



**100% GLUTEN-FREE. MOSTLY RAW. PARTLY VEGAN.
ALL DELICIOUS. DEFINITELY HEALTHY.
R= RAW- VEGAN, V=VEGAN**

PATEURI



R. Pateu de caju cu rucola, 100 grame - 14 lei

Caju hidratat/ rucola/usturoi

R. Pateu de mazare cu avocado si busuioc Thai, 100 grame - 14 lei

Mazare/ Avocado / Busuioc Thai

R. Hummus picant - 100 grame - 14 lei

Naut incoltit / Tahina / Za'atar / Chili (mediu picant)

R. Tapenade cu Kalamata- 200 grame - 15 lei

Masline Kalamatas / EVOO / Crackers Raw

V. Icre de Amaranth - 100 grame - 15 lei

Amaranth / Maioneza de Soia / Ceapa verde

SALATE



V. Salata de quinoa cu spanac si rodie, 200 grame - 20 lei

Quinoa incoltita / Dressing de lamaie / Busuioc

R. Salata Thai cu dressing de susan si portocale. 200 grame - 20 lei

Mix de salata. Bok Choy. Castravete. Ardei. Ghimbir. Seminte susan. Ulei susan. Portocala. Mirodenii.

R. Salata de alge si castraveti cu ulei de susan. 150 grame-16 lei

Alge Wakame, shiitake, ulei susan, lamaie, mirodenii.

V. Salata Tabbouleh, 150 grame - 15 lei

Patrunjel proaspat, rosii, quinoa, ceapa verde, lamaie si OOO.

SUPE



R. Ciorba de pleutorus cu smantana de caju, 300 grame - 14 lei

Pleurotus, caju hidratat, morcovi, ardei, otet bio de mere, usturoi

R. Bors romanesc, 300 grame - 13 lei

Mix de legume de sezon, bors de casa, mirodenii, sare de Himalaya

R. Supa de rosii cu capsune si busuioc proaspat, 300 grame - 14 lei

Cu migdale, porumb dulce, ardei rosu si un strop de usturoi. Plus mirodenii.

V. Green Monster – Supa proteica de mazare si canepa, 300 grame - 15 lei

Mazare, spanac/kale, canepa, ceapa, morcovi, lamaie, mirodenii.

V. Supa de linte, 300 grame– 14 lei

Linte, morcovi, ceapa, ardei rosu, zeama de lamaie, za'atar, mirodenii.

V. Tom Yum, 300 grame - 15 lei

*Bok Choy, dovlecel, morcov, ciuperci, ceapa verde, ghimbir, lapte de cocos, lemongrass, galangal, mirodenii. **Mediu picant.***

SUSHI - servit cu wasabi, ghimbir murat si sos de soia



R. Sushi cu pulpa de migdale hidratate, 8 buc - 23 lei

Migdale hidratate, nori, miso, ceapa verde, morcov, castravete, ardei rosu

R. Sushi de telina cu morcovi, shiitake si castravete, 8 buc - 23 lei

Telina, conopida, nori, miso, shiitake, morcov, castravete, ardei rosu

V. Avocado maki, 8 buc – 22 lei

Orez brun, nori, avocado, un strop de miere, otet japonez.

V. Daikon maki, 8 buc – 21 lei

Orez brun, nori, , takuan (Daikon murat), un strop de miere, otet japonez.

V. Sushi Chef, 8 buc – 25 lei

Orez brun, mango, morcovi, castravete, rosii, takuan, avocado, un strop de miere, otet

V. Sushi pentru doi, 16 buc – 40 lei

Orez brun, mango, morcovi, rosii, castravete, takuan, avocado, miere, otet japonez.

SHARE



V. Mix de ciuperci prajite cu sos de soia, 200 grame – 25 lei

Caju, pleurotus, faina de naut, champignon, pleutorus, thai chili.

V. Clatite cu Kimchi si sos de susan si chili, 200 grame – 25 lei

Kimtchi, chickpea flour, tamari, spices.

R. Pachetele de primavara cu sos de ghimbir si migdale, 6 buc – 25 lei

Morcovi, ardei, rucola, varza alba, varza rosie, usturoi, mirodenii.

FEL PRINCIPAL



R. Sarmalute de hrisca in foi de vaza, cu mamaliga raw, 300 grame - 25 lei

Nuci, ceapa verde, rosii deshidratate, rosii, turmeric, marar, patrunjel, mirodenii.

R. Pizza cu blat de in-migdale si sos Marinara, 150 grams - 21 lei

Blat de in-migdale, rucola, porumb, ciuperci, ceapa, mirodenii.

R. Falafel deshidratat cu sos tahini, 4 buc - 20lei

Faina de in, naut, ciuperci, morcovi, usturoi, fulgi de drojdie, turmeric, mirodenii.

R. Chiftelute cu sos Marinara - 5 buc, 20 lei

Nuca, hrisca, ciuperci, morcovi, migdale, telina, usturoi, tahini, mirodenii.

V. Gyros din linte si sos tzatziki, 200 grame – 23 lei

Hrisca incoltita, rosii deshidratate, salata, castraveti murati, rosii deshidratate, caju.

V. Pleurotus la gratar cu orez brun cu tofu, 300 grame – 23 lei

Pleurotus, orez brun, tofu, ceapa verde, EVOO, mirodenii.

BURGERI SI CHIFLE



V. Chifla cu vinete si maioneza de paprika, 3 buc– 25 lei

V. Chifla cu ciuperci si sos de caju-hoisin, 3 buc – 25 lei

R. Burger chifla de migdale, sos Marinara, piure de telina, 200 grame – 25 lei

V. Burger cu tofu si vinete, 200 grame, 23 lei

PASTA – 23 lei



V. Paste cu pesto de busuioc si lamaie

V. Paste cu dovlecel si vinata

R. Paste de dovlecel /dovleac cu sos Marinara

V. Paste cu ciuperci si sos de caju si nuci

R. Paste cu sos de rosii si lapte de migdale

CRACKERS & BREAD



R. Flax, 5-seeds, detox-carrot, onion, nachos – 40 grame– 6 lei

V. Sourdough pita, 2 pcs – 6 lei

V. House-made pita –1 pc, 6 lei

...AND FINALLY, DESERTS!



Raw-vegan cakes – 15 lei / slice

Zebra – layers of white coconut cream and chocolate

Rawmazing – White cream with raspberries, topped with chocolate ganache

Carrot cake – delicious, diet version, 93 calories / slice

“Cheesecake” – your choice of Raspberry or lime-coconut flavor

Coffefee – chocolate with coffee cake

Tiramisu

Pistachio – Chocolate, for chocolate lovers

Cioco- mint

Amandina – local chocolate speciality

Goji – berry cake with carob topping

Important!

- In unitatea noastra sunt procesate nuci, seminte si alte produse cu alergeni, vegetale
- Daca aveti orice alergii, va rugam sa informati in prealabil personalul Rawmazing.
- Pentru lista completa de ingrediente, cereti personalului Rawmazing lista.