Vegetarisch Menu

"Laat al uw zintuigen samenkomen"

De eigenaren ***Abhi & Nana***, met een zakelijke achtergrond in IT Sales & Marketing, begonnen aan een culinaire reis geboren uit liefde voor diverse keukens.

Een visie op een Indisch Fusion restaurant dat verschillende smaken, culturen en keukens vermengt — geen voedselkleuren of conserveringsmiddelen, elk gerecht met zorg bereid.

Abhi & Nana nodigen u uit om de essentie van hun verhaal te proeven met elke heerlijke hap.



Voorgerecht



VEGGIE SUSHI

Delicate veggie sushi rolletjes, koud geserveerd uit de koelkast. Leg op een bord en lege de ***sojasaus*** en ***koriander & muntsaus*** in kleine kommetjes aan de zijkant.

Allergenen: Bevat gluten, soja

Starters

GEGRILDE AUBERGINE

Verwarm de aubergine stukjes op een ovenbestendige schaal voor 10min op 180°C voorverwarmde oven. Serveer met yoghurtsaus & geniet!

Allergenen: Bevat zuivel





BIETENKOFTJES

Verwarm de bietenkoftjes op een ovenbestendige schaal voor 10min op 180°C voorverwarmde oven. Serveer met muntchutney & geniet!

Allergenen: Bevat gluten, zuivel

Chef's Specialiteit



GOURMET PANEER INFUSIE

Allergenen: Bevat zuivel



AARDAPPEL VIJGEN KIBBEH

Allergenen: Bevat gluten, noten

{1.} Verwarm de paneer saus, rijst en paneer stukjes apart in ovenbestendige kommen voor 10min op 180°C voorverwarmde oven.

{2.} Verwarm de kibbeh op een ovenbestendige schaal voor 8min op 180°C.

Let op: Giet de paneer saus op een warm bord en leg de paneer stukjes erbovenop. Serveer rijst naar wens.

{3.} Serveer de kibbeh op een warm bord met yoghurtsaus aan de zijkant. Serveer beide hoofdgerechtensamen &geniet!

Desserts

Bewaar de desserts in de koelkast en serveer koud.
Verwijder voor het serveren het bakpapier.

Allergenen: Bevat zuivel

KOKOS-MANGO PANNA COTTA



BLUSH DREAM MOUSSE



Blend House

Indian Fusion

"Laat al uw zintuigen samenkomen"

www.blendhouse.nl

@blendhousenl

Voorstraat 100, Utrecht

blendhousenl@gmail.com

+31 657 321 181

Share your experience with us:
@sous_nl