

PURE FOOD — day

SALADS rijk gevuld

tiger prawn

gamba's, avocado, mango, grapefruit, komkommer, munt, spinazie, HAKA® sinaasappel-vinaigrette, pompoenpit

12

smoked lamb

lamsham, pistache, rode ui, parmezaanse kaas, kappertjes, rucola, korianderpesto

11^{1/2}

chicken

kippendijfilet, spinazie, quinoa, koriander, munt-yoghurtsaus, granaatappel, pompoenpit

10^{1/2}

veggie burger

burgertjes (van bonen, linzen, kikkererwten), rode ui, rucola, quinoa, cherrytomaat, paprika, munt-yoghurtsaus, chiazaad

10^{1/2}

quinoa

feta, avocado, abrikoos, cranberry, mango, appel, walnoten, HAKA® sinaasappel-vinaigrette

8

grilled veggie salad

aubergine, courgette, paprika, rode ui, komkommer, cherrytomaat, rucola, spinazie, balsamico azijn

8^{1/2}

BREAD stevige open sandwich

lamb

lamsham, feta, tomaat, komkommer, munt-yoghurt, spinazie

8

salmon

gerookte zalm, roomkaas, rode ui, komkommer, spinazie

7^{1/2}

brie

roombrie, cranberry, ananas-mango chutney, walnoten, rucola

6^{1/2}

hummus

hummus, aubergine, paprika, courgette, rode ui, rucola

6

NAAN huisgemaakt van volkorenmeel

special

kippendijfilet, behari kebab, gambaspies, tomaat-ui salade, drie dips, naan bucket

17^{1/2}

burger

behari kebab, tomaat, rode ui, komkommer, hummus, papadum, ananas-mango chutney, granaatappel

12^{1/2}

chicken

kippendijfilet, tomaat-ui salade, munt-yoghurtsaus

11

veggie

sperzieboon-aardappelstoof, tomaat-ui salade, koriander, salade

9^{1/2}

codfish

kabeljauw, vruchten picasso, tomaat-ui salade

11

SOUP lekker warm

bouillabaisse

8^{1/2}

gazpacho

6

ADD-ONS vervul jouw wensen

+ avocado, feta of hummus

1

+ ananas-mango chutney of munt-yoghurt










1

+ naan

2

+ boterham

1

Deze items zijn/bevatten:  gluten  lactose  schelp/schaal  noten  pikant  vega  vegan, alle items zijn:  vrij van geraffineerde suikers en deze recepten  staan in het PAPA KAZMI PURE COOK BOOK.

Veel gerechten zijn flexibel te bereiden. Heb je een allergie of dieetwens? Wij adviseren je graag. Omdat wij diverse ingrediënten gebruiken kan een gerecht altijd sporen bevatten.