Vis 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

BABA GHANOUSH PURI

Vul de knapperige puri met een kleine lepel baba ghanoush vulling. Serveer & geniet!

Allergenen: Bevat gluten

Starters

RUBI KONINGGARNALEN

Verwarm de garnalen op een ovenbestendige schaal voor 3min op 180°C voorverwarmde oven. Serveer & geniet!

Allergenen: Bevat noten, zuivel

ROMIGE BROCCOLI VLEUGELS

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

Allergenen: Bevat zuivel

Chef's Specialiteit

ZEEBAARS SPEKTAKEL

Allergenen: Bevat zuivel, noten

PALATIALE SPINAZIEFUSIE

Allergenen: Bevat zuivel

{1.} Verwarm de bloemkoolsaus, paneer saus, citroenrijst, basmatirijst apart in ovenbestendige kommen voor 10min op 180°C voorverwarmde oven.

{2.} Verwarm de paneer rolletjes, zeebaarsfilet en gegrilde groenten voor 8min op 180°C voorverwarmde oven.

{3.} Verwarm uw serveerschaal, giet de paneer saus en plaats de paneer rolletjes erbovenop.

{4.} Gebruik de warme schaal met zeebaars en gegrilde groenten, plaats de citroenrijst in het midden. Giet debloemkoolsaus op uwbordnaarwens.

{5.} 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