



- KAHVALTI -

CROISSANT KAHVALTI SANDVIÇ

TL350

İstediğiniz şekilde pişirilmiş yumurta, cheddar peyniri, dilimlenmiş domates, avokado ve taze roka ile ev yapımı kruvasanın içinde. 720 kalori

HALLOUMI SUNNY SIDE BREAKFAST SANDVIÇ

TL340

Izgara hellim peyniri, ızgara domates, sote ıspanak ve üstü açık pişirilmiş yumurta ile tost ekmeği ile 520 kalori

SOMON FÜME, AVOKADO VE YUMURTA SANDVIÇ

TL390

Somon füme, avokado, kırmızı soğan, kapari, yonca filizi ve kremalı çırpılmış yumurta; yeşil ot sosuyla birlikte çörek ekmeğinde servis edilir. 770 kal.

ÇIRPILMIŞ YUMURTA

TABAĞI TL 380

Ev yapımı ekşi mayalı ekmek ile servis edilir, 190 kal.

Prosciutto ve Parmesan TL 490

Yumuşak çırpılmış yumurta, prosciutto ve Parmesan peyniri ile servis edilir. 450 kal.

Domates ve Keçi Peyniri TL 450

Yumuşak çırpılmış yumurta, ricotta keçi peyniri ve sarımsaklı ve zeytinyağlı kuru kiraz domatesler ile servis edilir. 500 kal.

Sote ıspanak eklenebilir, ücretsiz (10 kal).

MÜSLİ

TL250

Ev yapımı granola, ahududu, yaban mersini, böğürtlen, armut, elma, bal ve siyah susam ile süslenmiş yoğurt ile. 670 / 980 kal.

FIRINLANMIŞ ŞEFTALİ VE AHUDUDULU GECE YULAFI

TL250

Fırınlanmış şeftali, taze ahududu, kayısı reçeli, kavrulmuş antep fıstığı ve bal ile süslenmiş gece yulafı. Soğuk servis edilir. 500 kal.

KUZU DILIMLI YUMURTA

TL490

Sıcak baharatlarla pişirilmiş kuzu, patates, tatlı patates, havuç ve turşu kırmızı lahana ile sotelenir. Üzerine poşe yumurta ve yeşil sos eklenir; kavrulmuş sarımsaklı labne ve domates salatası ile servis edilir. 760 kal. Ev yapımı challah ekmeği ile servis edilir, 170 kal.

EV KAHVALTISI TABAĞI

TL380

İki yumurta tercihinize göre, elma ile füme pastırma ve patates mürveri, domates reçeli ve nane parmesan ile. 470 kal. Ev yapımı ekşi mayalı ekmek ile servis edilir, 190 kal.

TARTINLER

Avokado TL390

Avokado, bebek roka, dereotu ve turp, üzerine poşe yumurta ile ev yapımı ekşi mayalı ekmek üzerinde servis edilir. 670 kal.

Füme Somon ve Avokado TL450

Füme somon, avokado, Campari domates, kırmızı soğan, kapari ve dereotu, tost edilmiş ekşi mayalı ekmek üzerinde yeşil ot sosuyla servis edilir. 740 kal.

- SANDVIÇLER -

HINDI AVOKADO SALATASI

TL390

Hindi, avokado, bebek marul, salatalık ve yeşil ot sosu ile ev yapımı köy ekmeği üzerinde. 730 kal.

HINDI B.L.A.T.

TL390

Hindi, elma odunu füme pastırma, marul, avokado, mayonez ve domates-soğan sosu ile çok tahıllı ekmeğin üzerinde. 840 kal.

TAVUK PITA

TL390

Fırınlanmış tavuk göğsü, doğranmış domates, salatalık, kırmızı soğan ve maydanozlu salata, bebek marul ve yeşil ot sosu ile pita ekmeğinde. 500 kal.

TAVUK SALATASI

TL380

Ev yapımı baharatlı tavuk salatası, kuru üzüm, marine edilmiş salatalık ve bebek marul ile, yeşil ot sosu eşliğinde ev yapımı çok tahıllı ekmeğin üzerinde servis edilir. 860 kal.

IZGARA KABURGA ETLİ VE

TL460

PEYNIRLI SANDVIÇ

Ev yapımı haşlanmış short rib, olgunlaşmış cheddar peyniri ve yaban turpu-pancar sosu ile challah ekmeğinde. 640 kal.

KUZU KEBAB PITA

TL460

Kuzu kofte, doğranmış domates, salatalık, kırmızı soğan ve maydanoz salatası ile, dereotlu labne eşliğinde pita ekmeğinde servis edilir. 710 kal.

TON BALIĞI SALATASI

TL450

Zeytinyağında konserve ton balığı, haşlanmış yumurta, ince doğranmış kırmızı soğan, yoğurt ve dereotu ile sandviç ekmeğinde. 870 kal.

TAZE MOZZARELLA

TL450

Taze mozzarella, dilimlenmiş domates, bebek roka ve pesto ile. Sıcak ve tost edilmiş cavdar ekmeğinde servis edilir. 940 kal.

BROCCOLINI VE KABAK HUMMUS PITA

TL440

Fırınlanmış broccolini ve mantar, balkabağı hummusu ve turşu lahanası ile yeşil tahin sosu eşliğinde pita ekmeğinde. Vegan. 510 kal.

- MEVSİMLİK -

MISIR VE ISPANAKLI SHAKSHUKA

TL480

Ispanak ve kabak ile kremalı mısır sosunda poşe yumurtalar. Üzerine domates, feta peyniri, A biber yağı, kırmızı soğan ve maydanoz eklenir. 850 kal. Ev yapımı ekşi mayalı ekmeğin üzerinde servis edilir. 380 kal.

FIRINLANMIŞ ŞEFTALİ VE AHUDUDU YULAFI

TL390

Fırınlanmış şeftali, taze ahududu, kayısı reçeli, kavulmuş antep fıstığı ve bal ile süslenmiş yulaf. Soğuk servis edilir. 500 kal.

ÇİLEK, FIRINLANMIŞ ŞEFTALİ VE TAVUKLU SALATA

TL400

Karışık marullar ve bebek ıspanak, fırınlanmış tavuk, taze çilek, fırınlanmış şeftali ve kırmızı soğan ile karıştırılır. Üzerine balsamik sos, kavulmuş kaju fıstığı ve keçi peyniri eklenir. 530 kal.

TAZE MISIR VE AVOKADOLU KASE

TL400

Taze mısır, bezelye, bebek roka, domates, keçi peyniri, dereotu ve turşu kırmızı soğan ile hafif bir tahıl salatası. Hardallı labne ile karıştırılır ve dilimlenmiş avokado ile servis edilir. 520 kal.

Tavuk ekleyin, TL 100 (110 kal) veya somon, TL 250 (300 kal).

MATCHA SPRITZ

TL180

Ev yapımı fesleğen püresi, matcha, taze otlar ve limon suyu ile hazırlanır, üzerine gazlı su eklenir. 16oz. 130 kal. Ağustos ortasına kadar mevcut.

ANANAS VE MATCHA

TL220

Matcha ve beyaz çikolata ile hazırlanan, tart ananas- şeftali i kompostosu üzerine yumuşak matcha kek. 400 kal.

- SHAKSHUKA -

Shakshuka, baharatlı soslarda haslanmış yumurtalar ve patlıcan,biber,kabak kavurmalar ile hazırlanmaktadır.Time Cafe'de, yanında ev yapımı ekmek (380-500 kal) ile servis edilir.

GELENEKSEL YUMURTA TL420

Baharatlı domates ve dolmalık biber sosunda poşe edilmiş yumurtalar, soğan ve kimyon ile hazırlanır. Üzerine feta peyniri ve maydanoz eklenir. 510 kal. Ev yapımı challah ekmeği ile servis edilir.

KUZU KÖFTE TL440

Domates ve dolmalık biber sosu, yumurta, kuzu köfteleri ve peppadew biberleri ile hazırlanır; üzerine baharatlı labne ve maydanoz eklenir. 730 kal. Challah ekmeği ile servis edilir.

MISIR VE İSPANAK TL450

İspanak ve kabak ile kremalı mısır sosunda poşe yumurtalar. Üzerine kiraz domatesleri, feta peyniri, biber yağı, kırmızı soğan ve maydanoz eklenir. 850 kal. Ev yapımı ekşi mayalı ekmek ile servis edilir.

- TABAKLAR VE KASELER -

TAZE MISIR VE AVOKADOLU TL580

FARRO KASE

Farro, taze mısır, şekerli bezelye, bebek roka, kiraz domates, keçi peyniri, dereotu ve turşu kırmızı soğan ile hafif bir tahıl salatası. Hardallı labne sosunda karıştırılır ve dilimlenmiş avokado ile servis edilir. 520 kal.

Tavuk ekleyin, TL 100(110 kal) veya somon,TL 200 (300 kal).

AKÇAAĞAÇ VE HALEP TL620

BAHARATLI TAVUK KASESİ

Akçaağaç ve Halep baharatlı tavuk, nohut, kuru kayısı, fırınlanmış arpacık soğan ve dukkah ile sotelenir. Yasemin pirinci ve labne üzerinde servis edilir. 700 kal.

FIRINLANMIŞ SOMON VE \$18

BAHAR SEBZELİ PİRİNÇ

KASESİ

Fırınlanmış somon, fırınlanmış kuşkonmaz, bakla, şekerli bezelye, karamelize kırmızı soğan, nane ve Halep biber yağı ile sotelenmiş Yasemin pirinci üzerinde servis edilir. 850 kal.

- ÇORBA -

Ev yapımı ekmek ile servis edilir, 140 kal.

DOMATES VE FESLEĞEN TL230

220/330 kal.

TAVUK VE SEBZE TL240

310/400 kal.

GÜNÜN ÇORBASI

60-370 kal.

- SALATALAR -

ÇİLEK, FIRINLANMIŞ TL380

ŞEFTALİ VE TAVUK

Doğranmış marullar ve bebek ıspanak, fırınlanmış tavuk, taze çilek, fırınlanmış şeftali ve kırmızı soğan ile karıştırılır. Üzerine kavrulmuş kaju fıstığı ve keçi peyniri eklenir; balsamik sos ile harmanlanır. 530 kal.

YABAN MERSİNİ, PANCAR VE TL370

RICOTTA

Bebek ıspanak, fırınlanmış pancar, yaban mersini, turşu kırmızı soğan, kereviz, şekerli kaju fıstığı ve dukkah ile hazırlanır. Yaban mersini sosu ile karıştırılır ve çırpılmış ricotta üzerine servis edilir. 470 kal.

FATTOUSH

TL370

Karışık bebek marullar, domates, salatalık, kırmızı biber ve soğan, kalamata zeytini, ay çekirdeği ve feta peyniri ile limon-zeytinyağı sosunda; ev yapımı za'atar krutonları ile servis edilir. 870 kal.

GEVREK HELLİM

TL340

Karışık bebek marullar, kızartılmış hellim peyniri, susamlı ve kuru üzümlü fırınlanmış havuç, turp, elma ve çıtır badem ile tahinli vinaigrette içinde servis edilir. 990 kal.

YEŞİL VE KURUYEMIŞLI

TL340

Karışık bebek marullar, bebek roka, elma, siyah susam, edamame, kuru kayısı, ay çekirdeği ve kabak çekirdeği ile hazırlanır; üzerine keçi peyniri eklenir ve portakal vinaigrette sos ile servis edilir. 880 kal.

ACILI ÇITIR TON BALIĞI KASESİ

Sashimi kalitesinde az pişmiş ton balığı, furikake ile tatlandırılmış pirinç, edamame, avokado, marine edilmiş salatalık, turşu zencefil, baharatlı sarımsaklı çitir ve narenciye-soya sosu ile servis edilir.

- SOĞUK ÇAYLAR -

Taze meyve püresi ile karıştırılmış hafif ve ferahlatıcı bitki çayları. Yaz için mükemmel bir içecek! (16 oz, 100 kal)

MANGO ZENCEFIL TL190

Ev yapımı mango ve zencefil şurubu ile hazırlanır. Earl Grey çayı ve taze nane içerir. Kafeinlidir.

ÇİLEK PAPATYA TL190

Ev yapımı çilek ve kakule şurubu ile hazırlanır. Limonlu papatya çayı ve taze nane içerir.

BEYAZ ŞEFTALI VE NANE TL190

Ev yapımı şeftali ve nane şurubu ile hazırlanır. Golden Green çayı ve taze nane içerir. Kafeinlidir.

- KAHVE VE ESPRESSO -

COLD BREW (0 CAL) TL180

ESPRESSO (0 CAL) TL170

MACCHIATO (89 CAL) TL170

CAPPUCCINO (110 CAL) TL180

AMERICANO (0 CAL) TL170

FLAT WHITE (110 CAL) TL180

LATTE (SICAK VEYA SOĞUK PIRINÇ | 230 CAL) TL180

MOCHA (SICAK VEYA SOĞUK PIRINÇ | 450 CAL) TL190

- SODALAR -

MATCHA VE RAVENT SPRITZ TL190

Ev yapımı ravent ve fesleğen püresi, matcha, taze otlar ve limon suyu ile hazırlanır; üzerine soda eklenir. Eylül ortasına kadar mevcuttur. 130 kal.

LIMON NANE SODAYI TL190

Limon ve nane şurubu, soda ile servis edilir ve taze nane ile süslenir. 160 kal.

KÖPÜKLÜ YESİL ÇAY LIMONATA TL190

Yesilçay, şeker şurubu ve limon suyu ile hazırlanır; üzerine soda eklenir. 80 kal.

- ÖZEL LATTE'LER -

ZENCEFIL VE HURMALI YULAF SÜTÜ LATTE TL170

Ev yapımı zencefil ve hurma şurubu ile hazırlanır, buharda ısıtılmış yulaf sütü ile servis edilir. 12 oz (Sıcak, 260 kal).

EV YAPIMI LATTE TL170

Bal-halva ve kakule ile espresso karışımı. 12 oz (Sıcak, 270 kal veya soğuk, 190 kal).

FISTIK EZMESİ LATTE TL180

Ev yapımı fıstık şurubu ile espresso karışımı. 12 oz (Sıcak, 390 kal veya 16 oz soğuk, 350 kal).

- MEYVE SULARI & SU -

TIME CAFE MEYVE SULARI TL200

(120 - 360 kal)

Portakal | Naneli Limonata | Armut | Kale & Elma

SODA

ŞİŞE SU

- ÇAY -

MEM ÇAYI

Bardak (0 cal) - TL150

Demlik (0 cal) - TL250

- Kafeinli Çaylar -

Golden Buds, English Breakfast, Blue Flower
Earl Grey, Moroccan Mint, Golden Green

- Bitki Çayları -

Kan Portakalı Hibiskus, Elma Böğürtlen, Limon
Papatya

SOĞUK ÇAY

TL230

Siyah, Yeşil, Kan Portakalı Hibiskus

MATCHA LATTE

TL270

(Sıcak veya Soğuk, 120 - 170 kal)

CHAI LATTE

TL270

(Sıcak veya Soğuk, 120 - 170 kal)

- SICAK ÇIKOLATA -

SICAK ÇIKOLATA

TL220

(470 / 560 kal). Valrhona çikolatadan
hazırlanmıştır.

- GAZLI İÇECEKLER -

LIMONATA VEYA KAN

TL160

PORTAKALI SODAYI

