

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

- | | | |
|---|---|-------|
|  | BOTANICAL BANG SPRIZZ | 12.50 |
| | Hausgemachtes Extrakt aus Bio-Kaffeeekirschen, Nepal-Tee und Yerba-Mate, Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora, Appenzeller Mineralwasser | |
|  | MYCO BITES | 4.50 |
|  | Gepuffte Fungi-Crisps aus Shiitake-Stielen und Tapiokamehl | |

DISHES

- | | | |
|---|---|-------|
|  | GOL GAPPA | 9.50 |
|  | Crunchy Pani-Puri-Bällchen, Kichererbsendip mit Koriander, Minze und Chili, dazu Microgreens von UMAMI aus Zürich | |
|  | PARUPPU SAMBOL | 13.50 |
|  | Linsensalat mit Ananas-Rüebli-Relish und roten Zwiebeln, dazu Kokos-Petersilien-Topping und Myco-Bites | |
|  | KAYKARI ROLLS | 16.50 |
|  | Knusprig gebackene Gemüserollen, gefüllt mit Kartoffeln, Fenchel, Spinat und Soja-Pops, dazu Chili-Tamarinden-Dip | |
|  | KOTTU ROTI | 21.50 |
|  | Pikanter Fladenbrotsalat, Roti-Streifen, Kabis, Limetten, Ei aus der Region, Koriander, Frühlingszwiebeln, dazu Auberginen-Kichererbsen-Curry | |
|  | KOTAI BOWL | 23.50 |
|  | Gewürzreis, grüne Spargeln, Bio-Papaya-Kimchi, crispy Fungi-Pockets, Minz-Vinaigrette, dazu Microgreens von UMAMI aus Zürich | |

SWEETS

- | | | |
|---|--|------|
|  | ARIEL'S FAVOURITE | 4.50 |
|  | Mini-Dessert im Glas, Kokoscrème mit Tapioka-Perlen und Kompott aus Saisonfrüchten | |

SOBER DRINK CREATIONS

- | | | |
|---|-------|------|
| TUYAMANA ICED TEA hybrid brew (14h) | 3dl | 5.00 |
| Weissteeknospen aus Taiwan, Erstpflückung 2024, Pfefferminze, Zitronenthymian, dazu LILY'S SWEET MAKER zum Selbersüssen | 5dl | 7.00 |
| MASALA KAPI cold brew (14h) | 1,5dl | 5.50 |
| Gewürzkaffee auf Eis, mit Kardamom verfeinert | | |

 scharf

 vegan

 vegetarisch

 Klima à la carte

 ca. 15 - 20 Minuten