

## LILY'S SPECIAL SUPPLY - FANTASTIC FOUR

Best, Jid, Kaeng und Somnuk arbeiten seit Jahren in unserer Produktionsküche im Zürcher Friesenberg. Dort wird nicht nur vorbereitet, sondern immer wieder Neues kreiert. Für diesen Special Supply liessen wir den vier Masterminds volle kulinarische Freiheit - und lassen uns von ihren innovativen und multi-kulturellen Sommerkreationen überraschen.

### APERITIF

	<b>SUBMARINE SPRIZZ</b>	12.50
	Hausgemachtes Kräuter-Spirulina-Extrakt, mit Demeter-Prosecco vom Weingut Fidora und Appenzeller Mineralwasser aufgespritzt	
🌿	<b>NUTTY TREAT</b>	4.50
	Reisgebäck-Potpourri mit Erdnüssen	

### DISHES

🌿	<b>JID'S PLUCKED JACK</b>	15.50
	Crispy Tea-Squares mit Silver-Tips, Korn- und Ringelblumenblüten, dazu gezupfte Jackfrucht mit Uetendorfer Wildlachs vom Feld, roten Zwiebeln und Kaffirlimettenblättern	
🌿	<b>KAENG'S ROCK'N'ROLLS</b>	16.50
🕒	Gedämpfte Rollen aus Reispapier, gefüllt mit Bio-Okara von Luya, Kohlräbli, Zitronengras, Shiitake und Black Fungus	
🌿	<b>HANDS ON KAENG</b>	18.50
	Vietnamesische Crêpes zum Selberrollen, 6 Stück, Kokosfleisch, Rüebl, Rettich, Erbsen und Quorn, dazu Horapa-Basilikum, Minzblätter und Brunnenkresse	
🍷	<b>NOTORIOUS J.I.D.</b>	23.50
	Panierte Crunchies aus saftigem Pouletschenkelfleisch, Pseudo Cereals, dazu pikante Phetchabun-Sauce mit leichter Fruchtnote	
	<b>BEST'S PANANG BBQ</b>	25.50
	Angus-Beef-Burger aus dem Simmental, sämige Panang-Currysauce, Kaffirlimettenblätter, dazu Yuzu-Cashew-Kartoffelsalat mit Ajad-Gurken	

### SIDE DISH

🌿	<b>PSEUDO CEREALS</b>	5.50
	Quinoasalat mit Ananas, Gurken, Rüebl und roten Zwiebeln	

### SWEETS

	<b>BERRIES HOT AND SALTY</b>	8.50
	Haskapbeerensorbet mit Mandelsplittern, dazu Prik&Glua-Grinder	

### SOBER DRINK CREATIONS

	<b>MEZZANINE ICED TEA</b> slow brew (14h)	3dl	5.00
	Verveineblätter, getrocknete Aprikosen- und Mangostücke, Weisssteeknospen, mit Birkenzucker leicht gesüsst	5dl	7.00
	<b>CHILLED HOT POT</b>	6dl	8.50
	Infusion aus Bambus-, Ginkgo- und Birkenblättern, Melisse und Fichtennadeln, kühlende Wirkung		

🔪 scharf   🌿 vegan   🌿 vegetarisch   ⌚ ca. 15 - 20 Minuten