

Café

Espresso	4400
Doppio	5000
Americano	5300
V60	8500
Moccamaster (1 taza)	8500
Moccamaster (2 tazas)	12500

Con leche

		XL
Cortado	5000	
Macchiato	5000	
Macchiato doble	5900	
Cappuccino	5900	6600
Magic	5800	
Flat White	6300	7000
Latte		6300
Latte doble shot		7000
Mocaccino	5400	6600
Leche de almendras o avena		1600
Caramel o Vainilla		1500
Extra shot		1500

Chai / Matcha / Chocolate

Chai Latte	6300
Dirty Chai	6600
Matcha Latte	6600
Hot Chocolate	5600

Bebidas

Jugo de naranja	5500
Agua mineral con o sin gas	3000
Kombucha:	7500
Manzana y menta	
Pomelo y jengibre	
Limón e hibiscus	
Cerveza Artesanal Suburbier:	7500
Apa madurada con pomelo	
Kölsch	

Con hielo

Americano	5400
Batch brew over ice	6600
Coffee Tonic	7800
Flat White	6400
Latte	6400
Mocaccino	6000
Cappuccino	6000
Chai Latte	6400
Dirty Chai	6600
Matcha Latte	6600
Chocolate	5600

Té en hebras

	6000
-English Breakfast	
-Chai de montaña	
-Oriente: té verde sencha con jazmín y jengibre	
-América: flores de hibisco con rosa mosqueta, cítricos y sauco	

Jugos prensados en frío

6000
Limonada (menta y jengibre)
Pomelada (pomelo y jengibre)
Verde Detox kale, apio, pepino, perejil, espinaca, naranja y jengibre.
Remolacha , naranja, limón y jengibre.
Zanahoria , naranja, jengibre, pomelo y semillas de chia.
Maracuyá , naranja, frutilla y menta.



Cocina

G' day brunch plate (gfo) 21500

Viene con pan de masa madre!

Elegir 2 raciones: cremoso de palta & hierbas/ hummus & dukkah/ queso crema y dukkah/ tomates de estación y hierbas

Elegir 1 ración: pastrón y mostaza / lomito ahumado con hierbas / maple bacon / 2 huevos 6 minutos

Aussie Bowl (gfo)(v)(ve) 23000

Quinoa, kale, huevos, espinaca, arvejas, palta, tuna salad y dukkah con dressing de frambuesas

Opcional: salmón ahumado +\$7500

Eggs Benny (gfo) 21000

Espinaca y menta, BBQ pulled pork, huevos orgánicos 6 minutos, salsa holandesa en croissant

Bacon & Egg Sandwich (gfo) 19500

Huevos orgánicos revueltos, panceta, queso americano, barbacoa de naranja y kale crocante en pan brioche

Salmon Feta Toast (gfo) 24500

Queso feta cremoso, salmón ahumado, alcaparrones, pickles de cebolla morada, eneldo fresco y huevo 6 minutos

Rainbow Toast (gfo) (v) 18500

Cremoso de queso feta, remolacha roja y amarilla, palta, tomate, huevo 6 minutos y hierbas frescas

Tuna Brioche (gfo) 21000

Atún, palta, tomate orgánico, mayonesa liviana y espinaca fresca en pan brioche de molde



Cocina

Pastrami Sandwich (gfo) 24000

Pastrami, queso tybo, chucrut, pepinillos y dijonesa en pan de masa madre

Turkish Eggs (gfo)(v) 16500

2 huevos 6 minutos sobre una base de yogur griego, chilli butter, dukkah, hierbas frescas, limón y granada. Servidos con pan integral de centeno

Mushie Melt (gfo)(v) 21500

Mix de hongos, quesos y espinaca, aceite de trufa y sal en escamas en pan de masa madre

Smoked ham and cheese croissant 14500

Sausage Rolls (2u) 8500 NUEVO!

Smoked ham and brie toastie (gfo) 18500

Lomito con hierbas marinado con miel orgánica, queso brie y mostaza de dijón. **Extra tomate +2000**

Avo Toast (ve)(gfo) 16000

Hummus, palta, cranberries, huacatay & dukkah
· **Sumale un huevo orgánico +2500**

French Toast 19500

Brioche con corazón de nutella, quenelle de queso crema, frutas de estación & miel orgánica

Chía bowl (v)(ve) 19500

Chia pudding, frutas frescas de estación, escamas de coco, castañas de caju, almíbar de frutos rojos y flores

Granola bowl (v) 19500

Yogur de búfala, granola hecha en casa, frutas frescas de estación, miel orgánica y flores