



Respeitando a nossa filosofia, os cogumelos poderão variar consoante a sua sazonalidade

brunch

croissant	<i>croissant</i>	€3
para começar	<i>pão de fermentação natural, brodo de shiitake fermentado, manteiga de trompeta negra e avelã, tapenade de azeitona galega com nibs de cacau</i>	€7
chawanmushi	<i>tipo de sopa japonesa feita à base de dashi e ovos com shimeji marron</i>	€14
ovos com trufas	<i>ovos mexidos, parmesão fresco, trufas negras</i>	€8
ovos pochete de cogumelos	<i>ovos pochete, pinhões, tomate cereja, molica, cogumelo paris branco</i>	€9
tosta de cogumelo juba de leão	<i>tosta de cogumelo juba de leão, pickles de grão de bico, pesto genovês e rúcula</i>	€12
sanduíche de barriga de porco	<i>sanduíche de barriga de porco com pão de fermentação natural, maionese de pimenta seca, tomate seco e coleslaw</i>	€12
tomates marinados com creme de burrata	<i>tomates marinados com creme de burrata e manjeriço</i>	€10
cogolho braseado	<i>alface cogolho braseada, vinagrete de mostarda e mel de cana, gema de ovo curada e molica de semola</i>	€12
sobremesas		
panqueca com matcha	<i>panqueca com creme de matcha e frutos vermelhos</i>	€10
tarte de queijo	<i>tarte de queijo vegano com toffee de tahine (conforme disponibilidade - adição de trufas + €2)</i>	€12