

ברוכים הבאים

סימונים

- R** מזון שלא חומם מעל הטמפרטורה הקריטית שבה אנזימים חשובים הולכים לאיבוד.
- S** מנות הכוללות מזונות על. מזון בעל תכולת נוטריינטים רבה במיוחד ותכונות של צמחי מרפא.
- G** מנה ללא רכיבי חיטה.

בוקר כל היום

מאפי בוקר טריים

- קרואסון חמאה/שוקולד/קינמון 21
- מאפינס הדורים **G** / לימון/ וניל קינמון/ גזר/ קראמבל תפוחים 21

בוקר צרפתי

- קרואסון חמאה תוצרת בית
- חמאת אגוזי לוז
- חמאה
- כוס שתיה חמה/ קרה 42

פותחים שולחן

- ממרחי הבית - איולי חמניות, לאבנה קשיו, סלט "ביצים", פסטו;
- סלט חסה, ארוגולה, עגבניות שרי, בצל סגול ומלפפון;
- חביתת חומוס ותירס עם חלב שקדים, עשבי תיבול ובצל(*);
- לחם הבית/לחם ללא גלוטן **G** ;
- כוס שתיה חמה/ קרה 66
- (*) מומלץ להחליף במקושקשת טופו עם בצל ותירס 4

שקשוקה

- כדורי פולנטה וטופו ברוטב עגבניות טריות תוצרת בית, קונפי שום, קרם קשיו, תרד ואורגנו. מוגש עם לאבנה, טחינה עם עשבי תיבול, זיתים, חלה מכוסמין/ לחם ללא גלוטן **G** 64
- (*) תוספת פטה/ מוצרלה 6

סמודי בול **G**

- מבחר קערות סמודי עם גרנולה כוסמת תוצרת בית, אוכמניות מיובשות, גרעיני חמניה ודלעת, קשיו, שקדים, פשתן וחמאת שקדים (פירוט בתפריט השייקים)

כריכים

• לחמנייה מקמח כוסמין בעבודת יד / לחם ללא גלוטן **G**

מקושקשת

- מקושקשת טופו עם בצל ותירס, איולי חמניות, עגבניה, מלפפון, מלפפון חמוץ וארוגולה 49

סלט "ביצים" ואבוקדו

- סלט "ביצים" מטופו, אבוקדו, איולי חרדל, עגבניה, מלפפון, מלפפון חמוץ, ארוגולה, בלחמנית כוסמין מבצק חלה 49

שניצל בלחמנית חלה

- שניצל טופו אפוי בתערובת תבליני הבית, איולי חרדל, סלט קולסלאו, ממרח פלפלים חריפים, עגבניה, בצל סגול וחסה לאליק 58

שווארמה

- שווארמה טופו בתערובת תבליני הבית, טחינה ירוקה, עמבה, סלסה עגבניות, כרוב כבוש (לבריאותינו דרוש), ממרח פלפלים חריפים, בצל סגול וארוגולה 56

(* תוספת סלט אישי

- חסה, ארוגולה, בצל סגול, עגבניות שרי ומלפפון 24

סלטים

ירקות ופטה

- עגבניות שרי, מלפפון, גזר, בצל סגול, גמבה, לבבות קיסר, חסה לאליק, ארוגולה, פטרוזיליה, אורגנו, גרגירי חומוס, פטה שקדים תוצרת בית, סומק, קרעי לחם כוסמין/ לחם ללא גלוטן **G** 66

G סובה

- אטריות כוסמת, כרובית צלויה, חסה לאליק, ארוגולה, כוסברה ובצל ירוק בקרם קשיו וג'ינג'ר, קראמבל שקדים פיקנטי מעל 69

שניצל

- לבבות קיסר, אייסברג, לאליק, סלנובה, ארוגולה, בזיליקום, בצל סגול, נענע, זרעי עגבניות וקרעי שניצל טופו תוצרת בית בויניגרט איולי-חרדל, פרמזן אגוז מלך מעל 68

G קינואה לבנה

- קינואה עם זוקיני וגזר, שעועית ירוקה, מיקס עשבים, בצל סגול, עדשים מונבטות מבושלות, צ'יפס בטטה, מקלוני שקדים, לפל אדום חריף בויניגרט הדורים 66

G עלים פריכים

- ברי פקאן תוצרת בית, לבבות קיסר, חסה לאליק, חסה ערבית, ארוגולה, צנונית, אגוז פקאן, נענע, בזיליקום, ופרי העונה בויניגרט פסיפלורה 68

ראשונות

פוקצ'ה עשבי תיבול

מקמח כוסמין, אפיוה עם בזיליקום, אורגנו וטימין, מוגש עם "חמאה" תוצרת בית, שמן זית ובלסמי 36

(*) מאזטים תוצרת בית לבחירה

לאבנה קשיו / סלסה עגבניות / שמנת קשיו עם זיתים / סלט "ביצים" / ברי פקאן ועגבניות מיובשות / טחינה עם עשבי תיבול 18

פוקצ'ה מרגריטה

מקמח כוסמין, רוטב עגבניות תוצרת בית, מוצרלה קשיו וארוגולה, מוגש עם מטבל עגבניות טריות וכוסברה 52

(*) תוספת פטה/ פפרוני סלק 6

קרפצ'ו סלק

פרוסות סלק דקות צלויים במרינדה, קראמבל פרמזן, בצל ירוק, בלסמי תמרים ושמן זית 49

קולורבי ופטה שקדים

קולורבי חלוט, כוסברה, ארוגולה, צנונית, שקדים קלויים, בצל סגול, פלפל חריף ופטה שקדים 48

סלט קפרזה

מיקס שרי, בזיליקום, ארוגולה, מוצרלה קשיו תוצרת בית, שמן זית, לימון, בלסמי ושום, קרעי ברוסקטה מקמח כוסמין/ לחם ללא גלוטן 52

פלטת גבינות

לאבנה קשיו, פטה שקדים עם סומק, ברי עגבניות מיובשות, שמנת זיתים וברי פקאן תוצרת בית, מוגש עם ירקות טריים וקרקר כוסמין בעבודת יד / לחם ללא גלוטן 66

מרק יומי משתנה

שאל/י את המלצר/ית על המרק שהכנו הבוקר

עיקריות

לינגוויני בחמאה לימונית

פסטה לינגוויני ברוטב חמאה עם מרווה, שום, שמן זית, יין לבן, עם גרידת לימון ואורגנו טרי מעל 69

(*) ניתן לקבל עם פנה ללא גלוטן

קציצות בקארי כתום

קציצות טופו, שיטאקי ועשבי תיבול ברוטב קארי כתום תוצרת בית מתערובת של 15 תבלינים, קרם קוקוס, בצל סגול צלוי, גרגרי חמוס, ג'ינג'ר, צ'ילי ירוק, עלי כפיר, בזיליקום, קשיו, אורז יסמין או קינואה עם זוקיני וגזר לבחירה 72

קיש כרישה ובצל

מקמח כוסמין במילוי קרם רויאל ומוצרלה תוצרת בית, מוגש עם סלט ירוק ויוגורט קשיו 68

מוקפץ אטריות אורז

אטריות אורז רחבות מוקפצות עם למון גראס, ג'ינג'ר, סויה, שמן שומשום, ברוקולי, כרוב לבן, שברי קשיו קלויים, כוסברה, בצל ירוק, צ'ילי חריף ולימון 69

שווארמה בול

שווארמה טופו תוצרת בית, כרוב מותסס פרוביוטי, טחינה, סלט עם ארוגולה, חסה, שרי, מלפפון ובצל סגול, אורז יסמין או קינואה עם זוקיני וגזר לבחירה 68

לזניה

לזניה עם שלוש גבינות תוצרת בית, בטטה וראגו פטריות, מוגש עם סלט ירוק בויניגרט הדרים 66

קינוחים

עוגת גבינה פירורים (אופציה ללא רכיבי חיטה)

גבינת שמנת על בצק פריך משקדים וקוקוס 48

עוגת שוקולד חמה (אופציה ללא רכיבי חיטה)

מוגשת עם כדור גלידה וניל, חמאת אגוזי לוז ופיסטוקים 49

שוקולד-פיסטוק

קראסט של פיסטוק, שקדים, תמרים ואבקת קקאו, מוס פיסטוק וקרם שוקולד קוקוס 46

טירמיסו

מוס שוקולד קפה ומוס קוקוס, על קראסט של תמרים ושקדים 44

טירמיסו קלאסי

שכבות קרם וטורט וניל בקפה וברנדי, קקאו קלוי מעל 46



נוקי
 חלב אורז שקדים, בננה,
 אננס, תמר, ספירולינה 36
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

שוקו קידס
 חלב אורז שקדים, בננה, תמר,
 חמאת שקדים, קקאו קלוי, קקאו ר' 34

ים חלבון
 חלב אורז שקדים, אננס,
 בננה, ספירולינה כחולה,
 אבקת חלבון, וניל, 42
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

איזי גרין
 חלב אורז שקדים, בננה, אננס,
 תרד, ג'ינג'ר, צ'יה, מאצ'ה 38

ירוק עמוק
 ספירולינה, כלורלה, מורינגה, מלפפון,
 תפוח, סלרי, תמר, נענע, צ'יה 42

תוספת מזונות על S
 אבקת מאקה/ קולגן/ קקאו ר' / אבקת חלבון
 ספירולינה/ מאצ'ה/ צ'יה 6

• **תוספת לקערת סמודי בול :**
 גרנולה כוסמת תוצרת בית, אוכמניות מיובשות,
 גרעיני חמניה ודלעת וחמאת שקדים 12

אסאי מעורר
 חלב אורז שקדים, אסאי,
 בננה, תמר, שבבי קקאו 36
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

נטלה היי
 חלב אורז שקדים, בננה,
 תמר, קקאו ר', שבבי קקאו,
 חמאת לוז, מאקה 36
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

מנגוביטי
 חלב קוקוס, יוגורט קשוי, מנגו,
 אננס, תמר, לימונית, לואיזה 38
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

אלה כחולה
 חלב קוקוס, אננס, בננה,
 תמר, ספירולינה כחולה 38
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

פרילי לנצח
 חלב קוקוס, תות, בננה,
 תמר, וניל, קולגן 42
 • ניתן לשדרג לקערת סמודי

תאי-צ'יל
 חלב שיבולת שועל, מנגו,
 בננה, נענע, לימון, מאקה,
 אגוזי מלך 36

מנגו כורכומין
 חלב קוקוס, מנגו, אננס,
 תמר, כורכום, ג'ינג'ר, קינמון,
 פלפל שחור 38

משקאות מיוחדים

ניתן לקבל חם/קר

משקה הבית

חלב אורז שקדים, וניל וקינמון 18/24

משקה מאצ'ה

חלב אורז שקדים, וניל, מייפל 22/26

חלב כחול

חלב אורז שקדים, ספירולינה כחולה, קינמון, וניל 24/28

שוקו לאטה

חלב אורז שקדים, קקאו קלוי, קקאו רו', מאקה, וניל, מייפל וחמאת לוז 24/28

חלב זהב

חלב אורז שקדים, כורכום, ג'ינג'ר, וניל, מייפל, קינמון ופלפל שחור 24/28

צ'אי מסאלה

חלב שיבולת שועל, קינמון, ג'ינג'ר, תה שחור, הל, פרחי ורדים, ציפורן, מוסקט פלפל אנגלי, פלפל שחור וסוכר חום 22/26

בירות

בקס

בהירה ומרעננת 24

שש אחוז כפרה

פיל אייל בהירה עם ארומה פרחונית 28

בלו מון

פיל אייל בסגנון בלגי 28

נגב אואזיס

פיל אייל מעורפלת זהובה וקלילה 28

ברודוג

בירה ללא גלוקן 32

יינות ASSAF

יקב אסף

יקב בוטיק ישראלי מקדמת צבי, רמת הגולן

קברנה סוביניון 115/41

4 עונות פינטאג' 140/44

סוביניון בלאן 115/41

שנין בלאן 135/44

רזה 120/42

משקאות קרים

סחוט טרי

מיצים לבחירה סחוטים במקום:

תפוז/ תפוח/ גזר 18

מיץ שורשים

גזר, תפוח, מאקה, ג'ינג'ר 26

ירוק מנקה

נענע, כלורלה, ספירולינה, מורינגה, לימון, תפוח, אלוורה 29

אנטי דלקתי

גזר, תפוז, ג'ינג'ר, כורכום, שמן המפ 28

לימונדת הבית

לימון, לימונית, לואיזה, אגבה, פרחי butterfly pea 18/32

משקה אורגני

על בסיס קמבוצ'ה בטעמים:

ג'וניפר ברי/ ג'ינג'ר 28

סן בנדטו

16

סן פלגריו

14

שוטים

חיזוק חיסוני

ג'ינג'ר, כורכום, שמן המפ, קאיין, תפוז 14

כלורופיל מרפא

אלוורה, כלורלה, ספירולינה, מורינגה, תפוח ולימון 16

חליטות

ניתן לקבל את החליטות

חמות/ קרות/ מוגזות

כוס/ קנקן 16/30

• **חליטת צמחים** - לימונית, לואיזה, מרווה, מנטה וזוטה לבנה

• **דובדבן שובב** - מיץ לימון, תה שחור, היביסקוס, דובדבן, תפוח עץ, ורד הבר, לואיזה, מרווה ונענע

• **ג'ינג'ר לימון ומייפל**



קפה לסוגיו

הקפה מיוצר מתערובת פולי קפה אורגנים המגיעים היישר מחוואים ייחודיים מסביב לעולם.

• מוגש עם חלב אורז שקדים
• ניתן להמיר לחלב סויה/אורז/שיבולת שועל

אספרטו קצר/ארוך 9

אספרטו כפול קצר/ארוך 12

אמריקנו רגיל/גדול 16/13

מקיאטו קצר/ארוך 12

הפוך רגיל/גדול 19/14

קפה קר/אייס קפה 19

בסגנון קפה

ניתן לבחור באחד מתחיליפי הקפה שלנו:

• נטול

• קקאו קלוי עשיר

ליד הקפה

בוקר צרפתי

קרואסון חמאה תוצרת בית, חמאת אגוזי לוז, חמאה, כוס שתיה חמה/ קרה 42

קרואסון חמאה/ שוקולד/ קינמון 21

מאפינס וניל קינמון/ גזר 19

מאפינס הדרים/ לימון/ קראמבל תפוחים 21

עוגיות הבית 3 עוגיות לבחירה 10

Starters

Focaccia

Spelt flour, baked with basil, oregano and thyme,
served with homemade "butter", olive oil and balsamic 36

(*) Homemade dips

cashew labanè / tomato salsa / olive cream cheese /
"egg" salad / brie with pecan and dries tomatoes / herb tahini .. 18

Margherita Focaccia

Spelt flour, homemade tomato sauce,
cashew mozzarella and arugula,
Served with tomato and cilantro dip 52

(*) almond feta / beet pepperoni topping 6


Beetroot Carpaccio

Thin sliced beetroot roasted in marinade parmesan crumble,
green onion, date balsamic and olive oil 49


Kohlrabi And Almond Feta

Brewed kohlrabi, cilantro, arugula, radish roasted almonds,
hot pepper and almond feta 48

Caprese Salad

Cherry tomatoes mix, basil, arugula, home made mozzarella,
garlic, olive oil, lemon, balsamic vinegar
spelt bruschetta / gluten-free bread  52

Cheese Platter

Home made labanè, feta, olive cream cheese,
brie with black pepper and brie with pecan, fresh vegetables.
Served with spelt crackers / gluten-free bread  66


Daily Changing Soup

Ask the waiter about the soup we made today

Main Dishes

Lemon Butter Linguine

Linguine in a butter sauce with sage, garlic, olive oil,
white wine, lemon zest and oregano on top 69

(*) Can be served with gluten-free penne 

Orange Curry And Tofu Shiitake Balls

Tofu, shiitake and herb balls in homemade 15 spices
orange curry sauce, coconut cream, roasted onion, cashew,
chickpeas, ginger, green chili, kaffir leaves and basil,
served with quinoa with zucchini and carrot/ white rice 72

Leek And Onion Quiche

Spelt quiche filled with homemade cheese,
served with a green salad and cashew yogurt 68

Rice Noodles

Thick rice noodles stir-fried with lemon grass, ginger,
soy sauce, sesame oil, broccoli, white cabbage,
sprouted green mash, cilantro, green onions,
cashew nuts, spicy chilli and lemon trim 69

Shawarma Bowl

Homemade tofu shawarma, probiotic fermented cabbage,
tahini, salad with arugula, lettuce, cherry tomatoes,
cucumber and red onion,
served with quinoa with zucchini and carrot/ white rice 68

Lasagna

Homemade cheeses, sweet potato, mushroom ragout,
served with a green salad with citrus vinaigrette 66

Desserts

Crumble Cheese Cake (gluten-free option)

Cream cheese with almond and coconut crust 48

Warm Chocolate Cake (gluten-free option)

Served with a scoop of vanilla ice cream,
hazelnut butter and pistachios 49

Chocolate-Pistachio

Pistachio crust, almonds, dates and
cacao powder, pistachio mousse
and coconut chocolate cream 46

Raw Tiramisu

Chocolate coffee mousse, coconut mousse,
on top of almonds and dates crust 44

Classic Tiramisu

Layers of cream and vanilla torte in coffee and brandy,
roasted cocoa on top 46

Welcome

Icons

- R** Raw: Unprocessed food that hasn't been cooked over the critical temperature in which important enzymes get lost.
- S** Superfoods: Dishes that include a large amount of nutrients and have herbal qualities.
- G** Gluten-free.

Breakfast

Fresh Morning Pastries

- Croissant with butter/ chocolate/ cinnamon 21
- Muffin with citrus **G** / apple/ vanilla cinnamon/ carrot/ lemon 21

French Breakfast

- Homemade butter croissant
- Hazelnut butter
- Butter
- Hot/cold beverage 42

Open Table

- House spreads - sunflower aioli cream, pesto, cashew labanè, "egg" salad;
- Lettuce, arugula, cherry tomatoes, red onions and cucumbers salad;
- Hummus (chickpeas) and corn omelet with almond milk, herbs and onion (*);
- Homemade bread / gluten-free bread **G**
- Hot/cold beverage 66
- (* can be changed to tofu scrambled "eggs" with onions and spinach 4

Shakshuka

- Polenta and tofu balls in a homemade tomato sauce, confit garlic, cashew cream and spinach. Served with labanè, tahini, olives, and spelt challa bread / gluten-free bread **G** 64
- (* almond feta / cashew mozzarella topping 6

Smoothie Bowls **G**

A variety of smoothie bowls with buckwheat granola, pumpkin and sunflower seeds, dried blueberries, cashew, almonds, flax and almond butter (detailed in the shakes menu)

Sandwiches

- Made with handmade spelt bread / Gluten-free bread **G**

Scrambled "Egg"

- Scrambled tofu with onions, brewer's yeast and spinach with aioli, tomatoes, cucumbers, pickles and arugula 49

"Egg" Salad And Avocado

- Tofu "egg" salad, avocado, mustard aioli, tomato, green cucumber, pickled cucumber, arugula, served in a sweet spelt challa bun 49

Schnitzel In Challa Bun

- Baked tofu schnitzel, mustard aioli, roasted pepper spread, coleslaw salad, tomato, red onion and lettuce 58

Shawarma

- Tofu shawarma in house spice blend, green herbs tahini, amaba, tomato salsa, hot pepper sauce, arugula, suerkraut, and purple onion 56

(* Small Salad

- lettuce, arugula, red onions, cherry tomatoes and cucumbers 24

Salads

Vegetables And Feta

- Cherry tomatoes, cucumber, carrots, red onion, gamba, caesar hearts, lalic lettuce, arugula, parsley, oregano, chickpeas, homemade almond feta, sumac, spelt / gluten free croutons **G** 66

Soba **G** **S**

- Buckwheat noodles, roasted cauliflower, arugula, lalik lettuce, green onions and cilantro in cashew cream, ginger, green chili and sesame oil dressing topped with spicy almond crumble 69

Schnitzel

- Caesar hearts, iceberg, lalic, salanova, arugula, basil, mint, tomato seeds and homemade tofu schnitzel pieces, in aioli-mustard vinaigrette, walnut parmesan on top 68

White Quinoa **G** **S**

- Quinoa with zucchini and carrot, green beans cooked sprouted lentils, red onion, sweet potato chips, herb mix, almond sticks, red chilies, citrus vinaigrette 66

Green Salad **G** **S**

- Lalik, arab lettuce, arugula, pecan, basil, mint, radish, seasonal fruit and homemade brie with pecan, passion fruit vinaigrette 68

Drinks

Coffee

Our coffee farmer to cup is made from a blend of organic coffee beans from farmers around the world.

- Served with organic rice almond milk
- or organic soy / rice / oat milk

Espresso short/ long	9
Double Espresso short/ long	12
Americano regular/ large	13/16
Macchiato short/ long	12
Cappuccino regular/ large	14/19
Iced Coffee/ Coffe slushie	19

Coffee Substitutes


All coffee drinks may be substituted with the following natural options:

- Decaf
- Rich roasted cocoa powder

With The Coffee

French breakfast

Home made butter croissant, hazelnut butter, butter, hot/ cold beverage 42

Fresh morning pastries	21
Muffin vanilla cinammon / carrot	19
Muffin citrus  / apple / lemon	21
House Cookies	10

Cold Beverages

Freshly squeezed

Apple/carrot/orange 18

Root juice

Carrot, apple, maca, ginger 26

Green cleanse

Mint, chlorella, spirulina, moringa, lemon, apple, aloe vera 29

Holistic boost

Carrot, orange, ginger, tumeric, hemp oil 28

House lemonade

Lemon, aloysia, agave, butterfly pea flowers 18/32

San Benedetto 16

San Pellegrino 14

Kombucha

Ginger/ Juniper berry 28

Health Shots

Immunity boost

Ginger, tumeric, hemp oil, orange, cayenne pepper 14

Healing Chlorophyll

Alovera, chlorella, spirulina, moringa, apple, lemon 16

Infusions

Our infusions are served warm, cold or carbonated

Mug/ kettle 16/30

- **Herbs mix:** Lemongrass, louisa, sage, mint and white leaved savory.

- **Naughty Cherry:** black tea, lemon, hibiscus, cherry, apple, wild rose, louisa, sage and mint.

- **Ginger, lemon and maple**

Specials Drinks

• Served cold / hot

Our house special

Rice almond milk, vanilla and cinnamon 18/24

Matcha latte

Rice almond milk, vanilla, maple .. 22/26

Blue milk

Rice almond milk, cinnamon, blue spirulina, vanilla 24/28

Chocolate

Almond rice milk, roasted cacao, raw cacao, maca, vanilla, maple, hazelnut butter 24/28

Golden latte

Rice almond milk, turmeric, ginger, vanilla, maple, and cinnamon with a sprinkle of black pepper 24/28

Chai masala

Oat milk, cinnamon, ginger, black tea, cardamom, clove, english pepper, rose flowers, nutmeg and brown sugar 22/26

Beers

Becks

Light and fresh 24

Negev oasis

Light blurred pale ale 28

Six precent kapara

Light pale ale with floral aroma 28

Blue moon

Belgian pale ale 28

Brewdog

Gluten free beer 32

Wines

Assaf Winery - A boutique winery from the Golan Heights

Cabernet Sauvignon	115/41
4 Seasons Pinotage	140/44
Sauvignon Blanc	115/41
Chenin Blanc	135/44
Rosé	120/42

Smoothies

Energizing acai

Rice almond milk, acai, banana, date, cocoa nibs 36
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Nutella high

Rice almond milk, banana, date, raw cocoa, cocoa nibs, hazelnuts, maca powder 36
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Mango-biotic

Coconut milk, cashew yogurt, mango, pineapple, date, lemon grass, lemon verbena 38

Blue Ella

Coconut milk, pineapple, banana, date, blue spirulina 38
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Prili forever

Coconut milk, strawberry, banana, date, vanilla, collagen 42
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Thai-chill

Oat milk, mango, banana, mint, lemon, maca, walnuts 36

Mango tumeric

Coconut milk, mango, pineapple, date, turmeric, ginger, cinnamon, black pepper 38

Noki

Rice almond milk, banana, pineapple, date, spirulina 36
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Choco kids

Rice almond milk, banana, date, almond butter, cocoa, raw cocoa 34

Blue protein

Rice almond milk, pineapple, banana, blue spirulina, protein powder, vanilla, almond butter 42
 ● can be upgraded to a Smoothie bowl

Easy green

Rice almond milk, banana, pineapple, spinach, ginger, chia seeds, matcha 38

Deep green

Spirulina, chlorella, moringa, cucumber, apple, celery, date, mint, chia seeds 42

Optional superfoods

Maca powder / collagen / row cacao chia seeds / spirulina / matcha protein powder

● Upgrade to a Smoothie bowl

Buckwheat granola, pumkin and sunflower seeds, dried blueberries and almond butter 12