



■ מנה טבעונית ■ מנה שאפשר לטבען  
\* ייתכנו שינויים במנות בהתאם למסעדה

# התפריט הירוק - צמחוני וטבעוני

## נודלס

66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>הקיסרית החדשה</b> אטריות חיטה מלאה עם נתחי חלבון סויה, טופו, ירקות ירוקים ואגוזי קשיו. מעט חריף</li> </ul>
66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>המנה המלאזית</b> אטריות ביצים ברוטב עשבי תיבול ומעט שמנת עם טופו, מלפפון, נבטים, בצל, גמבה, בזיליקום ובוטנים. פיקנטי</li> </ul>
66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>הפיליפינית החריפה</b> אטריות ביצים עם חלב קוקוס, קארי אדום, טופו, בצל ירוק, בוטנים וכוסברה</li> </ul>
64	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>פאד תאי קלאסי צמחוני</b> אטריות אורז עם בצל ירוק, גזר, ביצה, נבטים, לימון, כוסברה, בוטנים וטופו</li> </ul>
64	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>פאד תאי חריף צמחוני</b> אטריות אורז עם צ'ילי, ביצה, בצל ירוק, נבטים, בוטנים, כוסברה וטופו</li> </ul>
66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>סינטה נודלס הגרסה הצמחונית</b> אטריות ביצים עם נתחי חלבון סויה, 3 סוגי בצלים, קשיו, צ'ילי וכוסברה</li> </ul>

## סושי

52	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>צ'יראשי טופו חדש!</b> קערת אורז סושי עם פרוסות טופו מטוגן, בטטה סגולה בטמפורה, בטטה כתומה, אבוקדו, מלפפון, בצל ירוק, אדממה, צנון, שומשום ואצות נורי</li> </ul>
40	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>יאמי ווג'י</b> טופו בטמפורה, בטטה סגולה, מלפפון ועירית, עטופים בבטטה, בוטנים חריפים וספייסי מיוז</li> </ul>
46	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>בטטה מוצרלה חדש!</b> רול מטוגן בפנקו במילוי בטטה כתומה וסגולה, אבוקדו, גבינת מוצרלה וטריאקי</li> </ul>
36	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>מאקי VEG</b> מלפפון, גזר, עירית ואבוקדו</li> </ul>

## ראשונות קרות וחמות

42	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>סלט טופו ומלפפונים</b> רצועות טופו עם מלפפונים, ברוטב סויה, צ'ילי וכוסברה</li> </ul>
42	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>סלט תאילנדי מרענן</b> מלפפון, גזר, פלפל אדום, צנון ברוטב בוטנים</li> </ul>
38	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>כרובית הודית</b> פרחי כרובית בציפוי טמפורה, מטוגנים ומתובלים ברוטב הודי ארומטי, בליווי יוגורט. מעט חריף</li> </ul>
42	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>אגרול</b> זוג אגרולים סינים במילוי ירקות, עם רוטב חמוץ-מתוק</li> </ul>
38	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>כדורי פורטובלו</b> כדורי פטריות פורטבלו וכרישה, עם טריאקי וספייסי מיוז</li> </ul>

## מרקים

44	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>מרק עדשים הודי</b> עם ירקות שורש וכוסברה טרייה בתיבול הודי. מעט חריף</li> </ul>
44	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>מרק תירס</b> עם חלב קוקוס ושמנת, אטריות שעועית וכוסברה</li> </ul>

## עיקריות אורז

66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>ווג'י סצ'ואן/ווג'י סצ'ואן חריף</b> נתחי חלבון סויה, פטריות ובצל ברוטב סצ'ואן חריף-מתוק</li> </ul>
64	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>טופו שאוסינג</b> פרוסות טופו, פלפל ירוק, בצל ירוק, למון גראס ופטריות פורטבלו ברוטב על בסיס סויה, שאוסינג ופטריות פורצ'יני</li> </ul>
69	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>קארי כתום</b> טופו בתערובת קארי תוצרת בית, על בסיס קרם קוקוס, קוביות דלעת, בזיליקום, כוסברה, בצל סגול, שקדים קלויים פריכים ומתובלים. חריף</li> </ul>
66	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>אורז מטוגן</b> עם חתיכות טופו, ביצה, כרישה, בצל, נבטים וגזר. מעט חריף</li> </ul>

**10% הנחה על כל התפריט בימים א'-ה' (ימי חול), בין השעות 12:00-16:00, בישיבה במסעדה בלבד**

המנות במסעדה נעשות בסביבה העלולה להכיל אלרגנים מכל הסוגים. במידה והנכם סובלים מאלרגיה או רגישות כלשהי נודה אם תסבו את תשומת ליבנו לנושא. בהכנת המנות אנו עושים כמיטב יכולתנו להמנע מהמצאות של חומרים אלרגנים שאינם מנויים כמרכיבי המנה. עם זאת מאחר והמטבח שלנו אינו "סביבה סטרילית" לחלוטין במידה וכמויות מזעריות של אלרגנים עלולות לסכן אתכם, אנו ממליצים שלא לקחת את הסיכון.

