



at / Liz Knight

on

Relæ

MENU

DEMO KAVINĒ





Jogurto dubenėlis su medumi, karamelėje keptomis kiaušėmis, namine granola ir skaldytais kakavos pupelėmis

8.50

Keptų bananų ir mėlynių kremo dubenėlis su namine granola, kiviais, šilauogėmis ir ačai uogų pudra

8.30

Humuso dubenėlis su keptomis cukinijomis ir paprikomis, skrudintais riešutais, alyvuogių aliejumi bei juoda duona

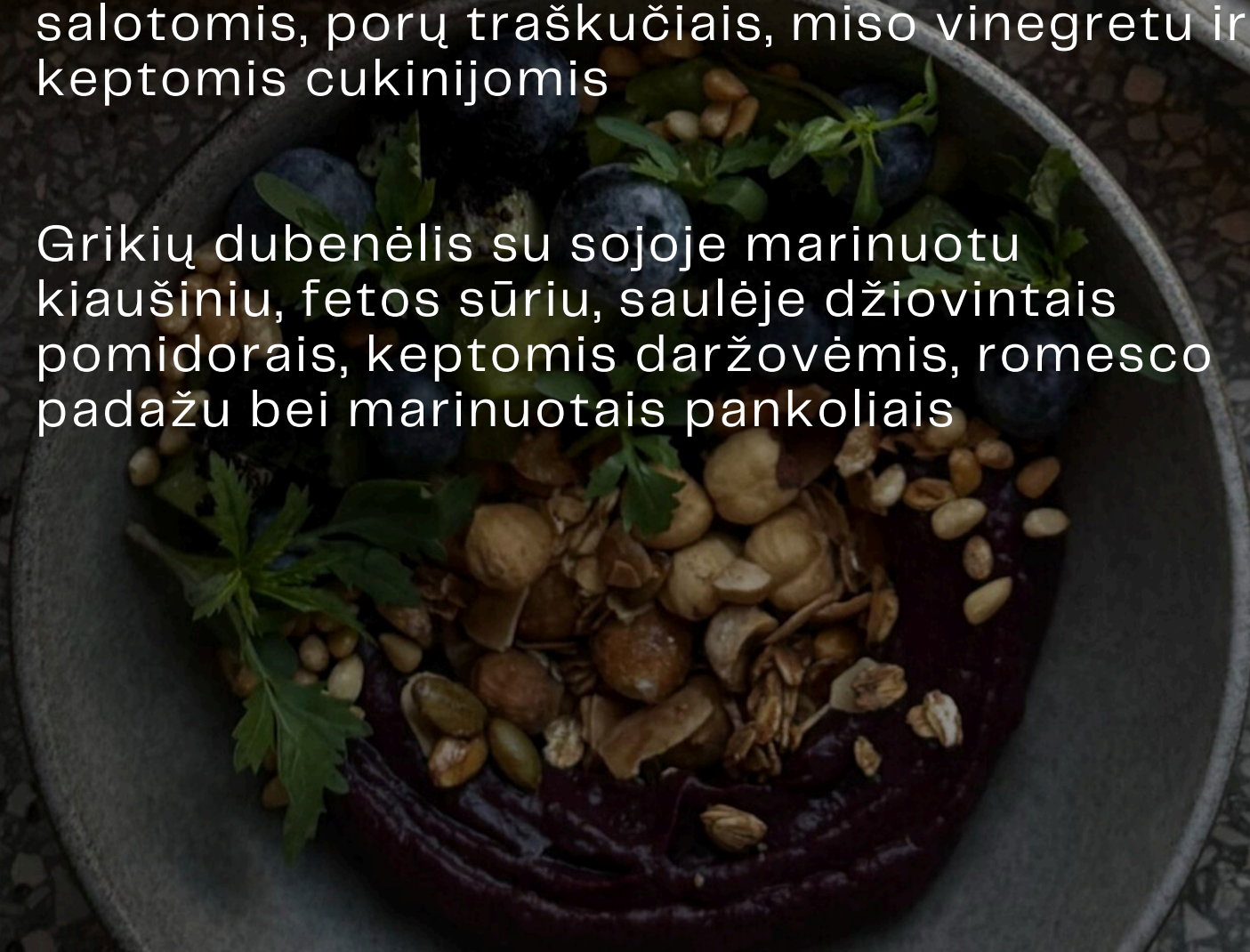
12.30

Ryžių dubenėlis su tahini pastoje marinuotu tunu, edamame pupelėmis, wakame salotomis, porų traškučiais, miso vinegretu ir keptomis cukinijomis

13.50

Grikių dubenėlis su sojoje marinuotu kiaušiniu, fetos sūriu, saulėje džiovintais pomidorais, keptomis daržovėmis, romesco padažu bei marinuotais pankoliais

12.70





Pomidorų ir anakardžių sriuba su
skrudintomis pinijomis, žolelių aliejumi ir
skrudinta duona

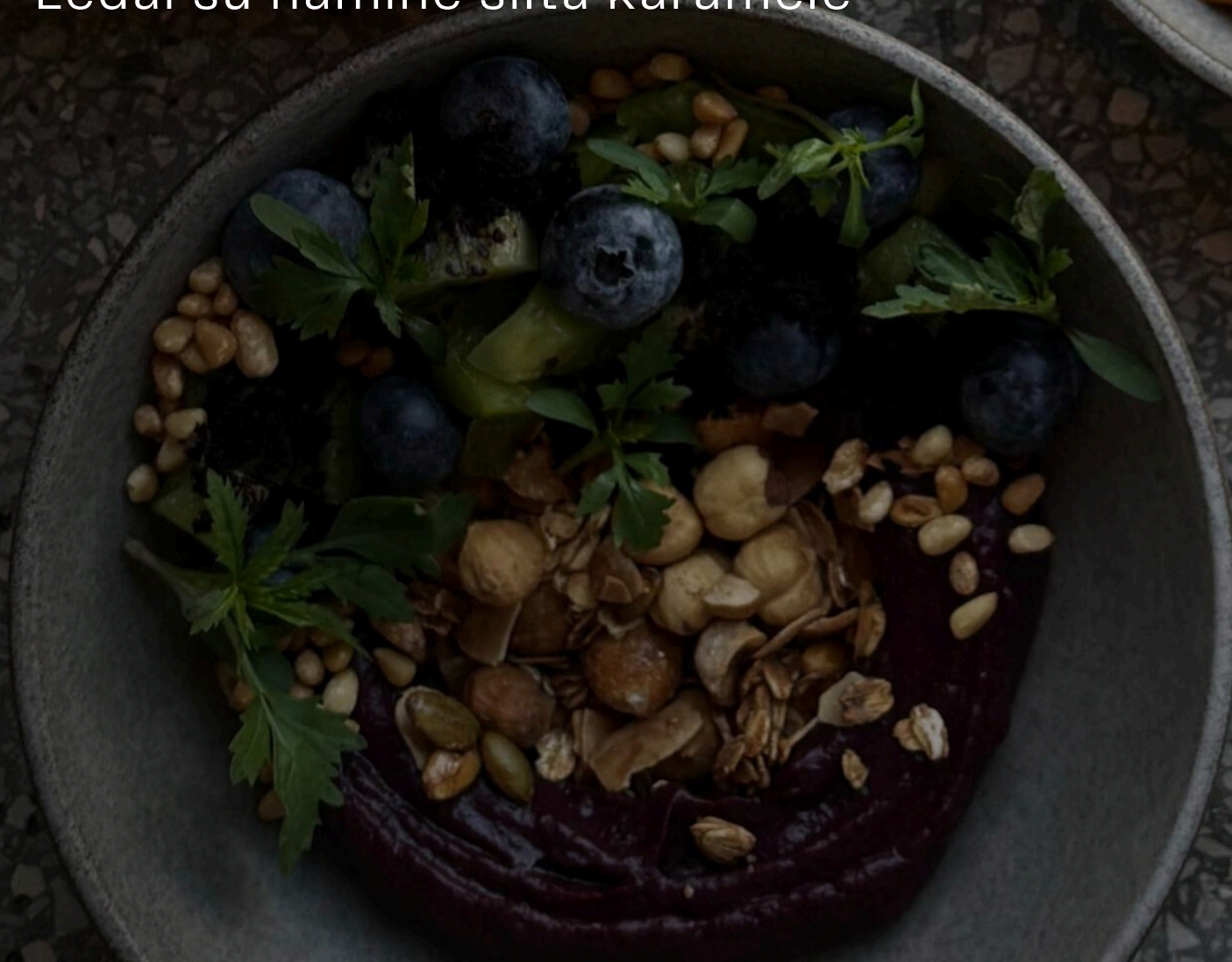
Kreminė kiaušininė su skrudinta brioche
duonele ir pomidorų salotomis

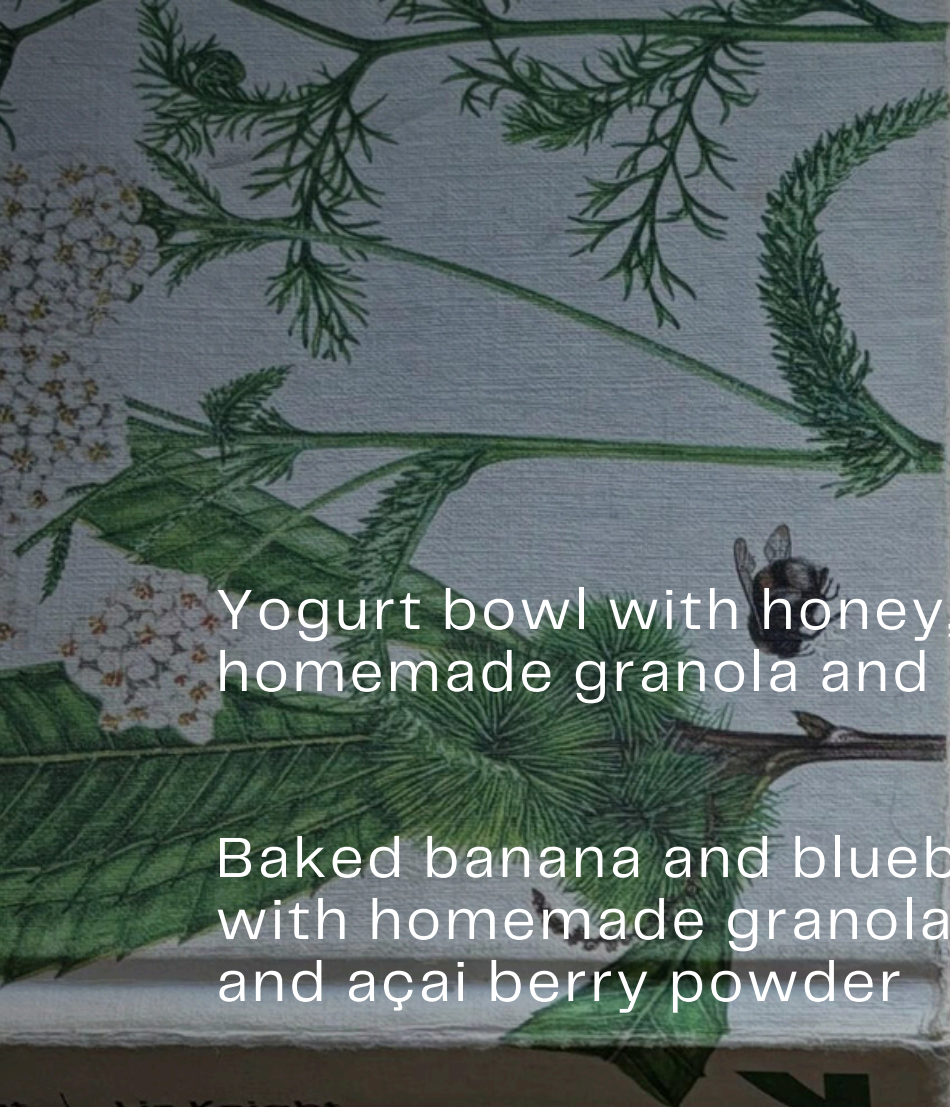
Ledai su namine šilta karamele

5.50

9.00

4.50





Yogurt bowl with honey, caramelized pears, homemade granola and cacao nibs

8.50

Baked banana and blueberry cream bowl with homemade granola, fresh kiwi, bilberries and açai berry powder

8.30

Hummus bowl with baked zucchini and paprikas, roasted nuts, olive oil and black rye bread

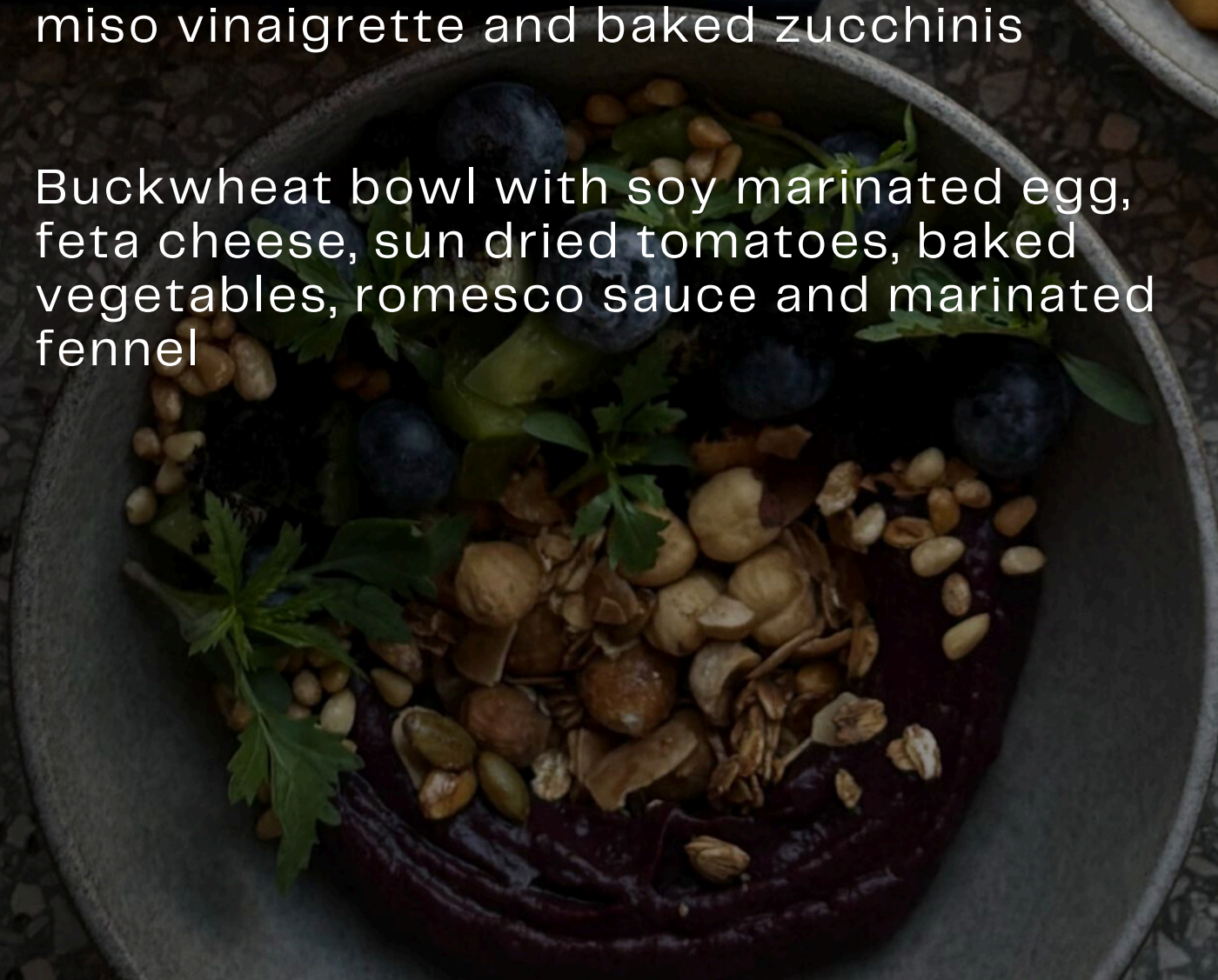
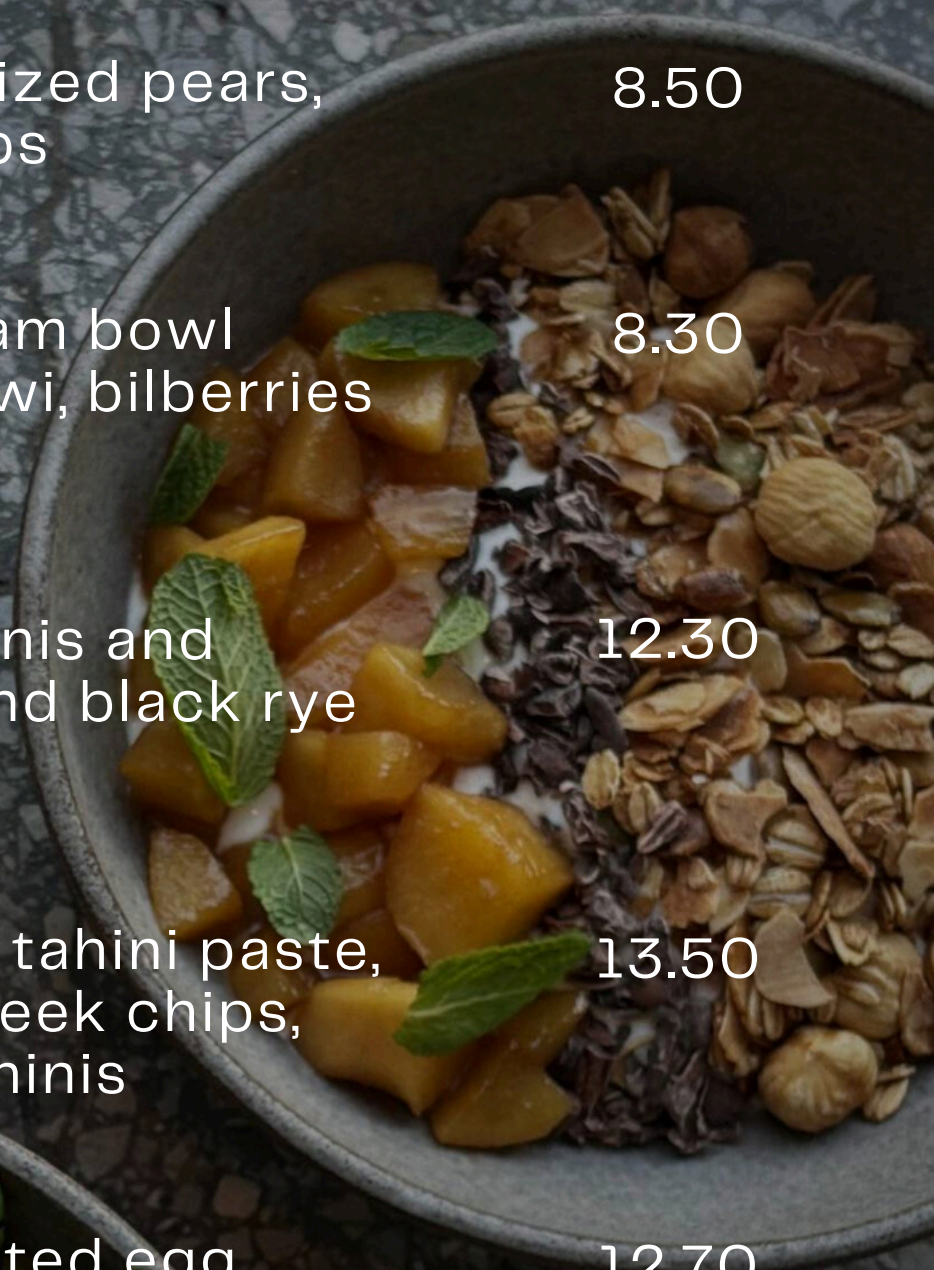
12.30

Rice bowl with tuna marinated in tahini paste, edamame beans, wakame salad, leek chips, miso vinaigrette and baked zucchini

13.50

Buckwheat bowl with soy marinated egg, feta cheese, sun dried tomatoes, baked vegetables, romesco sauce and marinated fennel

12.70





Tomato and cashew soup with roasted pine
nuts and toasted bread

5.50

Creamy scrambled eggs with tomato salad
and toasted brioche bread

9.00

Ice cream with homemade caramel

4.50

