

# KRUME

## MENÚ BISTRÓ

### Sweet

<b>Kaiserschmarrn</b>	<b>\$7.00</b>
Panqués de sourdough estilo austriaco con mermelada de frutos rojos con brotes de albahaca.	
<b>Tostadas francesas (vg)</b>	<b>\$10.50</b>
Pan <i>brioche knopf</i> , crema de pepitas de marañón, coulis de fresas, arándanos, hojas de menta y sirope de maple.	
<b>Tosta de chokobrot con fresas (v)</b>	<b>\$11.50</b>
Untable de crema de pepitas de marañón, almendras confitadas y fresas frescas con brotes de albahaca sobre un pan <i>Chokobrot</i> .	
<b>Parfait de banana (vg)</b>	<b>\$10.00</b>
Puré de banana, granola hecha en casa, arándanos y fresas frescas con crumbs de <i>Chokobrot</i> .	
<b>Helado de vainilla (vg)</b>	<b>\$5.00</b>
Quenelle de vainilla plant based, sobre crumbs de <i>Chokobrot</i> .	

### Krume Platters

<b>Sweet (vg)</b>	<b>\$11.50</b>
3 rebanadas de <i>Country Loaf</i> , spread de: nueces con avellanas, mantequilla, mermelada de frutos rojos.	
<b>Savory (vg)</b>	<b>\$12.00</b>
3 rebanadas de <i>Country Loaf</i> , spreads de: kalamatas con tomates, ajo coneneldo, queso de pimienta rosada de <i>Casa Planta</i> .	

<b>Straciatella</b>	<b>\$10.00</b>
3 rebanadas de <i>Rústico</i> , acompañado de queso straciatella con aceite de oliva, sal y pimienta.	

<b>Austrian Breakfast</b>	<b>\$11.50</b>
Canasta con surtido de panes (según la disponibilidad del día). Acompañado de un huevo a la copa y dos rebanadas de queso suizo, mantequilla, mermelada de frutos rojos.	

### Untables

Ajo con eneldo	\$4.00
Kalamatas	\$4.00
Ketchup casero	\$4.00
Nueces con avellanas	\$4.00
Mantequilla	\$3.50
Mermelada de frutos rojos	\$3.50
Mermelada de manzanas	\$3.50
Miel de abeja orgánica (Mamita's Honey)	\$3.50
Pesto	\$4.50
Queso de pimienta rosada (Casa Planta)	\$5.00
Sirope de maple	\$3.50

### Ensalada

<b>Brot Salat</b>	<b>\$12.50</b>
Rúcula, albahaca, mix de tomates: cherry, sabra, san marzano. Maíz rostizado, aderezo de aceite de oliva, limón y sirope de maple. Acompañado de un queso straciatella con crotones rústicos.	

<b>Ensalada del huerto (v)</b>	<b>\$10.00</b>
Sobre una base de untable de kalamatas, rúcula, mix de brotes frescos, pepino en lajas, tomates rostizados, crumbs de pan de centeno decorado con una lámina de queso parmesano.	

### Sopas

<b>Tomate con berenjena (vg)</b>	<b>\$8.50</b>
Sopa de tomate con dados de berenjena, cous cous perlado y brotes de cilantro, acompañado de una rebanada de <i>Austrian Baguette</i> y spread de pesto hecho en casa.	

<b>Zanahoria con jengibre</b>	<b>\$8.50</b>
Sopa de zanahoria con leche de coco, jengibre y curry con brotes de zanahoria, acompañado de un <i>grilled cheese</i> de <i>Brioche de Coco</i> .	

### Tostas

<b>Tosta de huevos con salmón</b>	<b>\$12.50</b>
Huevos de pastoreo revueltos sobre un untable de ajo con eneldo, coronado con rúcula con aderezo de aceite de oliva, limón y miel sobre un pan <i>Rústico</i> . (contiene lácteos)	

<b>Tosta de pera (v)</b>	<b>\$11.00</b>
Peras rostizadas al horno sobre un untable de queso feta, pecan tostadas, miel orgánica de <i>Mamita's Honey</i> y tomillo fresco.	

<b>Tosta de zapallo con salvia (vg)</b>	<b>\$11.00</b>
Zapallos asados en cama de drizzle de pepita de marañón de <i>Casa Planta</i> , semillas de calabaza, avellanas y hojas de salvia en mantequilla avellanada sobre un pan <i>Country Loaf</i> .	

<b>Tosta de hummus con hinojos (vg)</b>	<b>\$8.50</b>
Hinojos rostizados sobre una base de hummus de garbanzos hecha en casa acompañado de rebanadas de pan <i>Rústico</i> .	

<b>Tosta de hummus de lenteja (vg)</b>	<b>\$10.00</b>
Hummus de lentejas rojas, sobre lentejas beluga, zanahoria y puerro con anillos de cebolla rebozados con masa madre sobre un pan <i>Country Loaf</i> con tahini.	

<b>Tosta de hongos ostra (vg)</b>	<b>\$14.50</b>
Hongos ostra salteados con chalota, jerez y miel de miso. Sobre una base de queso pimienta rosada de <i>Casa Planta</i> , coronado con brotes de cilantro y piñones tostados con pan <i>Country Loaf</i> .	

### Emparedados

<b>Vegetales Rostizados (vg)</b>	<b>\$11.00</b>
Untable de aceitunas kalamata, rodajas de zucchini, berenjenas y tomates rostizados con hierbas frescas en pan <i>Country Loaf</i> .	

<b>Grilled Cheese</b>	<b>\$8.00</b>
Mezcla de queso provolone, queso suizo fundido y tomillo aromático en pan <i>Brioche de Coco</i> acompañado con <i>ketchup hecho en casa</i> .	

vg (vegano) / v (vegetariano)

### Jugos Naturales

Agua de unicornio (limonada de sandía)	\$6.50
Manzana (jugo de manzana con tónica)	\$6.00
Naranja (100% naranja)	\$6.00
Lavender Lemonade	\$6.50
Grosellas Spritz	\$7.00

### Cafés

EN COLABORACIÓN CON MENTIRITAS BLANCAS

Americano	\$3.00
Café con leche	\$4.00
Cappuccino (8oz / 12 oz)	\$4.00 / \$5.00
Cappuccino de Geisha (8oz)	\$8.50
Cappuccino con chocolate blanco	\$5.00
Cortado	\$3.50
Chocolate caliente	\$4.00
Espresso	\$3.00
Espresso geisha	\$6.00
Espresso maracuya	\$6.00
Latte	\$4.00
Vanilla latte	\$4.50
Golden latte	\$5.00
Ice latte	\$4.50
Ice vanilla latte	\$4.50
Lavanda latte	\$4.50
London fog	\$4.50
Macchiato	\$3.50
Mocaccino	\$4.50
Krume Latte*	\$6.00

\*Nuestra taza insignia contiene: ralladura de jengibre, nuez moscada, cardamomo, miel artesanal, espresso, leche de almendras y un toque de ron austriaco.

### Filtrados

Del día	\$4.50
Geisha	\$10.00
Tradicional	\$4.50

### Cold Brew

Cold brew	\$6.50
Cold brew amaretto	\$6.50
Cold brew latte	\$6.50
Colb brew menta	\$6.50
Cold brew sage	\$6.50

### Extras

Leche de almendras,	\$1.00
semidescremada y deslactosada	\$0.75

### Tés

Earl grey	\$4.50
Flor de Jamaica	\$4.50
Lavanda	\$4.50
Manzanilla	\$4.50

Todos nuestros té son orgánicos de @bioteahouse

Nuestro propósito es generar un impacto positivo a través del buen pan. Para lograrlo, después de años de investigación tomamos la decisión de importar nuestras harinas, específicamente de fincas orgánicas y biodinámicas cuya filosofía consiste en "devolver" a la tierra más de lo que nos otorga para alimentarnos, apuntando a la armonía entre plantas, animales y las personas.

Todos nuestros panes y pastries son veganos con excepción del *Chokobrot\** que está endulzado con miel de abeja orgánica.

### Organic Sourdough Bread

Austrian Baguette	\$6.50
Alpine Emmer Brot (martes)	\$10.50
Blacksage (martes)	\$8.50
Brioche (miércoles)	\$13.00
Brioche Clásico (miércoles y sábados)	\$8.50
Centeno (sábados)	\$10.50
Centeno con Semillas (viernes)	\$8.50
Chokobrot* (viernes)	\$10.00
Country Loaf	\$10.00
Erdapfel Brot (jueves)	\$10.00
Espelta (jueves)	\$8.50
Hand Semmel (jueves)	\$3.50
Multigranos	\$10.50
Rústico	\$8.00
Salztangerl (jueves)	\$4.00
Tin Loaf (sábados y domingos)	\$10.00
Zopf (viernes)	\$11.00

### Sourdough Pastries

Cardamom Bun (jueves, viernes, sábados y domingos)	\$5.50
Buchtel (jueves y viernes)	\$4.50
Bienenstich (sábados y domingos)	\$6.50
Brioche-Knopf (jueves y viernes)	\$4.00
Krapfen (martes y miércoles)	\$6.00
Lavendel Knoten (martes, miércoles, sábados y domingos)	\$5.50
Nussgipferl (martes y miércoles)	\$5.00
Pistazie (jueves y viernes)	\$6.00
Schockoschnecke (martes y miércoles)	\$6.00
Strudel de Manzana (sábados y domingos)	\$8.00