



# Vooraf & Voorgerechten

## **Samosa met Tomaten-rode ui chutney 7.0**

Deze Indiase Samosa biedt een perfecte balans van hartig, zoete en kruidige smaken. Het bladerdeegpakketje is gevuld met kruidige aardappelen, erwten, rozijnen en pinda's.

*Allergenen: sulfiet, pinda, gluten*

## **Ceviche van Rettich & Koolrabi 8.5**

Maak kennis met onze twist aan de klassieke Ceviche. Een heerlijke smaakexplosie door de combinatie van zoete witte druiven, ziltige zeekraal en pittige ingemaakte gember. Met een dressing van kokos en limoensap.

*Allergenen: sulfiet*

## **Noedelsoep met Dashi Bouillon 8.5**

Een lichte, umami-rijke Dashi Bouillon gevuld met noedels van zoete aardappel, Shanghai paksoi, bimi en enoki paddenstoelen.

*Allergenen: soja, selderij, sulfiet, sesam*

## **Gemarineerde olijven 4.5**

## **Pappadums met tomaten-rode ui chutney 5.5**

## **Broodplankje met Paradijselijke dips 7.5**

## **Nachochips 8.5**

Lekker om te delen of om alleen op te eten! Met kruidige seitan-crumble, kaassaus en pico de gallo.

*Allergenen: sulfiet, gluten, soja, lupine en mosterd*

**Al onze gerechten zijn plantaardig, huisgemaakt en vers;  
en dat proef je!**



# Hoofdgerechten

## **Risotto Pistacchio 25.5**

Een verwarmende en frisse risotto met pistachepesto. Gegarneerd met mizuna rood, bulls blood sla, preikiemen en pistachenoten.

*Allergenen: sulfiet, noten, selderij*

## **Golden Makhani 24.5**

De klassieke 'butter chicken' maar dan Paradijselijk plantaardig. Geserveerd in een rijke saus van kokos, tomaat, gember en chili, voor een onweerstaanbare smaak geserveerd met rijst & pappadums.

*Allergenen: gluten*

## **Gnocchi Sensatie 24.0**

Een heerlijk pakketje van filodeeg, gevuld met gnocchi roomsaus gemaakt van venkel en bloemkool. Comfort food op zijn best!

*Allergenen: gluten, sulfiet, selderij*

## **Paradijselijke Burger 24.5**

We krijgen er geen genoeg van; onze huisgemaakte burger! Gevuld met zongedroogde tomaten en olijven. Geserveerd met focacciabrood, yoghurtmunt saus, gepickelde gele courgette en natuurlijk een lekkere portie huisgemaakte aardappeltjes.

*Allergenen: lupine, selderij, sulfiet, soja*

## **Buddha Bowl 17.5**

Een *gevulde schaal met lekkernij; enoki paddenstoelen, bimi, gekruide cashewnoten, Shanghai Paksoi en gemengde zwarte en rode rijst met kikkererwten. Geserveerd met onweerstaanbare pinsa en een kokos-limoen dressing.*

*Allergenen: noten*

## **Bijgerecht: Kleurrijke salade 4.5**

Een waar bloementuintje op tafel. De tafelsalade met vier soorten sla, viooltjes, vegan feta en walnoten smaakt naar meer.

*Allergenen: noten*



# Nagerechten & Lekkernijen

## **Hemels Genieten 8.5**

Een frisse cake in een glaasje met sinaasappel en dadels. Geserveerd met een hazelnoten praline crème en chocoladesaus.

*Allergenen: lupine, noten*

## **Glass of Joy 9.0**

Een unieke crème brûlée, met een vulling van frisse stracciatellayoghurt. Afgetopt met zacht zomerfruit, blossom apple en bloemen.

*Allergenen: lupine*

## **De Verboden Vrucht 7.5**

Appeltjes met rozenwater, kardemom en rozenwaterkroepoek: een hemelse combinatie. Geserveerd op een bedje van bladerdeeg en met romige vanille-ijs.

*Allergenen: gluten, noten, lupine*

## **Paradijselijke Brownie 6.5**

Luchtig en rijk van smaak, met een zijdezacht laagje ganache. Een ware Paradijs favoriet, geserveerd met vanilleroomijs.

*Allergenen: soja, gluten, lupine*

## **Bessen Swirl 5.5**

Een ode aan de bessen, deze no-bake cheesecake is zo lekker dat hij een vaste plek krijgt op onze dinerkaart.

*Allergenen: gluten, noten*

**Al onze gerechten zijn plantaardig, huisgemaakt en vers;  
en dat proef je!**