



MENU

BREAKFAST Served weekdays 8-11, all day on weekends

BAKED OATS: CLODBERRY & CREAM
Raw stirred cloudberrys, cream, roasted almond pulp, steamed oat milk & chopped pistachios

BAKED OATS: PEANUT BUTTER & JAM
Strawberry compote, peanut butter, banana, steamed oat milk & strawberry sprinkles

BAKED OATS: APPLE & PECAN CRUNCH
Apple compote, pecan nut butter steamed oat milk & chopped pecans

BAKED OATS: BLUEBERRY CRUMBLE
Blueberry and blackberry compote, almond butter, fresh blueberries, steamed oat milk & oat crumble

AMERICAN PANCAKES: BERRY SPECIAL
Blueberries, raspberries, pecans, maple syrup and cream

AMERICAN PANCAKES: CLODBERRY & CREAM
Raw stirred cloudberrys, cream, roasted almond pulp, maple syrup & chopped pistachios

BREAKFAST IN BREAD
Scrambled tofu brunch toast with avocado, roasted cherry tomatoes, tempeh bacon and greek style-cheese. *Can be served on gluten free toast*

HOLY GUACAMOLY
Avocado brunch toast with pico de gallo, topped with cilantro, lime and tajin. *Can be served on gluten free toast*

MAT Serवास från kl 11

KNIVSÖDER 149KR
Glass noodles with fresh herbs, red cabbage and carrot served with fried tofu, peanut sauce, avocado, mango, cilantro & peanut sprinkle

YU ZU TEMPEHTING 149KR
Black rice, kale, red cabbage and carrot tossed in yuzu dressing. Served with marinated tempeh, kimchi, avocado, wasabi-sesame sprinkle and lime

PEAS & LOVE 149KR
Our falafel, hummus and aubergine and zucchini hash. Served with vegan greek style cheese, carrot and cabbage salad, sour red cabbage and roasted sesame seeds



SMOOTHIE BOWLS **129 KR**

92 KR Match your favourite base with your favourite topping. Our bowls are blended with fresh fruit and berries, and all of our nut butters and granola mixes are made on site.

92 KR **BASE:**
AÇAI
Açai & banana

92 KR **PITAYA**
Pitaya, pineapple & banana

92 KR **GOLDEN GLOW**
Mango, ananas, mango, pineapple, banana, passion fruit, sea buckthorn & rosehip

129 KR **MORINGA & BLUE SPIRULINA**
Mango, avocado, lemon, ginger, turmeric, spinach, blue spirulina & moringa

129 KR **BOOST YOUR BOWL** **+15 KR**
Protein powder:
Chocolate
Vanilla
Strawberry & Collagen
Chia pudding
Nutella

TOPPING: *
LOCO
Peanut butter, raspberries, blueberries, coconut & granola

MAHALO
Peanut butter, banana, blueberries, cocoa nibs, quinoa puffs & granola

YOGI
Mango & passion fruit puree, raspberries, banana, coconut & granola

MALIBU
Chia pudding, mango & passionfruit puree, raspberry, kiwi & granola

***NOTE:** Toppings may contain gluten from oats
Peanut butter
Almond butter
Collagen
Moringa
Rosehip
Spirulina

BREAKFAST IN BREAD
Scrambled tofu brunch toast with avocado, roasted cherry tomatoes, tempeh bacon and greek style-cheese. *Can be served on gluten free toast*

LESS HATE MORE SWEET POTATE 149KR
Rich stew with sweet potato, our garam-masala paste, coconut milk and veggies. Served with roasted chick peas, cilantro, lime, cashews and mayo drizzle

MADE IN CHINA 149KR
Spicy sichuan stew with tofu and soy mince. Served with black rice, steamed pak choi, spring onions and cilantro

NOODLES AND PINS 149KR
Rice noodles tossed in spicy dandan inspired sauce. Served with roasted soy mince, cabbage and spring onions. Topped with cilantro and sichuan pepper

SMOOTHIES & JUICES **69 KR**

All juices, smoothies and protein shakes are made by us using fruits, vegetables and natural ingredients

PUSSY POWER JUICE (BALANCE)
Pineapple, lemon, celery, mint, ginger, apple, coconut water and blue spirulina

THE GRAPEST PASSION OF ALL JUICE (GLOW)
Red grapefruit, raspberries, passion fruit, pear, apple, pitaya and collagen

I LOVE U SO MATCHA JUICE (FOCUS)
Celery, cucumber, spinach, fennel, lemon, ginger, apple and matcha

SHARKS SMOOTHIE (IMMUNITY BOOST)
Mango, spinach, lemon, ginger, turmeric, coconut oil, apple, spirulina, and moringa

TROPIC LIKE IT'S HOT SMOOTHIE
Pineapple, mango, passionfruit, coconut milk and rosehip

4 UR GUTS SMOOTHIE (GUT FRIENDLY)
Strawberries, mango, kiwifruit, orange, kombucha, hibiscus, baobab and mint

BANANA SPLIT PROTEIN SHAKE
Cocoa, banana, dates, protein powder and almond milk

129KR **LOADED FRIES BEFORE GUYS**
Sweet potato fries with chili mayo, chipotle black beans, pickled red onions, cashew parmesan, lime and cilantro

135KR **HOLY GUACAMOLY**
Avocado brunch toast with pico de gallo, topped with cilantro, lime and tajin. *Can be served on gluten free toast*

75KR **FRIES BEFORE GUYS**
Sweet potato fries or potato fries served with dip

149KR **ADD ON** Avocado **+15 KR** Dressing/dip **+10 KR**
Protein **+15 KR** Other ingrediens **+15 KR**





MENY

FRUKOST

Serveras vardagar 8-11, hela dagen på helger

BAKED OATS: CLODBERRY & CREAM
Rårörda hjortron, grädde, rostad mandelmassa, hackade pistagenötter och ångad havremjolk

BAKED OATS: PEANUT BUTTER & JAM
Jordgubbskompott, jordnötssmör, banan, ångad havremjolk & jordgubbströssel

BAKED OATS: APPLE & PECAN CRUNCH
Äppelkompott, pekannötssmör, hackade pekannötter och ångad havremjolk

BAKED OATS: BLUEBERRY CRUMBLE
Blåbär-och björnbärskompott, mandelsmör, färska blåbär, ångad havremjolk och havrecrumble

AMERICAN PANCAKES: BERRY SPECIAL
Blåbär, hallon, pekannötter, lönnsirap och grädde

AMERICAN PANCAKES: CLODBERRY & CREAM
Rårörda hjortron, grädde, rostad mandelmassa, lönnsirap, pistagenötter

BREAKFAST IN BREAD
Scrambled tofu brunch toast med avokado, rostade körsbärstomater, tempeh bacon och greek style-ost. *Kan göras på bröd bakat utan gluten*

HOLY GUACAMOLY
Avocado brunch toast med pico de gallo. Toppas med koriander och tajin. *Kan göras på bröd bakat utan gluten*

MAT

Serveras från kl 11

KNIVSÖDER
Glasnudelsallad med färska örter, rödkål och morot. Serveras med friterad tofu, jordnötssås, avokado, koriander, mangosalsa, och jordnöttsströssel

YU ZU TEMPEHTING
Svart ris, grönkål, rödkål och morot slungad i yuzudressing. Serveras med marinerad tempeh, kimchi, avokado, wasabi-sesam strössel och lime

PEAS & LOVE
Vår falafel och hummus serveras med kryddig aubergine och zucchiniröra, syrad rödkål, vegansk greek-style ost och morot-och vitkålssallad. Serveras med krämig ört dressing nachos och mayodrizzle



INNEHÅLLER GLUTEN

INNEHÅLLER NÖTTER

SMOOTHIE BOWLS

129 KR

92 KR
Välj bas och topping. våra bowls är endast baserade på frukt och bär, alla våra nötsmör och granola är gjorda på plats

92 KR
BASER:
AÇAI
Açai & banan

92 KR
PITAYA
Pitaya, ananas & banan

92 KR
GOLDEN GLOW
Mango, ananas, banan, passionsfrukt, havtorn & nypon

129 KR
MORINGA & BLÅ SPIRULINA
Mango, avokado, citron, ingefära, gurkmeja, spenat, blå spirulina & moringa

129 KR
BOOST YOUR BOWL

+15 KR

135 KR
Proteinpulver:
Choklad
Vanilj
Jordgubb & kollagen
Chiapudding
Nutella

TOPPING:*
LOCO
Jordnötssmör, hallon, blåbär, kokos & granola

MAHALO
Jordnötssmör, banan, blåbär, kakaonibs, quinoapuffar & granola

YOGI
Mango & passionsfruktspuré, hallon, banan, kokos & granola

MALIBU
Chiapudding, mango & passionsfruktspuré, hallon, kiwi och granola

***OBS:** Pålägg kan innehålla gluten från havre

Jordnötssmör
Mandelsmör
Collagen
Moringa
Nypon
Spirulina

BREAKFAST IN BREAD
Scrambled tofu brunch toast med avokado, rostade körsbärstomater, tempehbacon och greek style-ost. *Kan göras på bröd bakat utan gluten*

149KR

LESS HATE MORE SWEET POTATE
Smakrik gryta med sötpotatis, vår garam-masala paste, grönsaker, röda linser och kokosmjolk. Serveras med svart ris, koriander, kryddrostade kikärtor, lime, cashewnötter och mayodrizzle

149KR

MAPU MAHALO TOFU
Kryddig sichuangryta med tofu och sojafärs. Serveras med svart ris och ångad pak choi. Toppas med vårlök och koriander

149KR

NOODLES AND PINS
Risnudlar, tofu och grönsaker slungade i spicy gochujangsås. Serveras med rostad shiitake, portabelo och broccolini. Toppas med vårlök och koriander

135KR

149KR

149KR

149KR

SMOOTHIES & JUICER

69 KR

Alla juicer, smoothies och protein shakes görs av oss och är endast baserade på frukt, grönsaker och naturliga råvaror

PUSSY POWER JUICE (BALANCE)
Ananas, citron, selleri, mynta, ingefära, äpple, kokosvatten & blå spirulina

THE GRAPEST PASSION OF ALL JUICE (GLOW)
Röd grapefrukt, hallon, passionsfrukt, päron, äpple, pitaya och collagen

I LOVE U SO MATCHA JUICE (FOCUS)
Selleri, gurka, spenat, fänkål, citron, ingefära, äpple och matcha

SHARKS SMOOTHIE (IMMUNITY BOOST)
Mango, spenat, citron, ingefära, gurkmeja, kokosolja, äpple, spirulina och moringa

TROPIC LIKE IT'S HOT SMOOTHIE
Ananas, mango, passionsfrukt, kokosmjolk och nypon

4 UR GUTS SMOOTHIE (GUT FRIENDLY)
Jordgubbar, mango, kiwi, apelsin, kombucha, hibiskus, baobab och mynta

BANANA SPLIT PROTEIN SHAKE
Kakao, banan, dadlar, proteinpulver och mandelmjolk

ADD ON

Avokado +15 KR
Protein +15 KR

Dressing/sås +10 KR
Övrig ingrediens +15 KR

