urban be cooozy

homemade

POMEGRANATE LEMONADE [1,10] **6,90 €**
Pomegranate Tonic, Lemon Squash, Grenadine, Blaubeeren, Soda, Zitrone und frische Minze

INGWER-ORANGE LEMONADE [1] **6,90 €**
Orangen, frischer Ingwer, Lemon Squash, Ginger Beer, Soda und frische Minze

★ zero Spritzzz ★

Gibt's auch mit Alkohol je 7,90 €

WINTER LILLET [1] *alkoholfrei* **6,90 €**
Lillet alkoholfrei, alkoholfreier Sekt, Cranberrysaft, Orangenscheibe und Rosmarin

POMEGRANATE SPRITZ [1,10] *alkoholfrei* **6,90 €**
Pomegranate Tonic, alkoholfreier Sekt, Lemon Squash, Zitrone, Blaubeeren und frische Minze

… be Special!

BAILEYS ESPRESSO MARTINI [1,9] **12,90 €**
Wodka, Kahlúa, Baileys und Espresso

urban KITCHEN

urban be hoooty

Never too cool to Matcha!

GIBT'S NATÜRLICH AUCH ICED!

PUMPKIN SPICE MATCHA [1,2,9] **6,90 €**
Matcha Grüntee, aufgeschäumte Milch, Pumpkin Spice Sirup, Sahne, Karamellsoße und Zimt

TIRAMISU MATCHA [1,2,9] **6,90 €**
Matcha Grüntee, aufgeschäumte Milch, Mandelsirup, Schokosoße, Sahne und vieeel Kakao

★ Spice up ★

PUMPKIN SPICE LATTE [1,2,9] **6,40 €**
Latte macchiato, Pumpkin Spice Sirup, Karamellsoße, Sahne und Zimt

TIRAMISU LATTE [1,2,9] **6,40 €**
Latte macchiato, Mandelsirup, Schokosoße, Sahne und vieeel Kakao

GOURMET GLÜHWEIN **5,90 €**
***Weingut Adam Müller** – edle Merlot-Trauben, vollmundig, fruchtig, vegan – enthält Sulfite*

LÜLI GLÜHWEIN *lallfrei* **5,40 €**
***Weingut Adam Müller** – entalkoholisierter Rotwein mit warmen Aromen von vollmundigen Früchten und duftenden Gewürzen, vegan und 0,0% – enthält Sulfite*

HOT APPLE PIE PUNCH [1] *alkoholfrei* **5,40 €**
Heißer Apfelsaft, Apple Pie Sirup, Apfelscheiben und Zimt

Schmeckt auch super mit Amaretto! **+ 2,00 €**

urban KITCHEN

be fooooody
URBAN SOUL FOOD

Vorspeisen

Brooklyn Burrata [2,2*,3,4,7,8] — **13,95 €**
Pastrami und Burrata auf einem Rucolanest mit weißem Balsamico Dressing, Bruschettatomaten, Parmesan, Pesto und Naanbrot

vegan **Dipdidip** [2,3] — **12,95 €**
Dreierlei Dips – Aioli, Hummus und hausgemachtes Muhammara, dazu Naanbrot

Bowls

vegan **Beetroot Bowl** [3,4] — **16,95 €**
Gemischter Salat mit weißem Balsamico Dressing, veganes Schawarma, Bulgur-Basmatireis-Mix, Rote Bete-Apfel-Salat, veganer Hirtenkäse, Frühlingszwiebeln und schwarzer Sesam

Bibimbap Tandoori Bowl [2] — **17,95 €**
Karotten, Paprika, Zuckerschoten und Sojasprossen im Wok mit Thai Basil Sauce angebraten, warme Edamame, Basmatireis und Chicken Tandoori, dazu ein Spiegelei und schwarzer Sesam

Burger

Tulum Burger [1,2,3,5] — **16,45 €**
180 g* saftig gebratenes Rinderhackfleisch, hausgemachte Burgersauce, Chili con carne, Jalapeños, Nachos, Chesterkäse, Eisberg- und Eichblattsalat, Cocktailsauce und Röstzwiebeln

Der Gaudi Burger [2,3] ***breadless*** — **18,95 €**
180 g* saftig gebratenes Rinderhackfleisch, Mayonnaise, Eichblattsalat, Zwiebelchutney, Bavaria Blue, Preiselbeeren und Röstzwiebeln auf einem knusprig gebackenen Kartoffelrösti und Spiegelei

**Rohgewicht*

Sweets

Himbeer Crumble [1] — **8,95 €**
Himbeeren, Himbeerpüree, frisch gebackene Crumbles, Sahne und eine Kugel Vanilleeis

urban KITCHEN