

BRUNCH

SABATO E DOMENICA

DALLE 9:30 ALLE 12:00

COLAZIONI DEUS STYLE 12.00

VENICE BEACH

Spremuta, pancake con mirtili, sciroppo d'acero e bacon, cheese cake e caffè americano

ULUWATU

Smoothie, Deus toast, macedonia, espresso

PARRAMATTA ROAD

Centrifuga, Deus toast, pane ai 5 cereali con marmellata, misto bosco e yogurt, tè

BIARRITZ

Spremuta, pain au chocolat*, French toast, espresso

VERSILIA

Spremuta, brioche*, pane e Nutella, yogurt con semi e miele, cappuccino

PERERENAN

Spremuta, uova strapazzate, bacon, pomodoro a fette, pane ai 5 cereali, caffè americano

EXTRAS (solo per "Colazioni Deus Style") + 2.00

Uovo strapazzato o Uovo fritto

DALLE 9:30 ALLE 17:00

SMOOTHIE BOWLS 10.00

CAMPERDOWN

Latte di mandorla, banana, burro di arachidi, cacao, sciroppo d'acero, scaglie di cioccolato, nocciole e fragole

HARAYUKU

Latte di mandorla, ananas, mango, kiwi, cocco in polvere e semi di papavero

REVEL

Latte di soia, banana, lampone, burro di mandorla, miele, semi di zucca e muesli

CALIFORNIA

Latte, fragole, mirtili, yogurt, sciroppo d'acero, miele e semi di girasole

CANGUU

Latte di mandorla, banana, spinaci, lampone, avocado, sciroppo agave, bacche di Goji, muesli, cornflakes

MATCHA BOWL

banana, ananas, latte di soia, matcha, spinaci, mandorle, semi di chia

DOLCI & FRUTTA

PANCAKES 5.00

Con sciroppo d'acero e a scelta tra confettura, Nutella, frutta fresca o mirtili e bacon

MACEDONIA 6.00

Con yogurt, miele e muesli

FETTA DI TORTA 4.00

BRIOCHES & CROISSANT*

BRIOCHE 1.00

BRIOCHE RIPIENA 1.20

BRIOCHE SALATA 3.00

PAIN AU CHOCOLAT 1.20

DALLE 12:00 ALLE 17:00

BURGERS

DEUS BURGER	13.00
Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, bacon, uovo all'occhio di bue e guacamole piccante, servito con chips	
VEGGIE BURGER	12.00
Hamburger di lenticchie e ceci, verdure grigliate, maionese di soia con barbabietola, pomodoro e lattuga servito con chips	
CHICKEN BURGER	10.00
Filetto di petto di pollo panato con pane panko, insalata iceberg, maionese e pomodoro, servito con chips	

SANDWICHES

DEUS TOAST	7.00
Toast 2 strati, prosciutto cotto, formaggio, lattuga e pomodoro, servito con patate al forno	
AVOCADO TOAST	7.00
Pane ai 5 cereali con avocado, uovo in camicia, sale, erba cipollina, servito con insalatina verde	
FRENCH TOAST	8.00
Toast intinto nell'uovo con zucchero, panna montata, cannella e frutti di bosco	
CROQUE MONSIEUR	8.00
Toast con prosciutto cotto e formaggio, ricoperto di formaggio, servito con patate al forno	
CROQUE MADAME	8.00
Toast con prosciutto cotto, formaggio e uovo all'occhio di bue, servito con patate al forno	
CLUB SANDWICH	12.00
Pane tostato, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, pollo, formaggio e salsa home made con curcuma, servito con chips	
W & W SANDWICH	10.00
Pane tostato integrale con prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, rucola e senape, servito con chips	

BAGELS 8.00

SALMONE

Salmone affumicato con creme cheese, soncino ed erba cipollina, servito con patate al forno

EX MACHINA

Uova strapazzate con bacon croccante e rucola, servito con fagioli cannellini all'inglese

CAPRESE

Pomodori, mozzarella di bufala, basilico, misticanza, citronette, servito con insalatina verde

UOVA 9.00

BENEDICTINE

Uova in camicia, salsa olandese, prosciutto di Praga grigliato o salmone affumicato, su crostone di pane servite con patate al forno e pannocchia

FLORENTINE

Uova in camicia, salsa olandese, spinaci*, su crostone di pane servite con patate al forno e pannocchia

STRAPAZZATE:

- con bacon, pane ai 5 cereali, marmellata e pannocchia
- con salmone affumicato e pannocchia

OMELETTE

con prosciutto cotto, formaggio e pannocchia

ENGLISH BREAKFAST

uovo all'occhio di bue, salsiccia, bacon, funghi cremini, pomodoro arrostito e fagioli cannellini

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO 7.00

INSALATONE 9.00

CAESAR

Insalata iceberg, pollo grigliato, crostini, salsa Caesar, scaglie di grana

NICOISE

Insalata iceberg, pomodorini, fagiolini*, tonno, acciughe, uovo sodo, patate e citronette

TUNA BOWL

Riso venere, avocado, coriandolo, germogli di soia, semi di papavero, semi di girasole, alghe wakame e tonno crudo

AVOCADO

Code di gambero, avocado, salsa passion fruit, misticanza, barbabietola e semi di papavero tostiti

VEGGIE

Misticanza, finocchio, mela verde, sedano, senape di digione, semi di girasole tostiti, carote a julienne

CAFFÈ & TÈ

ESPRESSO	1.00	CAFFÈ AMERICANO	1.50
CAPPUCCINO	2.50	TÈ E TISANE	3.50
DOPPIO	2.00	MAROCCHINO	1.20
LATTE MACCHIATO	3.00	CAFFÈ DEL NINO	2.50
MACCHIATO	1.00	TÈ DEL NINO	4.00
CORRETTO	2.50		
DECA ESPRESSO	1.10		
CIOCCOLATA CALDA	3.50		



CUSTOM MILK 4.00

(Scegli tra latte bianco e latte di soya)

SWINGBOB: latte con chilly chay

BUMBLEBEE: latte con winter spicy

BULLY: latte con earl grey darlenjing

MATCHA 4.00

100% green tea from Japan

LATTE MATCHA (latte bianco o soya)

CAPPUCCINO MATCHA (latte bianco o soya)

THE MATCHA

SPREMUTE 4.00

ARANCIA

POMPELMO

MISTA

CENTRIFUGHE 6.00

EASY RIDER: carota, mela, sedano o finocchio

HEALTHY: arancia, carota, limone

FARM: carota, cetriolo, zenzero, finocchio

NINO: mela, zenzero, ananas, finocchio

HOPE: mela, cetriolo, spinaci, uva

THE LIPS: carota, mela, pompelmo rosa, cannella

BLOODY JAR: ananas, fragola, arancia, zenzero, more 7.00

SMOOTHIES 6.00

CLASSIC: latte, fragola, banana

PANAMERICAN: maracuja, ananas, mirtili, acqua

SOFT DRINKS 4.00

COCA COLA / COCA COLA ZERO

ARANCIATA

SPRITE

CHINOTTO

CRODINO

ORGANICS BITTER LEMON

GINGER ALE

GINGER BEER J. GASCO

TONICA J. GASCO

SUCCHI

RED BULL (Energy drink, Sugar Free, White Edition)

SUCCO 100% MELAGRANA..... 7.50

SENZA ACQUA E SENZA ZUCCHERO

BIO 4.50

BERGAMOTTO DI CALABRIA

ZENZERO E LIMETTA

ARANCIA ROSSA SANGUINELLA

BIRRA IN BOTTIGLIA 5.00

HEINEKEN

Lager da 5% ABV

SOL

Lager da 4,5% ABV, messicana, leggera e rinfrescante con gusto maltato

DAURA (GLUTEN FREE)

Lager da 4,6% ABV, dagli USA, una artigianale dal gusto pulito

ICHNUSA NON FILTRATA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

MORETTI LA BIANCA

Weissbier da 5% ABV, italiana dal profumo fresco con note speziate

MORETTI BAFFO D'ORO

Lager da 4,8% ABV, 100% puro malto d'orzo italiano selezionato

BIRRE ALLA SPINA 4.00/5.00

HEINEKEN MEDIA

Lager da 5% ABV

ICHNUSA NON FILTRATA MEDIA

Lager da 5% ABV, italiana, bassa fermentazione non filtrata, colore dorato, corposa e morbida

AFFLIGEM BLONDE

Abbey beer 6.7% ABV, Belgian, over 1000 years old, soft taste

AFFLIGEM ROUGE MEDIA

Birra d'abbazia 6,7% ABV, belga, aroma ampio con note di caramello

ERDINGER MEDIA

Weissbier 5% ABV, tedesca, frizzante e piacevolmente acidula

VINI

ROSSI

Nebbiolo, Cabernet, Morellino di scansano..... 5.00

BIANCHI

Verdicchio, Chardonnay, Gewurztraminer 5.00

ROSATI

Aglianico 'Vetere Paestum' 7.00

Fattoria Sardi..... 7.00

BOLLICINE

Franciacorta – Monterossa 7.00

Champagne - Maison Drappier 9.00

Prosecco – Sutto 6.00

ACQUA

PANNA/SAN PELLEGRINO 0,50/0,75 cl..... 1.50/2.50

PERRIER 0,33 cl..... 3.00

COCKTAIL 7.00

CARAFFE

SPREMUTA E PROSECCO 18.00

PIMM'S CUP (ginger ale e frutta fresca)..... 18.00

COPERTO 2.00

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.
IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APPOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.

ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI.

SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.