Gedeeld 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.



Voorgerechten



VEGGIE SUSHI

Allergenen: Bevat gluten,soja



BABA GHANOUSH PURI

Allergenen: Bevat gluten

Starters



BLEND LAMS GALOUTI KEBAB

Neem een warm serveerbord, leg ***baby naans*** in het midden en leg de ***lam kebabs*** bovenop met tzatziki.

Allergenen: Bevat gluten, zuivel, noten

BASILICUM KNOFLOOK KIP KEBAB



Verwarm de kip stukjes in een ovenbestendige kom voor 8min op 180°C. Leg op een serveerschaal.

Allergenen: Bevat gluten, zuivel, noten



ROMIGE BROCCOLI VLEUGELS

Verwarm de broccoli vleugels op een ovenbestendige schaal voor 10min op 180°C. Serveer met saus.

Allergenen: Bevat gluten, zuivel, noten

VERMICELLI YOGHURT KEBABS



Giet de cranberrysaus op een bord, leg de yoghurt kebab stukjes in een cirkel en serveer de saus erbovenop.

Allergenen: Bevat gluten, zuivel, noten

Chef's Specialiteit

{1.} Verwarm de ***basmati & citroenrijst, paneer rolletjes, pompoen met groenten, paneer saus, pompoen saus, bloemkool saus, boterkip stukjes en saus*** apart in ovenbestendige kommen voor ***10min op 180°C***.

{2.} Verwarm de ***zeebaars*** en ***citroenrijst*** apart voor ***8min op 180°C***. Serveer in een warme kom met de ***bloemkool saus*** erover en rijst aan de zijkant.

{3.} Gebruik een koffiemok om de ***citroenrijst*** te vormen en keer om in het midden van een warm bord. Leg de ***pompoen met groenten*** aan de zijkant.

{4.} Giet de ***boterkip saus & spinazie saus*** en leg de warme ***kip stukjes & paneer rolletjes*** op aparte borden. Serveer rijst naar wens.

{5.} Serveer alle hoofdgerechten samen & geniet!



PALATIALE SPINAZIEFUSIE

Allergenen: zuivel



POMPOEN A LA COCO CRÉME

Allergenen: noten {Vegan}



BLEND BOTERKIP

Allergenen: zuivel, noten



ZEEBAARS FEEST

Allergenen: vis, zuivel, noten

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