



Sunday Brunch

Bottomless Mimosa 22.00

Mini Pisco Sour 5.50

Bloody Mary 10.50

Mini Pisco Tonic 5.50

Lomo Saltado

Sautierte Rindersteak-Streifen,
Soja-Ingwer-Sauce, Tomaten, Zwiebel,
Koriander, Spiegelei, Gebäck
14.00

Black Beans & Pulled Beef

mit Spiegelei, Avocado, Queso Fresco
und Jasmin Reis
13.00

Sashimi Quinoa Bowl

mit Avocado, Edamame und Tomaten,
Soja-Ingwer-Dressing,
Lachs- und Thunfisch-Sashimi
13.00

Veggie Quinoa Bowl

mit Avocado, Edamame und Tomaten,
Soja-Ingwer-Dressing,
mit Tofu, Topinambur und Gurke
11.00

Mercado Steak Sandwich

mit Avocado, Spiegelei, Chili-
Cheese-Sauce und Criolla Salat
14.00

Nikkei Benedict

Pochierte Eier, Miso-Chili-Hollandaise,
Brioche Toast
9.50

Egg Tortilla

Omelette mit 3 Zutaten zur Wahl:
Chorizo, Schinken, Zwiebel, Tomaten,
Pilze, Queso Fresco, Spinat
6.50

Huevos Escalfados

Pochierte Eier in Tomatensauce,
Zwiebel, Koriander
zur Wahl mit:

- Peruanischer Salchicha **7.50**
- Black Tiger Garnelen **9.50**
- Avocado **7.00**

Singles to pair:

Gebratener Reis mit Ei **5.50**

Gedämpfter Reis **2.00**

Weich gekochtes Ei **2.00**

Rührei **5.00**

Spiegelei **2.00**

Käse: **3.00**

Queso Fresco oder Brie

Charcuterie: **5.00**

Chorizo, Salchicha oder Beinschinken

Wurzelbrot Hell oder Rustikal **2.00**

Desserts:

Kokosnuss Milch Tapioka Pudding

Mango Mousse, Beeren
5.50

Matchu Matcha

Matcha Tres Leches Pudding,
Schokoladen Ganache
6.50