

TOASTS

MADE WITH ARTISANAL RYE SOURDOUGH BREAD

- With mashed **Avocado**- the favourite! 6.0
(Alergenos: 1)
 - With hummus & homemade sauerkraut 5.5
(Alergenos: 1, 6)
 - With tahini, caramel, cinnamon & banana 5.0
(Alergenos: 1, 6)
switch to *gluten-free bread* +1.5
- WHY NOT ADD ONE OF OUR DELICIOUS EXTRAS?

EGGS BRUNCH FAVOURITES!

ALL OUR EGGS ARE ORGANIC & LOCAL

- **Poached eggs** with roasted baby potatoes, miso-garlic sautéed mushrooms, smokey mayo & chives 9.5
(Alergenos: 3, 7)
- **Omelette** with sun-dried tomato, feta cheese & Provençal herbs, served with green salad 9.5
(Alergenos: 2, 7, 8)

SWEET THINGS FOR THOSE SWEET MOMENTS

- Santosha **Granola** made with oats, seeds, nuts, raisins and agave, served with natural yogurt & banana 5.0
(Alergenos: 1, 2,9)
- Thick fluffy **Pancakes** with homemade chocolate sauce, banana & fresh whipped cream 7.0
(Alergenos: 1, 2, 7)

CAKES THESE ARE OUR THREE MOST POPULAR CAKES

- Sephardic **Orange & almond cake** 4.6
(Alergenos: 9)
- Baked **Chocolate mousse cake** from one of our favourite cafés in Dublin; The Fumbally 4.6
(Alergenos: 2, 7)
- Homemade Chai **Cheesecake** with toasted buckwheat biscuit base 5.0
(Alergenos: 2, 9)

SANTOSHA STARS

THE FOOD WE LOVE TO EAT

- **Quiche**; wholemeal-poppysseed pastry crust & deep creamy filling with vegetables & cheese (filling changes often, ask for details) served with fresh green salad 9.5
(Alergenos: 1, 2, 7)
- Fresh **Hummus plate** with warm wholegrain pita bread & homemade pickles 7.5
(Alergenos: 1, 6)
- Crispy corn **Tacos with homemade Bean Chili**, mashed avocado, smokey mayo, coriander & pickled onions 10.0
- **Sassy Salad**; Thinly sliced cabbage, greens, toasted sesame seed, coriander & mint with tamari dressing, avocado, kraut & grapefruit 10.0
(Alergenos: 3, 6, 8) small 7.0/ large 10.0
- **Soup** of the day- fresh, tasty, nourishing 4.0
- **Dish of the day**- seasonal & delicious 10.0

EXTRAS

FEEL FREE TO CUSTOMISE ANY OF THE DISHES WITH ANY OF THESE:

- Poached organic egg 1.7
(Alergenos: 7)
- Mashed avocado 3.0
- Feta cheese 3.0
(Alergenos: 2)
- Side of hummus 3.2
(Alergenos: 6)

LOCAL SUSTAINABLY SOURCED MEAT

- Organic pulled pork, slow cooked in cider 4,5⁽¹³⁾
 - Local lamb braised in garlic & honey 4,5⁽¹³⁾
 - Smoked & shredded free-range chicken 4,5
- | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Ruth's hot sauce 0.5 ⁽⁸⁾ | Spicy kimchi 1.0 ⁽¹¹⁾ |
| Olives 2.0 ⁽¹³⁾ | House pickles 1.0 ⁽⁸⁾ |
| Pita bread 1.0 ⁽¹⁾ | Gluten-free bread 2.5 |

We prepare fresh, whole foods, cooked with love and skill. We do not use a deep-fat fryer or microwave. We use local, seasonal & organic ingredients where possible. We buy our bread from Thomas' Bakeshop.

TOSTADAS

EN PAN DE MASA MADRE ARTISANAL, DE CENTENO

- con **aguacate** chafado- lo más popular! 6,0
(Alergenos: 1)
 - con hummus y chucrut casero 5,5
(Alergenos: 1, 6)
 - con tahini, caramelo, canela y plátano 5,0
(Alergenos: 1, 6)
cambiar a pan sin gluten +1.5
- POR QUÉ NO AGREGA TU ELECCIÓN DE EXTRA?

HUEVOS

TODOS LOS HUEVOS SON ECOLÓGICOS

- **Huevos pochados** con patatón al horno y setas variadas con aliño cremoso de miso y ajo, cebollino y mayonesa ahumada 9,5
(Alergenos: 3, 7,)
- **Tortilla Francesa** con tomate seco, hierbas provenzal y queso feta, servida con ensalada verde 9,5
(Alergenos: 2, 7, 8)

UN TOQUE DULCE POR LOS MOMENTOS DULCES

- **Granola** casera de copas de avena, frutos secos, semillas y pasas con yogur y plátano 5,0
(Alergenos: 1, 2, 6, 9)
- **Tortitas** esponjosas en salsa de chocolate casera, nata montada y plátano 7,0
(Alergenos: 1, 2, 7)

TARTAS ESTAS SON NUESTRAS TARTAS MÁS POPULARES

- **Tarta de naranja y almendra**, se basa de una receta antigua estilo sefardí 4,6
(Alergenos: 9)
- **Tarta de mousse de chocolate** de 'Fumbally' uno de nuestros favoritos cafés en Dublin 4,6
(Alergenos: 2, 7)
- **Tarta de queso** Chai Masala con base casera de galletas de trigo de sarraceno 5,0
(Alergenos: 2, 9)

ESTRELLAS DE SANTOSHA

LA COMIDA QUE NOS ENCANTA COMER

- **Quiche** del día; masa exquisita con relleno cremoso, verduras y queso, servido con ensalada verde 9,5
(Alergenos: 1, 2, 7)
- **Plato de hummus casero** con pan pita integral, y encurtidos de la casa 7,5
(Alergenos: 1, 6)
- **Tacos** crujientes de maíz con alubias guisadas, aguacate, mayonesa ahumada, cilantro y cebolla roja 10,0
- **Ensalada Sassy**; coles ralladas, lechugas, semillas de sésamo, cilantro, hierba buena, aliño de tamari, chucrut, aguacate y pomelo 10,0
(Alergenos: 3, 6, 8) peq. 7,0/ grande 10,0
- **Crema del día**- rico y nutritiva 4,0
- **Plato del día**- delicioso y de temporada 10,0

EXTRAS

SIÉNTATE LIBRE DE PERSONALIZAR CUALQUIERA DE LOS PLATOS...

Huevo ecológico escalfado ^(Alergenos: 7)	1,7
Aguacate	3,0
Queso Feta ^(Alergenos: 2)	3,0
Hummus ^(Alergenos: 6)	3,2

CARNE DE ORIGEN SOSTENIBLE

Cerdo ecológico cocido lento ^(Alergenos: 13)	4,5		
Cordero Mallorquín al horno con ajo y miel ^(Alergenos: 13)	4,5		
Pollo campero ahumado	4,5		
Salsa picante ⁽⁸⁾	0,50	Kimchi casero ⁽¹¹⁾	1,0
Aceitunas ⁽¹³⁾	2,0	Encurtidos caseros ⁽⁸⁾	1,0
Pan pita ⁽¹⁾	1,0	Pan sin gluten	2,5

Cocinamos con mucho cuidado y amor. Usamos ingredientes enteros, de km0, de temporada y ecológicos lo mejor que podamos. No usamos freidora ni microonda. El pan viene de Thomas Bakeshop en Santa Catalina.