



Gdy myślisz o diecie sirtuinowej,
od razu powinienes pomyśleć też
o nas.

Nasze diety wzbogacone są
najlepszej jakości japońską
zieloną herbatą MOYA MATCHA.

Zapewniamy Ci świeże posiłki z
najwyższej jakości składników,
wypełnione wysokosirtuinowymi
warzywami i owocami.

Czekałem już jakiś czas, aby móc
Ci zaproponować właśnie tę
dieta.

Zachęcam do przejścia przez
dwie fazy diety sirtuinowej z
nami, a następnie do odżywiania
się na stałe na naszej lekkiej
diecie sirtuinowej.

Szef Kuchni
Damian Andrzejewski
@wegebezglutenu



Nasze pudełka

PAMIĘTAJ O SEGREGACJI!

① pudełka tekturowe
i tekturowe przykrywki
– odpady zmieszane

② przezroczyste
pudełka, sosjerki ich
przykrywki z PLA
– odpady BIO

③ pokrywki pudełek
tekturowych oraz
butelki i zakrętki –
odpady tworzywa
sztuczne

menu

1. śniadanie

Sok – koktajl sirtuinowy, wolnotłoczony

moya matcha, lubczyk, szpinak, jarmuż, seler naciowy, limonka,
rukola, jabłko, pomarańcza

2. lunch

Izotoniczny koktajl sirtuinowy

Woda kokosowa, czarna porzeczka

3. podwieczorek

Sok – koktajl sirtuinowy, wolnotłoczony

moya matcha, lubczyk, szpinak, jarmuż, seler naciowy, limonka,
rukola, jabłko, pomarańcza

4. kolacja

Sałatka odżywcza

Parowane brokuły, orzechy włoskie, smażona ciecierzycyca w
przyprawach ze świeżą papryczką chilli, grillowana zielona
papryka, avocado skropione limonką, czerwona cebula, słupki z
selera naciowego, kasza gryczana z lubczykiem, solony jarmuż.

Emulsja sałatkowa na bazie oleju tłoczonego na zimno z
migdałów oraz octu balsamicznego z Krety

Podane na konfetti szpinakowym i rukoli