



# MENU



## BREAKFAST

Served weekdays 8-11, all day on weekends

### BAKED OATS: CLOUDBERRY & CREAM

Raw stirred cloudberry, cream, roasted almond pulp, steamed oat milk & chopped pistachios

95 KR



### BAKED OATS: PEANUT BUTTER & JAM

Strawberry compote, peanut butter, banana, steamed oat milk & strawberry sprinkles

95 KR



### BAKED OATS: APPLE & PECAN CRUNCH

Apple compote, pecan nut butter, steamed oat milk & chopped pecans

95 KR



### BAKED OATS: BLUEBERRY CRUMBLE

Blueberry and blackberry compote, almond butter, fresh blueberries, steamed oat milk & oat crumble

95 KR



### AMERICAN PANCAKES: BERRY SPECIAL

Blueberries, raspberries, pecans, maple syrup & cream

129 KR



### AMERICAN PANCAKES: CLOUDBERRY & CREAM

Raw stirred cloudberry, cream, roasted almond pulp, maple syrup & chopped pistachios

129 KR



### BREAKFAST IN BREAD

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

135 KR



### HOLY GUACAMOLY

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

135 KR



## MAINS

Served from 11am

### KNIVSÖDER

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

149 KR



### YU ZU TEMPEHTING

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

149 KR

### PEAS & LOVE

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

149 KR

### NETFLIX & CHILI

Warming chili with chipotle, soy mince, black beans and bell peppers. Served with lime, cilantro, nachos and mayo drizzle

149 KR

### 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*

135 KR



### LESS HATE MORE SWEET POTATE

Rich stew with sweet potato, our garam-masala paste, coconut milk and veggies. Served with roasted chick peas, cilantro, lime, cashews and mayo drizzle

149 KR



### MAPU MAHALO TOFU

Spicy sichuan stew with tofu and soy mince. Served with black rice, steamed pak choi, spring onions and cilantro

149 KR

### NOODLES AND PINS

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

149 KR

### LOADED FRIES BEFORE GUYS

Sweet potato fries with chili mayo, chipotle black beans, pickled red onions, cashew parmesan, lime and cilantro

129 KR



### HOLY GUACAMOLY

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

135 KR



### FRIES BEFORE GUYS

Sweet potato fries or potato fries served with dip

75 KR

**ADD ON** Avocado +15 KR Dressing / dip +15 KR Protein +20KR Other ingredients +15 KR

## SMOOTHIE BOWLS

129 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.

\*NOTE: Toppings may contain gluten from oats

### BASE:

#### AÇAI

Açai & banana

95 KR



#### PITAYA

Pitaya, pineapple & banana

95 KR



#### GOLDEN GLOW

Mango, ananas, mango, pineapple, banana, passion fruit, sea buckthorn & rosehip

95 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

135 KR



135 KR



### 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

## 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 and mint

### BANANA SPLIT PROTEIN SHAKE

Cocoa, banana, dates, protein powder and almond milk





# MENY



## FRUKOST

Serveras vardagar 8-11, hela dagen på helger

### BAKED OATS: CLODBERRY & CREAM

Rårörda hjortron, grädde, rostad mandelmassa, hackade pistagenötter och ångad havremjolk

95 KR



### BAKED OATS: PEANUT BUTTER & JAM

Jordgubbskompott, jordnötssmör, banan, ångad havremjolk & jordgubbströssel

95 KR



### BAKED OATS: APPLE & PECAN CRUNCH

Äppelkompott, pekannöttsmör, hackade pekannötter och ångad havremjolk

95 KR



### BAKED OATS: BLUEBERRY CRUMBLE

Blåbär-och björnbärskompott, mandelsmör, färska blåbär, ångad havremjolk och havrecrumble

95 KR



### AMERICAN PANCAKES: BERRY SPECIAL

Blåbär, hallon, pekannötter, lönnsirap och grädde

129 KR



### AMERICAN PANCAKES: CLODBERRY & CREAM

Rårörda hjortron, grädde, rostad mandelmassa, lönnsirap, pistagenötter

129 KR



### BREAKFAST IN BREAD (Tillgänglig hela dagen)

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

135 KR



### HOLY GUACAMOLY

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

135 KR



## MAT

Served from 11am

### KNIVSÖDER

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

149 KR



### YU ZU TEMPEHTING

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

149 KR

### 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 örtdressing

149 KR

### NETFLIX & CHILI

Värmande chili med chipotle, sojafärs, bönor och paprika. Serveras med lime, koriander, nachos och mayodrilzle

149 KR

### BREAKFAST IN BREAD

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

135 KR



### LESS HATE MORE SWEET POTATE

Smakrik gryta med sötpotatis, vår garam-masala paste, grönsaker, röda linser och kokosmjolk. Serveras med svart ris, koriander, kryddrostade kikärter, lime, cashewnötter och mayodrilzle

149 KR



### MAPU MAHALO TOFU

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

149 KR

### NOODLES AND PINS

Risnudlar slungade i spicy dandan inspirerad sås, serveras med rostad sojafärs, kål och vårlök. Toppas med koriander och sichuanpeppar

149 KR

### LOADED FRIES BEFORE GUYS

Sötpotatispomes serveras med chilimayo, chipotle, blackbeans, picklad rödlök, cashewparmesan, lime och koriander

129 KR



### HOLY GUACAMOLY

Avocado brunch toast med pico de gallo. Toppas med koriander, lime och tajin. Kan göras på bröd bakat utan gluten

135 KR



### FRIES BEFORE GUYS

Pomes/sötpotatispomes med dipp

75 KR

**ADD ON** Avokado +15 KR Dressing/sås +15 KR Protein +20 KR Övrig ingrediens +15 KR

## SMOOTHIE BOWLS

129 KR

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

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

### BASER:

**AÇAI**  
Açai & banan

### PITAYA

Pitaya, ananas & banan

### GOLDEN GLOW

Mango, ananas, banan, passionsfrukt, havtorn & nypon

### MORINGA & BLÅ SPIRULINA

Mango, avocado, gurkmejashot, spenat, blå spirulina & moringa

### BOOST YOUR BOWL

Proteinpulver:  
Choklad  
Vanilj  
Jordgubb & kollagen

+15 KR

### 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

### Nutella

Jordnötssmör  
Mandelsmör  
Collagen  
Chiapudding  
Nypon  
Spirulina

## SMOOTHIES & JUICES

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 och mynta

### BANANA SPLIT PROTEIN SHAKE

Kakao, banan, dadlar, proteinpulver och mandelmjolk

