

ברוכים הבאים

סימונים

- R** מזון שלא חומם מעל הטמפרטורה הקריטית שבה אנזימים חשובים הולכים לאיבוד.
- S** מנות הכוללות מזונות על. מזון בעל תכולת נוטריינטים רבה במיוחד ותכונות של צמחי מרפא.
- G** מנה ללא רכיבי חיטה.

בוקר כל היום

מאפי בוקר טריים

- קראסון חמאה/ שוקולד/ קינמון 21
- מאפינס וניל קינמון/ גזר 19
- מאפינס הדרים/ קראמבל תפוחים/ לימון 21

בוקר צרפתי

- קראסון חמאה תוצרת בית
- חמאת אגוזי לוז
- חמאה
- כוס שתיה חמה/ קרה 42

פוחחים שולחן

- ממרחי הבית - איולי חמניות, לאבנה קשיו, סלט "ביצים", צ'אטני כוסברה פיקנטי;
- סלט חסה, ארוגולה, עגבניות שרי, בצל סגול ומלפפון;
- חביתת חומוס ותירס עם חלב שקדים, עשבי תיבול ובצל(*);
- לחם הבית/ לחם ללא גלוטן **G** ;
- כוס שתיה חמה/ קרה 64
- (*) מומלץ להחליף במקושקשת טופו עם בצל ותרד 4

שקשוקה

- כדורי פולנטה וטופו ברוטב עגבניות טריות תוצרת בית, קונפי שום, קרם קשיו, תרד ואורגנו. מוגש עם לאבנה, טחינה עם עשבי תיבול, זיתים, חלה מכוסמין/ לחם ללא גלוטן **G** 62
- (*) תוספת פטה/ מוצרלה 6

סמודי בול **G**

- מבחר קערות סמודי עם גרנולה כוסמת תוצרת בית, אוכמניות מיובשות, גרעיני חמניה ודלעת, קשיו, שקדים, פשתן וחמאת שקדים (פירוט בתפריט השייקים)

כריכים

• לחמנייה מקמח כוסמין בעבודת יד / לחם ללא גלוטן **G**

מקושקשת

- מקושקשת טופו עם בצל ותרד, איולי חמניות, עגבניה, מלפפון, מלפפון חמוץ וארוגולה 49

פטה ופלפלים צלויים

- שמנת קשיו עם זיתים, פטה שקדים, פלפל אדום וצהוב צלויים בתנור, בזיליקום, בצל סגול וארוגולה 46

סלט "ביצים"

- קרפצ'ו סלק צלוי במרינדת פלפלים וסצ'ואן, איולי חרדל, צ'אטני כוסברה, אייסברג, ארוגולה ומלפפון חמוץ, בלחמניית כוסמין מתוקה מבצק חלה 49

שניצל בלחמנית חלה

- שניצל טופו אפוי בתערובת תבליני הבית, איולי חרדל, ממרח פלפלים חריפים, סלט קולסלאו, עגבניה, בצל סגול וחסה לאליק 58

שווארמה

- שווארמה טופו בתערובת תבליני הבית, טחינה ירוקה, עמבה, סלסה עגבניות, כרוב כבוש (לבריאוינו דרוש), ממרח פלפלים חריפים, בצל סגול וארוגולה 56

(* תוספת סלט אישי)

- חסה, ארוגולה, בצל סגול, עגבניות שרי ומלפפון 24

סלטים

ירקות ופטה

- עגבניות שרי, מלפפון, גזר, צנוניות, בצל סגול, לבבות קיטר, חסה לאליק, ארוגולה, פטרוזיליה, אורגנו, מש ירוק מונבט, פטה שקדים תוצרת בית, סומק, קרעי לחם כוסמין/ לחם ללא גלוטן **G** 66

סובה **G**

- אטריות כוסמת, כרובית צלויה, חסה לאליק, ארוגולה, כוסברה ובצל ירוק בקרם קשיו וג'ינג'ר קראמבל שקדים פיקנטי מעל 69

קינואה לבנה **G**

- קינואה עם זוקיני וגזר, שעועית ירוקה, מיקס עשבים, עדשים מונבטות מבושלות, בצל סגול, מקלוני שקדים, פלפל ירוק חריף, ויניגרט חרדל ושום 66

סלט עלים פריכים **G**

- ברי פקאן תוצרת בית, לבבות קיטר, חסה לאליק, חסה ערבית, ארוגולה, צנונית, אגוז פקאן, נענע, בזיליקום ופרי העונה בויניגרט פסיפלורה 68

ראשונות

פוקצ'ה מרגריטה

מקמח כוסמין, רוטב עגבניות תוצרת בית, מוצרלה קשיו וארוגולה.

מוגש עם מטבל עגבניות טריות וכוסברה 52

(* תוספת פטה/ פפרוני סלק 6

פאטה חצילים וערמונים

פאטה מחצילים קלויים, בצל מקורמל, אגוזי מלך וערמונים,

בצל ירוק, סילאן ופיסטוקים עם ברוסקטה כוסמין בעבודת יד/

לחם ללא גלוטן 46

סלט קפרזה

מיקס שרי, בזיליקום, ארוגולה,

מוצרלה קשיו תוצרת בית, שמן זית, לימון, בלסמי ושום.

קרעי ברוסקטה מקמח כוסמין/ לחם ללא גלוטן 52

פלטה גבינות

לאבנה, פטה סומק, ברי פלפל שחור, שמנת זיתים וברי פקאן תוצרת בית,

מוגש עם ירקות טריים וקרקר כוסמין בעבודת יד /

לחם ללא גלוטן 66

חמוס לימה ושווארמה

שווארמה טופו בתערובת תבליני הבית על חמוס לימה שאנחנו מכינים,

סלסה עגבניות, ממרח פלפלים חריפים, כרוב כבוש, ויניגרט שום,

ברוסקטה מקמח כוסמין/ לחם ללא גלוטן 52

עיקריות

קלמרטת בקרם בשמל

פסטה קלמרטת עם פטריות פורטובלו ושמפיניון צרובות

בקרם קשיו ואגוז מוסקט, תרד, אורגנו טרי,

ערמונים, שום ופרמזן מאגוז מלך 69

קציצות בקארי כתום

קציצות טופו, שיטאקי ועשבי תיבול ברוטב קארי כתום תוצרת בית

מתערובת של 15 תבלינים, קרם קוקוס, בצל סגול צלוי,

גרגרי חמוס, ג'ינג'ר, צ'ילי ירוק, עלי כפיר ובזיליקום.

לבחירה קינואה עם זוקיני וגזר/ אורז יסמין 72

קיש כרישה ובצל

מקמח כוסמין במילוי קרם רויאל ומוצרלה תוצרת בית.

מוגש עם סלט ירוק ויוגורט קשיו 68

שניצל ופירה

שניצל טופו אפוי בתערובת תבליני הבית, פירה אפונה צהובה,

סלט קולסלאו וחסה לאליק 74

מוקפץ אטריות אורז

אטריות אורז רחבות מוקפצות עם למון גראס, ג'ינג'ר, סויה,

שמן שומשום, ברוקולי, כרוב לבן, מש ירוק מונבט, שברי קשיו קלויים,

כוסברה, בצל ירוק, צ'ילי חריף ולימון 69

ילדים

בוקר

מקושקשת טופו עם תרד ובצל, איולי חמניות,

ירקות חתוכים ולחמניה / לחם ללא גלוטן 46

פסטה

קלמרטת ברוטב עגבניות בבישול ארוך/ שמנת קשיו חלקה 48

שניצל

שניצל טופו אפוי בתערובת תבליני הבית, מוגש עם איולי אלף האיים

ואורז יסמין/ פירה אפונה צהובה לבחירה 56

ירקות חתוכים

עגבניות שרי, מלפפון, גזר וגמבה צהובה 24

קינוחים

עוגת גבינה פירורים

(אופציה ללא רכיבי חיטה) (G)

גבינת שמנת על בצק פריך משקדים וקוקוס 48

עוגת שוקולד חמה

(אופציה ללא רכיבי חיטה) (G)

מוגשת עם כדור גלידה וניל, חמאת אגוזי לוז ופיסטוקים 49

שוקולד-פיסטוק

קראסט של פיסטוק, שקדים, תמרים ואבקת קקאו,

מוס פיסטוק וקרם שוקולד קוקוס 46

טירמיסו

מוס שוקולד קפה ומוס קוקוס,

על קראסט של תמרים ושקדים 44

כדור גלידה וניל

מוגש עם חמאת אגוזי לוז 18



נוקי
חלב אורז שקדים, בננה,
אננס, תמר, ספירולינה 36
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

שוקו קידס
חלב אורז שקדים, בננה, תמר,
חמאת שקדים, קקאו קלוי, קקאו רו' 34

ים חלבון
חלב אורז שקדים, אננס,
בננה, ספירולינה כחולה,
אבקת חלבון, וניל,
חמאת שקדים 42
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

איזי גרין
חלב אורז שקדים, בננה, אננס,
תרד, ג'נג'ר, צ'יה, מאצ'ה 38

ירוק עמוק
ספירולינה, כלורלה, מורינגה, מלפפון,
תפוח, סלרי, תמר, נענע, צ'יה 42

תוספת מזונות על S
אבקת מאקה/ קולגן/ קקאו רו' / אבקת חלבון
ספירולינה/ מאצ'ה/ צ'יה 6

• **תוספת לקערת סמודי בול S** :
גרנולה כוסמת תוצרת בית, אוכמניות מיובשות,
גרעיני חמניה ודלעת וחמאת שקדים 12

אסאי מעורר
חלב אורז שקדים, אסאי,
בננה, תמר, שבבי קקאו 36
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

נוטלה היי
חלב אורז שקדים, בננה,
תמר, קקאו רו', שבבי קקאו,
חמאת לוז, מאקה 36
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

מנגוביוטי
חלב קוקוס, יוגורט קשיו, מנגו,
אננס, תמר, לימונית, לואיזה 38
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

אלה כחולה
חלב קוקוס, אננס, בננה,
תמר, ספירולינה כחולה 38
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

פריילי לנצח
חלב קוקוס, תות, בננה,
תמר, וניל, קולגן 42
• ניתן לשדרג לקערת סמודי

תאי-צ'יל
חלב שיבולת שועל, מנגו,
בננה, נענע, לימון, מאקה,
אגוזי מלך 36

מנגו כורכומין
חלב קוקוס, מנגו, אננס,
תמר, כורכום, ג'נג'ר, קינמון,
פלפל שחור 38



קפה לסוגיו

הקפה מיוצר מתערובת פולי קפה אורגני המגיעים הישר מחוואים ייחודיים מסביב לעולם.

- מוגש עם חלב אורז שקדים
- ניתן להמיר לחלב סויה/אורז/שיבולת שועל

9	אספרסו קצר/ארוך
12	אספרסו כפול קצר/ארוך
16/13	אמריקנו רגיל/גדול
12	מקיאטו קצר/ארוך
19/14	הפוך רגיל/גדול
19	קפה קר/אייס קפה

בסגנון קפה

ניתן לבחור באחד מתחליפי הקפה שלנו:

- נטול
- קקאו קלוי עשיר

ליד הקפה

בוקר צרפתי

קראסון חמאה תוצרת בית, חמאת אגוזי לוז, חמאה, כוס שתיה חמה/קרה

42	קרה
21	קראסון חמאה/שוקולד/קינמון
19	מאפינס וניל קינמון/גזר
21	מאפינס הדרים/לימון/קראמבל תפוחים
10	עוגיות הבית 3 עוגיות לבחירה

משקאות קרים

סחוט טרי

מיצים לבחירה סחוטים במקום:

18	תפוז/ תפוח/ גזר
26	מיץ שורשים גזר, תפוח, מאקה, ג'ינג'ר
29	ירוק מנקה נענע, כלרלה, ספירולינה, מורינגה, לימון, תפוח, אלורה
28	אנטי דלקתי גזר, תפוז, ג'ינג'ר, כורכום, שמן המפ
18/32	לימונדת הבית לימון, לימונית, לואיזה, אגבה, פרחי butterfly pea

משקה אורגני

על בסיס קמבוצ'ה בטעמים:

28	ג'וניפר ברי/ג'ינג'ר
16	סן בנדטו
14	סן פלגרינו

שוטים

14	חיזוק חיסוני ג'ינג'ר, כורכום, שמן המפ, קאיין, תפוז
16	כלורופיל מרפא אלורה, כלרלה, ספירולינה, מורינגה, תפוח ולימון

חליטות

ניתן לקבל את החליטות

חמות/ קרות/ מוגזות

16/30	כוס/ קנקן
-------	-----------

- חליטת צמחים - לימונית, לואיזה, מרווה, מנטה וזוטה לבנה

- דובדבן שובב - מיץ לימון, תה שחור, הייביסקוס, דובדבן, תפוח עץ, ורד הבר, לואיזה, מרווה ונענע

- ג'ינג'ר לימון ומייפל

משקאות מיוחדים

ניתן לקבל חם/ קר

משקה הבית

חלב אורז שקדים, וניל וקינמון 18/24

משקה מאצ'ה

חלב אורז שקדים, וניל, מייפל 22/26

חלב כחול

חלב אורז שקדים, ספירולינה כחולה, קינמון, וניל 24/28

שוקו לאטה

חלב אורז שקדים, קקאו קלוי, קקאו רו', מאקה, וניל, מייפל וחמאת לוז 24/28

חלב זהב

חלב אורז שקדים, כורכום, ג'ינג'ר, וניל, מייפל, קינמון ופלפל שחור 24/28

צ'אי מסאלה

חלב שיבולת שועל, קינמון, ג'ינג'ר, תה שחור, הל, פרחי ורדים, ציפורן, מוסקט פלפל אנגלי, פלפל שחור וסוכר חום 22/26

בירות

בקס

בהירה ומרעננת 24

שש אחוז כפרה

פיל אייל בהירה עם ארומה פרחונית 28

בלו מון

פיל אייל בסגנון בלגי 28

נגב אואזיס

פיל אייל מעורפלת זהובה וקלילה 28

ברודוג

בירה ללא גלוטן 32

יינות ASSAF

יקב אסף

יקב בוטיק ישראלי מקדמת צבי, רמת הגולן

115/41	קברנה סוביניון
140/44	4 עונות פינוטאג'י
115/41	סוביניון בלאן
135/44	שנין בלאן
120/42	רוזה

Starters

Margherita Focaccia

Spelt flour, homemade tomato sauce, cashew mozzarella and arugula, Served with tomato and cilantro dip 52
(*) almond feta / beet pepperoni topping 6

Eggplant and chestnut pate

Roasted eggplant, caramelized onions, walnuts and chestnut pate, green onions, date honey and pistachios Served with spelt bruschetta / gluten-free bread (G) 46

Caprese salad

Cherry tomatoes mix, basil, arugula, home made mozzarella, garlic, olive oil, lemon, balsamic vinegar spelt bruschetta / gluten-free bread (G) 52

Cheese platter

Home made labanè, feta, olive cream cheese, brie with black pepper and brie with pecan, fresh vegetables. Served with spelt crackers / gluten-free bread (G) 66

Hummus and shawarma

Tofu shawarma in house spice blend, home made lima beans hummus, tomato salsa, hot pepper sauce, garlic vinigret, spelt bruschetta / gluten-free bread (G) 52

Main Dishes

Bechamel cream calamarata

Calamarata pasta with cashew cream sauce, portobello and champignon mushrooms, spinach, nutmeg, chestnuts, fresh oregano and walnut parmesan 69

Orange curry and tofu shiitake balls (G)

Tofu, shiitake and herb balls in homemade 15 spices orange curry sauce, coconut cream, roasted onion, chickpeas, ginger, green chili, kaffir leaves and basil, served with quinoa with zucchini and carrot/ white rice 72

Leek and onion quiche

Spelt quiche filled with homemade cheese, served with a green salad and cashew yogurt 68

Schnitzel and puree

Baked todu schnitzel, yellow pea puree, coleslaw salad and lalik lettuce 74

Rice noodles (G)

Thick rice noodles stir-fried with lemon grass, ginger, soy sauce, sesame oil, broccoli, white cabbage, sprouted green mash, cilantro, green onions, cashew nuts, spicy chilli and lemon trim 69

Kids

Breakfast

Tofu scrambled "egg" with onions and spinach, sunflower aioli, sliced vegetables, spelt bread / gluten-free bread (G) 46

Pasta

Calamarata with tomato sauce / cashew cream 48

Schnitzel

Baked tofu schnitzel with aioli thousand island sauce, served with white rice / yellow pea puree 56

Sliced vegetables (G)

Cherry tomatoes, cucumbers, carrots, yellow peppers 24

Desserts

Crumble cheese cake (gluten-free option (G))

Cream cheese with almond and coconut crust 48

Warm chocolate cake (gluten-free option (G))

Served with a scoop of vanilla ice cream, hazelnut butter and pistachios 49

Chocolate-Pistachio (R) (G)

Pistachio crust, almonds, dates and cacao powder, pistachio mousse and coconut chocolate cream 46

Tiramisu (G)

Chocolate coffee mousse, coconut mousse, on top of almonds and dates crust 44

Vanilla ice cream scoop

Served with hazelnut butter 18

Welcome

Icons

- R** Raw: Unprocessed food that hasn't been cooked over the critical temperature in which important enzymes get lost.
- S** Superfoods: Dishes that include a large amount of nutrients and have herbal qualities.
- G** Gluten-free.

Breakfast

Fresh morning pastries

Croissant with butter/ chocolate/ cinnamon	21
Muffin with vanilla and cinnamon / carrot	19
Muffin with citrus G / apple crumble/ lemon	21

French breakfast

- Homemade butter croissant
 - Hazelnut butter
 - Butter
 - Hot/cold beverage
- 42

Open table

- House spreads - sunflower aioli cream, spicy cilantro chutney, labanè, "egg" salad;
 - Lettuce, arugula, cherry tomatoes, red onions and cucumbers salad;
 - Hummus (chickpeas) and corn omelet with almond milk, herbs and onion (*);
 - Homemade bread / gluten-free bread **G**
 - Hot/cold beverage
- 64

(*) can be changed to tofu scrambled "eggs" with onions and spinach

4

Shakshuka

- Polenta and tofu balls in a homemade tomato sauce, confit garlic, cashew cream and spinach. Served with labanè, tahini, olives, and spelt challa bread / gluten-free bread **G**
- 62
- (*) almond feta / cashew mozzarella topping
- 6

Smoothie bowls **G**

A variety of smoothie bowls with buckwheat granola, pumpkin and sunflower seeds, dried blueberries, cashew, almonds, flax and almond butter (detailed in the shakes menu)

Sandwiches

- Made with handmade spelt bread / Gluten-free bread **G**

Scrambled "egg"

Scrambled tofu with onions, brewer's yeast and spinach with aioli, tomatoes, cucumbers, pickles and arugula

49

Feta and roasted peppers

Cashew cream with olives, almond feta, red and yellow roasted peppers, basil, red onion and arugula

46

"Egg" salad

Roasted beetroot carpaccio in peppers and szechuan marinade, mustard aioli, coriander chutney, iceberg, arugula and pickle, served in a sweet spelt challa bun

49

Schnitzel in challa bun

Baked tofu schnitzel, mustard aioli, roasted pepper spread, coleslaw salad, tomato, red onion and lettuce

58

Shawarma

Tofu shawarma in house spice blend, green herbs tahini, amaba, tomato salsa, hot pepper sauce, arugula, suerkraut, and purple onion

56

(*) Small salad

lettuce, arugula, red onions, cherry tomatoes and cucumbers

24

Salads

Vegetables and feta

Cherry tomatoes, cucumber, carrot, radish, purple onion, Caesar hearts, lettuce, arugula, parsley, oregano, sprouted green mash, homemade almond feta, sumac, spelt / gluten free croutons **G**

66

Soba **G** **S**

Buckwheat noodles, roasted cauliflower, arugula, lalik lettuce, green onions and cilantro in cashew cream, ginger, green chili and sesame oil dressing topped with spicy almond crumble

69

White quinoa **G** **S**

Quinoa with zucchini and carrot, green beans cooked sprouted lentils, red onion, herb mix, almond sticks, green chilies, mustard and garlic vinaigrette

66

Green salad **G** **S**

Lalik, arab lettuce, arugula, pecan, basil, mint, radish, seasonal fruit and homemade brie with pecan, passion fruit vinaigrette

68

Smoothies

Coffee

Our coffee farmer to cup is made from a blend of organic coffee beans from farmers around the world.

- Served with organic rice almond milk
- or organic soy / rice / oat milk

Espresso short/ long	9
Double Espresso short/ long	12
Americano regular/ large	13/16
Macchiato short/ long	12
Cappuccino regular/ large	14/19
Iced Coffee/ Coffe slushie	19

Coffee Substitutes


All coffee drinks may be substituted with the following natural options:

- Decaf
- Rich roasted cocoa powder

With The Coffee

French breakfast

Home made butter croissant, hazelnut butter, butter, hot/ cold beverage 42

Fresh morning pastries	21
Muffin vanilla cinammon / carrot	19
Muffin citrus  / apple / lemon	21
House Cookies	10

Cold Beverages

Freshly squeezed

Apple/carrot/orange 18

Root juice

Carrot, apple, maca, ginger 26

Green cleanse

Mint, chlorella, spirulina, moringa, lemon, apple, aloevera 29

Holistic boost

Carrot, orange, ginger, tumeric, hemp oil 28

House lemonade

Lemon, aloysia, agave, butterfly pea flowers 18/32

San Benedetto16

San Pellegrino14

Kombucha

Ginger/ Juniper berry 28

Health Shots

Immunity boost

Ginger, tumeric, hemp oil, orange, cayenne pepper 14

Healing Chlorophyll

Alovera, chlorella, spirulina, moringa, apple, lemon16

Infusions

Our infusions are served warm, cold or carbonated

Mug/ kettle16/30

- **Herbs mix:** Lemongrass, louisa, sage, mint and white leaved savory.

- **Naughty Cherry:** black tea, lemon, hibiscus, cherry, apple, wild rose, louisa, sage and mint.

- **Ginger, lemon and maple**

Specials Drinks

• Served cold / hot

Our house special

Rice almond milk, vanilla and cinnamon 18/24

Matcha latte

Rice almond milk, vanilla, maple .. 22/26

Blue milk

Rice almond milk, cinnamon, blue spirulina,vanilla 24/28

Chocolate

Almond rice milk, roasted cacao, raw cacao, maca, vanilla, maple, hazelnut butter 24/28

Golden latte

Rice almond milk, turmeric, ginger, vanilla, maple, and cinnamon with a sprinkle of black pepper 24/28

Chai masala

Oat milk, cinnamon, ginger, black tea, cardamom, clove, english pepper, rose flowers, nutmeg and brown sugar 22/26

Beers

Becks

Light and fresh 24

Negev oasis

Light blurred pale ale 28

Six precent kapara

Light pale ale with floral aroma 28

Blue moon

Belgian pale ale 28

Brewdog

Gluten free beer 32

Wines ASSAF

Assaf Winery - A boutique winery from the Golan Heights

Cabernet Sauvignon	115/41
4 Seasons Pinotage	140/44
Sauvignon Blanc	115/41
Chenin Blanc	135/44
Rosé	120/42

shakes

Energizing acai

Rice almond milk, acai, banana, date, cocoa nibs 36

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Nutella high

Rice almond milk, banana, date, raw cocoa, cocoa nibs, hazelnuts, maca powder 36

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Mango-biotic

Coconut milk, cashew yogurt, mango, pineapple, date, lemon grass, lemon verbena 38

Blue Ella

Coconut milk, pineapple, banana, date, blue spirulina 38

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Prili forever

Coconut milk, strawberry, banana, date, vanilla, collagen 42

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Thai-chill

Oat milk, mango, banana, mint, lemon, maca, walnuts 36

Mango tumeric

Coconut milk, mango, pineapple, date, turmeric, ginger, cinnamon, black pepper 38

Noki

Rice almond milk, banana, pineapple, date, spirulina 36

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Choco kids

Rice almond milk, banana, date, almond butter, cocoa, raw cocoa 34

Blue protein

Rice almond milk, pineapple, banana, blue spirulina, protein powder, vanilla, almond butter 42

● can be upgraded to a Smoothie bowl

Easy green

Rice almond milk, banana, pineapple, spinach, ginger, chia seeds, matcha 38

Deep green

Spirulina, chlorella, moringa, cucumber, apple, celery, date, mint, chia seeds 42

Optional superfoods 6

Maca powder / collagen / row cacao chia seeds / spirulina / matcha protein powder

● Upgrade to a Smoothie bowl

Buckwheat granola, pumkin and sunflower seeds, dried blueberries and almond butter 12