



## LEEren sukaldea



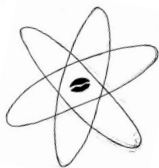
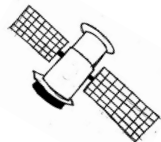
<b>KALE TXIPAK</b>	3
<b>TOSTA GAZTA</b> Etxeko almendra gazta, gure sukaldean egindako gerezi tomate deshidratatuekin eta albahazea	6
<b>TOSTA SCRAMBLE</b> Tofu, kale, perretxiko eta kimuak	6
<b>TOSTA P&amp;J</b> Brioche ogia, kakaguete gurin eta etxeko sagar mermeladarekin	5
<b>OHBABA ROLL</b> Naan ogian bildutako barazki eta txitxirioak gure ohbabanesa saltsa bereziarekin	6
<b>MANDUAK</b> Tofu, espinaka eta perretxikoz beteak	8
<b>EMPANADAK</b> Txoklo millorri eta piper saltsa	7
<b>HANBURGESA</b> Etxeko ogia, miso eta txitxirio hanburgesa piper eta tipularekin. Patata frijituak aldean.	12
<b>TIKKA MASALA</b> Txitxirio eta kurkuma arroza	10
<b>URTAROKO KREMA</b>	6
<b>KALABAZIN NOODLEAK</b> Gordinak, "cocido madrileño" hummusarekin, soia texturizatua, kakahuete tostatuak eta amarantoa	7
<b>VRUNTX</b> <b>IGANDE ETA JAIEGUNETAKO VRUNTX-A (11:30-13:30)</b> Soia yogurra etxeko granola eta urtaroko frutarekin Aguakate tosta, ontto bacon-a eta txanpiekin Cookie-a aukeran Kofia (espresso, ebakia edo kafesnea) Bestelako edariak +1,5	16

## ALEXAren labetik



<b>FRENCH TOAST BANILA KAFE</b> Laranja, mugurdia eta kafe tofea	5
<b>FRENCH TOAST GORRI</b> Marrubi, sasoiko fruta eta agave siropea	4,5
<b>SASOIKO BIZKOTXOA</b> Galdetu gozogileari	4
<b>ZUCHINI TXOKOBONBA</b> Kalabazina eta txokolate bizkotxo	4
<b>TXOKO GAILETA</b> Txokolate mingotsa eta gatza	2
<b>KOKOLO GAILETA</b> Koko eta oloa	2
<b>CINNAMON ROLL</b>	3
<b>AHABI SCONNE-AK</b>	3
<b>MERTXIKA PORRIDGEA</b> Sagar eta limoi konpota, banila krema, almendrak eta urtaroko fruta	5
<b>QUINOA PORRIDGE BEROA</b> Porridgea, banana, koko, sagarra eta almendra gurinarekin	5
<b>CHIA GRANOLA</b> Etxeko granola eta sasoiko fruta	5
<b>CHIA MATCHA</b> Matcha, ahabiak eta fruitu lehorratuak	5
<b>IZOZKIA (PINK ALBATROSS)</b> Etxeko granolarekin	4
<b>IZOZKI EXTRA</b> Urra / Txokolatea / Mango Tropikala / Stracciacocao	1,5

*IKER,  
Baristaburu*



## KOFI

### BEROA

Espressoa	2
Amerikanoa	2,5
Ebakia	2
Kafesnea	2,5
Flat White	2,6
Latte	3
Moca	3,5
Hot chocolate	3,5
Batch Brew	2
Filtratua	3
Chai Latte	4

### HOTZA

Cold Brew	2,5
Iced Latte	3,2
Frapuccino	3
Iced Black Coffee	4
Afogatto	4,5
Espressobutxa	4,5

### ADAPTOGENO ETA SUPERELIKAGAI LATTEAK

#### MATCHA LION'S MANE

Aktibatu eta kontzentrazioa hobetzeko

#### KURKUMA TURKEY TAIL

Desinflamazioa eta defentsak hobetzeko  
+ espresso shot-a **1**

#### CACAO CORDYCEPS

Kirol errendimentua hobetzeko  
+ espresso shot-a **1**

#### CACAO REISHI

Stressaren kontrakoa. Loaren kalitatea  
hobetu eta kirol errekupezioa hobetzeko  
+ espresso shot-a **1**

#### MATCHA ESPIRULINA

Energia eta proteina gehigarria

*Kaixo  
NEREA!*

## KOMBUTXAK

### MUCHA

Donostian egindakoa, etxekoa.  
Fermentatu zaporea

Original  
Manzana jengibre  
Coco vainilla

3

### FLAX&KALE

Bartzelonatik oso errez edaten den  
konbutxa, batere zapore fermentaturik  
gabea, originala eta goi mailako osagarri  
bereziz egindakoa

#### MR. BARRI

Mugurdia, marrubia eta kamu-kamu

#### SYMBIOTIC PASSION

Anana, marakuia, bancha te orlegia

#### BLUE MOJITO

Yuzua, espirulina eta menda

#### MOTHER AFRICA

Jenjibrea, hibiskoa, laranja

#### MASALA CHAI

Garam masala, jenjibrea

#### ORANGE FANTASY

Laranja + limoia

5

### LOV

Bartzelonatik baita ere, goi mailako  
osagarriz egindakoa eta batere gozogarri  
gehitu gabekoa. Fermentatu zapore  
xuabea eta osagarri oso interesgarriak

#### BOTILAK (487 mL)

Mandarina, kurkuma eta jenjibrea  
Ahabi eta lavanda  
Moringa, jenjibrea eta menda

5,5

#### LATAK (330 mL)

##### SUNNY

Udarea, irasagarra eta laranja lorea (azahar)

##### TROPICAL

Rooibos, mangoa eta arrosa petaloak

4

## MOCKTAILAK

#### XINTONIK

Kombutxa, limoi zukua eta ipuruak

7

#### OHBAIAIAI!

Kombutxa, ginger, limoi zukua,  
pipermina eta txilea

8

#### MIMOSA

Kombutxa, laranja eta limoi zukua  
eta Pink Albatross izozkia

8