

BRUNCH

SO von 10:00 - 14:00 Uhr

TEE お茶

als Set für drei bis fünf Aufgüsse

CHOIKABUSE SENCHA (Halbschattentee) / Japan Okuyutaka, Wazuka, Kyoto Vollmundig, fruchtig, geschmeidig	9
SENGHA / Japan Imperial Sencha Yame Tsuchime, Yabemura, Fukuoka Crémig, dicht, grün	10
GYOKURO (Vollschattentee) / Japan Heritage Gyokuro, Yabemura, Fukuoka Umami, mundfüllend, süss	11
HONG CHA (Schwarztee) / Taiwan Jin Xuan, Mingjian Nantou Country, bio Floral, getrocknete Früchte, Gewürze	9.5
OOLONG / Taiwan High Mountain Oolong, Ching Sin, Lishan, bio 1700m: blumig, hoch aromatisch, süsslich	9.5
Dong Ding, Jin Xuan, Nantou Country, bio Leicht gerösteter grüner Oolong: würzig, nussig, vielschichtig	9

Alle Tees werden sorgfältig von uns selektioniert und wir beziehen sie direkt von den Teeproduzent:innen in Japan und Taiwan.

ESSEN 食事

Choshoku Brunch Set: Matcha Granola, Früchte, Shokupan, Croissant, Ohitashi Spinat, Noix Gras, Anko-Konfiture und Pistazien-Crème	29
Open Sando Shokupan, Ohitashi Spinat, knusprige Shiitake, gebackener Frischkäse und Yuzu Hollandaise	24
Okonomiyaki Japanischer Pancake mit Kabis, knusprige Shiitake, Okonomi-Sauce und Mayonnaise	23
Edamame Toast Shokupan, Edamame-Crème und Chili-Erdnuss-Crunch	24
Ogura Toast mit Anko gefüllter French Toast, mit Miso-Karamell, Früchten und Crème fraîche	22
Amazake Milchreis mit Früchten und Haselnuss-Mandel-Krokant	16
Apfel-Aprikosen-Gyoza frittiert, mit Vanillesauce	9
Matcha Granola Soja Joghurt mit Yuzu, Chia, Beerenkompott und Matcha Granola	9

Brot und Kleingebäcke: Zürich CH
Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter:innen.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer