREDJELA

TRI NAMAZA | GLUTEN FREE | 5,8

10 €

Degustacija triju namaza: paprika & orah, grašak & menta te suncokret s dimljenim tofuom i sušenom rajčicom. Posluženo s bezglutenskim krekerima ili svježim povrćem rezanim na julienne.

URBAN DUO TACOS | 1,3,8

10 €

Dva soft taco zalogaja:

1. Seitan u BBQ umaku s pestom od rikule, bučinim i suncokretovim sjemenkama, veganskom majonezom i zelenom salatnom sa sezamom.

2. Glijive s mrkvom i tikvicom na julienne u sweet chilli umaku, wasabi majoneza te salata od kupusa i mrkve s bučinim uljem i limunom.

BAO FUSION BUN | 1,3,5,8

12 €

Mekano bao pecivo punjeno seitanom u BBQ umaku, pestom od rikule i sjemenki, fermentiranom kapulom i sweet chilli umakom.

PLATA ZA DIJELJENJE ZA DVOJE ILI TROJE | 1,3,5,8

28 € / 42 €

2 bao peciva, 2 namaza (sušena rajčica & dimljeni tofu te paprika & orah) s krekerima, 2 komada focaccie punjene glijivama te 2 ili 3 tacosa (seitan BBQ ili glijive & tikvica).

JUHE I SALATE

DNEVNA JUHA | 5,6,8

6 €

Krem juha od sezonskog povrća, poslužena s hrskavim krekerima i nekoliko kapi bučinog ulja.

SIMFONIJA SJEMENKI | GLUTEN FREE | 5,8

6 €

Selekcija svježeg sezonskog povrća poslužena u maloj zdjeli, obogaćena sjemenkama suncokreta i buče, uz domaći Veggie dressing.

LJUBIČASTA ZDJELA SNAGE | GLUTEN FREE | 8

10 €

Crna rotkva, crveni kupus i quinoa u svježem dresingu od naranče, maslinovog ulja i meda.

GLAVNA JELA

BANGKOK HEAT | GLUTEN FREE | 2,3,5,8

17 €

Rižini rezanci s wok povrćem (mrkva, tikvica, luk i glijive) u aromatičnom umaku od Tom Yum paste i maslaca od kikirikija. Posluženo s tofuganom, soja umakom i cashew "parmezanom".

RISOTTO ANTRACIT | GLUTEN FREE | 3,8

17 €

Riža Arborio, kokosovo mlijeko, tamari umak, glijive, mrkva, tikvice, limunov sok, kim, mladi luknim kvascem.

ULOV DANA | GLUTEN FREE | 3,7,8

19 €

Tofu mariniran u nori algi, sezamovom ulju, rižinom octu, crvenoj paprici, soku od cikle i chilli papričicama, zatim pržen na vrućem ulju do hrskave teksture. Poslužen s pireom od graška i krumpira te salatnom od mladog boba, špinata i zelene salate.

DOMAĆI RAVIOLI | 1,5

19 €

Domaći ravioli punjeni namazom od sušenih rajčica i dimljenog tofua, u emulziji od kadulje, limuna, maslinovog ulja, soje i smeđeg šećera. Posluženi s glaziranom mrkvom.

VEGAN IRON BURGER | 1,3,8

10 €

Brioche pecivo (100 g) punjeno domaćom biljnom pljeskom (120 g) od dimljenog tofua, seitanom u BBQ umaku, sušenih pomadora, glijiva i kapule, cheddar umak, svježe salate i tikvica mariniranih u soji i maslinovom ulju, sve je zaokruženo kremastom homemade majonezom. Opcija "spicy": umjesto majoneze i cheddara dolazi kombinacija BBQ i pikantnog umaka.

SVA JELA SU ISKLJUČIVO BILJNOG PODRIJERLA I PRETEŽNO ORGANSKA OVISNO O SEZONSKOJ RASPOLOŽIVOSTI.

IAKO PAZIMO NA VAŠE JELO, ONO MOŽE SADRŽAVATI TRAGOVE GLUTENA.

NEKA JELA SADRŽE I MOGU DOĆI U KONTAKT S UOBIČAJENIM ALERGENIMA (KIKIRIKI, ORAŠASTI PLODOVI, SOJA).

CIJENE SU U EURIMA I UKLJUČUJU PDV.

ALERGENI

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi)
2. Kikiriki i proizvodi od kikirikija
3. Soja i proizvodi od soje
4. Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)
5. Orašasti plodovi (bademi, lješnjaci, orasi, indijski oraščići, pekan orasi, brazilski orasi, pistacije, makadamija)
6. Celer i proizvodi od celera
7. Gorušica i proizvodi od gorušice
8. Sjemenke sezama i proizvodi od sezama

VEBAB 2.0 | 1,3

10 €

Pšenična tortilja punjena sitno sjeckanim seitanom mariniranom u soji i BBQ umaku. Svježa salata od mrkve i kupusa s dresingom od bučinog ulja i limuna, domaći hummus, veganska majoneza i kiseli krastavci. Zapečen na ploči do hrskave savršenosti.

FOCACCIA | 1

10 €

Domaća focaccia pečena svako jutro, punjena karameliziranim lukom i glijivama mariniranim u majčinoj dušici. Naš domaći cheddar umak i veganska majoneza, hrskava kristal salata i mlada rikula.

SMASHED FALAFEL WRAP | 1,2,3

10 €

Hrskavi smashed falafel, salata od cikle i crvenog kupusa sa sjemenkama u dresingu od soje, maslinovog ulja, limuna i maslaca od kikirikija. Veganska majoneza, zamotan u pšeničnu tortilju i pečen na ploči 15 minuta za punu aromu.

PODIGNI SVOJE JELO

BATAT KOJI ZAVODI/ PRŽENI BATAT

6,5 €

KLASIKA BEZ SRAMA/ DOMAĆE PATATE

5,5 €

ZGNJEČENI BUNT/ ZGNJEČENI KRUMPIR S GRAŠKOM

5 €

UMACI

3,5 €

cheddar umak / domaća majoneza / chilli umak / slatko - ljuti umak

HUMMUS (PAPRIKA I ORAH)

5,5 €

GRIJEŠNO DOBAR KRAJ

LJUBAVNA AFERA BOROVNICE I LIMUNA | 1,4

6 €

Kolač od borovnice i limuna s kuglom sladoleda od vanilije (brašno, biljno mlijeko, smeđi šećer, borovnice, limunov sok, vanilin šećer, sladoled od vanilije – nije vegansko).

VIŠNJIN GRIJEH | 1,5

6 €

Biskvitni kolač od višanja s kremom od indijskog oraha i sojinog jogurta i slatkim umakom od višanja (brašno, limunov sok, prašak za pecivo, smeđi šećer, višnje, indijski orah, sojin jogurt, med).

RAW ČOKO EKSTAZA | GLUTEN FREE | 5

6 €

Raw čokoladni kolač od zobi, datulja i kaka
(zobene pahuljice, datulje, orasi, indijski orah, kaka maslac, šumsko voće, smeđi šećer, banana, kaka).