

LUNCH

Báhn mi 9,00
Knapperig baguette met sticky tempeh, verse koriander, shiitake en fijne groenten.

Baba ganoush 9,00
Zuurdesembrood met baba ganoush, zomer groenten, zhoug en geroosterde zaden.

Spicy start 15,50
Salade met pittige hummus, geroosterde bloemkool, cherry tomaatjes, granaatappel en sumac.

Gegrild groen 15,50
Salade met gegrilde boksoi en courgette, radijs, baba ganoush, zhoug en geroosterde zaden.

Soep 8,50
Dagsoep met brood en dip.

Mama Gaia lunch menu 23,50
Wisselend driegangen lunchmenu op basis van het groentenaanbod van Ecoring Haarlem.

Daily special 13,50
Wisselende daily special

MEZZES

Olijven 3,50
Kalamata olijven.

Zeebrood 4,50
Zuurdesembrood van bakkerij Mama met zeewier boter.

Groentechips 4,50
Een combinatie van verschillende knapperige groenten.

Pittige boontjes 5,50
Olifantsbonen ingelegd met rawit pepers.

Cassava 5,50
Klassieke cassava chips met dip, portie voor 4 personen.

Tofu balletjes 6,50
Met tomaten jam. Wordt geserveerd met een pita.

Classic hummus 6,50
Met ingelegde citroen en broad beans.
Wordt geserveerd met een pita.

Börek 7,50
Filodeeg gevuld met romige spinazie en gekruide tofu met een frisse dip.

Gyoza 8,50
5 stuks met spicy dip.

Sushi 7,50 / 13,50
Mama Gaia's sushi assortiment.
Beschikbaar vanaf 15.00
Per 4 of per 8

Dip plateau 16,50
Met klassieke hummus, baba ganoush en amba.
Wordt geserveerd met een pita.

Borrelplank 27,50
Een selectie van bovenstaande hapjes.

DINER

Ajoblanco 9,50

Koude amandelsoep, ingelegde bramen en mosterdblad.

Salad of the day 11,50

Wisselende salade.

Smoked watermelon 11,50

Gerookte watermeloen met gebakken sjalot, tijgermelk met biet en kaapse bes.

Kool liefde 11,50

Gegrilde spitskool met Kimchi, peer en een krokant van gefrituurde zuurkool met dukkah.

Peking tempeh 11,50

Sticky tempeh met fijne groenten, hoisin saus en pannenkoekjes.

Groene curry 18,50

Fluweel zachte spicy groene curry met groene groentes en rijst met kokos en limoen.

Soba dashi 18,50

Dashi bouillon met soba noodles, baby venkel, oesterzwam, ijskruid en en crème van gefermenteerde knoflook.

Zhoug bloemkool 18,50

Langzaam geroosterde bloemkool met licht pittige zhoug, zeewier, paddenstoelen- bonenstoof.

Aubergine nigiri 18,50

Gemarineerde en gelakte aubergine op sticky rijst met ingelegde groenten en een peanut crumble.

Miso ananas 8,50

Ananas spies gemarineerd in spicy rum met een anijs crumble en een miso yuzu creme.

Sticky mango 8,50

Sticky rijst met fijne mango.

Appel droom 8,50

Appel, salted caramel en chai vanilla custard.