















## LILY'S SPECIAL SUPPLY - FAMILY TABLE

LILY'S FACTORY Küchenchef Waran lädt Euch an unseren Familientisch ein. Traditionelle Gerichte aus seiner Heimat Sri-Lanka, gepaart mit den Geheimrezepten seiner Frau Yaso und Zutaten aus seiner Schweizer Wahlheimat. Das duftet nach Fernweh und schmeckt nach Zuhause.

### APERITIF

- |   |              |
|---|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>BOTANICAL BANG SPRIZZ</b></li> <li> Hausgemachtes Extrakt aus Bio-Kaffeeekirschen, Nepal-Tee und Yerba-Mate, Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora, Appenzeller Mineralwasser</li> </ul> | <p>12.50</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>MYCO BITES</b></li> <li> Gepuffte Fungi-Crisps aus Shiitake-Stielen und Tapiokamehl</li> </ul>   | <p>4.50</p>  |

### DISHES

- |  |              |
|--|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>GOL GAPPA</b></li> <li> Crunchy Pani-Puri-Bällchen, Kichererbsendip mit Koriander, Minze und Chili, dazu Microgreens von UMAMI aus Zürich</li> </ul>                                  | <p>9.50</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>PARUPPU SAMBOL</b></li> <li> Linsensalat mit Ananas-Rüebli-Relish und roten Zwiebeln, dazu Kokos-Petersilien-Topping und Myco-Bites</li> </ul>                                       | <p>13.50</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>KAYKARI ROLLS</b></li> <li> Knusprig gebackene Gemüserollen, gefüllt mit Kartoffeln, Fenchel, Spinat und Soja-Pops, dazu Chili-Tamarinden-Dip</li> </ul>                          | <p>16.50</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>KOTTU ROTI</b></li> <li> Pikanter Fladenbrotsalat, Roti-Streifen, Kabis, Limetten, Ei aus der Region, Koriander, Frühlingszwiebeln, dazu Auberginen-Kichererbsen-Curry</li> </ul> | <p>21.50</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>KOTAI BOWL</b></li> <li> Gewürzreis, grüne Spargeln, Bio-Papaya-Kimchi, crispy Fungi-Pockets, Minz-Vinaigrette, dazu Microgreens von UMAMI aus Zürich</li> </ul>                  | <p>23.50</p> |

### SWEETS

- |  |             |
|--|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>ARIEL'S FAVOURITE</b></li> <li> Mini-Dessert im Glas, Kokoscrème mit Tapioka-Perlen und Kompott aus Saisonfrüchten</li> </ul> | <p>4.50</p> |
|--|-------------|

### SOBER DRINK CREATIONS

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>TUYAMANA ICED TEA</b> hybrid brew (14h)</li> <li>Weissteeknospen aus Taiwan, Erstpflückung 2024, Pfefferminze, Zitronenthymian, dazu LILY'S SWEET MAKER zum Selbersüssen</li> </ul> | <p>3dl 5.00<br/>5dl 7.00</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>MASALA KAPI</b> cold brew (14h)</li> <li>Gewürzkaffee auf Eis, mit Kardamom verfeinert</li> </ul>   | <p>1,5dl 5.50</p>            |

 scharf    vegan    vegetarisch    Klima à la carte    ca. 15 - 20 Minuten