



ANOAH – Plant based

BRUNCH MENU

OSTER BRUNCH 49

Enthält 4 Gerichte Chefs Choice to share, sowie Zopf, Brot, Croissant, Hummus und hausgemachte Confis

CHEFS CHOICE .

Chia-Pudding, Granola, Aprikosen Kardamom Gel	12
Pancake Tower, Vanille Joghurt, Himbeer, Schoggi, Ahornsirup	14
Scrambled Tofu, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch	12
Guacaohne-Toast mit Tomaten	16

ADD-ON GERICHTE .

Smoothie, Himbeer, Apfel, Hafer, Chiasamen	8
Bichermüesli	8
Bagel, New Roots Crème Fraîche, geräucherte Rüebl, Rucola	15
«Egg» Benedict	14

GETRÄNKE

COCKTAILS

ANOAH Sunrise - <i>Gin / Orange / Rote Beete</i>	18
Negroni / Sbagliato	16
Mimosa	12

BUBBLES

Prosecco Free Flow	49
Prosecco Nudo / Glas	11
Rose Nudo / Glas	12

HEISSGETRÄNKE

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Kaffee	4.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Schoggi «Milch»	6.5
Frischer Pfefferminz	6.5

JUICE

Frisch gepresster Orangensaft	7
Apfel-Rosmarin-Most	7
Violetter Urrüebelsaft	7
Red Juice	7
Hibiskus Granitree aufgefüllt mit Kolonne Null	7



ANOAH – Plant based
Brauerstrasse 37
8004 Zürich

044 888 88 08
info@anoah.ch
www.anoah.ch

* Über Allergene und Inhaltsstoffe unserer Speisen kann dir unser Servicepersonal gerne jederzeit Auskunft geben. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.