

# MAHALO



## SWEET



**POWER BOWL \$10**

Blended mix of strawberries, beets, dates, avocado, and coconut milk, topped with blueberries, banana, cacao nibs, toasted coconut, hemp seeds, and almonds.



**GREEK YOGURT BOWL \$9**

Homemade granola, chia seeds, seasonal fruit, mixed berries & kiwi, with honey on the side.



**OATMEAL CHIA PANCAKES \$9**

Topped with banana and toasted coconut.



**BELGIUM WAFFLES \$8**

Butter and maple syrup.



**PB&J FRENCH TOAST \$11**

Organic brioche with peanut butter, cinnamon, mixed berry coulis & whipped cream.

**EXTRA TOPPINGS \$1.00 c/u**

- Bananas
- Toasted coconut
- Fresh strawberries
- Nutella
- Candied walnuts
- Whipped cream
- Chocolate chips

## SIDES



**FRUIT SALAD \$4**

**CROISSANT \$4**

With nutella or strawberry jam.



**HOMEFRIES \$3.5**



**EGG ANY STYLE \$1.5**

**ORGANIC SOURDOUGH \$2**



**MAPLE BACON \$3**

**2 BREAKFAST SAUSAGES \$4**

**HOUSE SALAD \$4**

**GLUTEN FREE TOASTS \$2.5**



**ORGANIC BREADS FROM**

## KRUME

## SAVORY



**HUEVOS AL MONTUNO \$11**

Two poached eggs, avocado, black beans, fresh cheese & cilantro avocado sauce over two panamanian corn tortillas. Served with home fries or green salad.  
Add pulled beef \$3

**THE CLASSIC \$12**

Two eggs any style, home fries, maple bacon or artesanal breakfast sausage, organic sourdough toast & fresh fruit.

**EGGS BENEDICT \$13**

English muffin, maple bacon, two poached eggs, arugula and hollandaise sauce with seasoned home fries or green salad.



**PROTEIN BOWL \$17**

Cajun spiced steak & veggies, potatoes, guacamole, poached egg & citrus vinaigrette slaw.

**CHICKEN & WAFFLES \$13**

Warm Belgium waffle topped with fried chicken strips served with a cacao bbq sauce.

**BIG KAHUNA BURGER \$15**

5oz beef patty, cheddar cheese, bacon, caramelized onions & a fried egg, with ketchup & garlic mayo, served with fries or salad vegetarian option: quinoa black bean patty.



**CHICKPEA SHAKSHUKA \$11**

Fried tofu, chickpeas, spinach, onions and peppers in a spiced tomato sauce with garlic sourdough toast.



**TURKISH EGGS \$10**

Two poached eggs in chili oil with garlic-dill greek yogurt and organic sourdough toast.



**BREAKFAST BURRITO \$10**

Flour tortilla, scrambled eggs, refried beans, avocado, tomato & cheddar cheese, served with sour cream.

**SWEET N SALTY AVOCADO TOAST \$11**

With maple bacon, avocado, goat cheese & a fried egg on organic sourdough.



**SICILIAN SANDWICH \$12**

With basil pesto, roasted cherry tomatoes, avocado & roasted garlic cashew cheese, with balsamic reduction, served on an organic sourdough bagel with spring mix salad.

**THE LOX \$14**

Ricotta cheese, cucumber, smoked salmon, red onion, fried capers, arugula, two poached eggs, served on an organic sourdough bagel.

**B.E.L.T FOCACCIA \$12**

Bacon, egg, lettuce, tomato, on toasted organic sourdough focaccia bread with rosemary mayo served with salad or fries.

VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE

# MAHALO



## DULCE



### POWER BOWL \$10

Mezcla licuada de fresas, remolachas, dátiles, aguacate y leche de coco, cubierta con arándanos, banana, nibs de cacao, coco tostado, semillas de cáñamo y almendras.



### BOWL DE YOGUR GRIEGO \$9

Granola casera, semillas de chía, fruta de temporada, frutos rojos mixtos y kiwi, con miel al lado.



### PANQUEQUES DE AVENA Y CHÍA \$9

Cubiertos con banano y coco tostado.



### WAFFLES \$8

Mantequilla y maple.



### PB&J FRENCH TOAST \$11

Pan de brioche organico con mantequilla de maní, canela, coulis de frutos rojos mixtas, crema de batir.

#### EXTRA TOPPINGS \$1.00 c/u

- Bananos
- Coco tostado
- fFesas frescas
- Nutella
- Nueces caramelizadas
- Crema batida
- Chispas de chocolate

## EXTRAS



### ENSALADA DE FRUTAS \$4

#### CROISSANT \$4

Con nutella o mermelada de fresa.



### PAPAS CASERAS \$3.5



### HUEVO CUALQUIER ESTILO \$1.5

### MASA MADRE ORGANICO \$2



### TOCINO CON MAPLE \$3

### 2 SALCHICHAS DE DESAYUNO \$4

### ENSALADA DE LA CASA \$4

### TOSTADAS GLUTEN FREE \$2.5



### PAN ORGÁNICO DE

## KRUME

## SALADOS



### HUEVOS AL MONTUNO \$11

Dos huevos pochados, aguacate, frijoles negros, queso fresco y salsa de aguacate con cilantro sobre dos tortillas de maíz panameñas servido con papas caseras o ensalada verde.

Agrega carne desmechada por \$3

### EL CLÁSICO \$12

Dos huevos al gusto, papas salteadas, tocino de maple o salchicha artesanal de desayuno, pan de masa madre orgánico y frutas.

### HUEVOS BENEDICTOS \$13

Muffin inglés, tocino glaseado con maple, dos huevos pochados, arúgula y salsa holandesa servido con papas caseras o ensalada verde



### BOWL DE PROTEÍNA \$17

Carne salteado con cajún y vegetales, papas caseras, guacamole, huevo pochado, y ensalada de repollo con vinagreta cítrica.

### CHICKEN & WAFFLES \$13

Waffle caliente cubierto con tiras de pollo frito, servido con salsa barbacoa de cacao.

### BIG KAHUNA BURGER \$15

Hamburguesa de 5 oz con carne de res, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, y un huevo frito, con ketchup y mayo de ajo, servida con papas fritas o ensalada.

Opción vegetariana: hamburguesa de quinoa y frijoles negros.



### SHAKSHUKA DE GARBANZOS \$11

Tofu frito, garbanzos, espinacas, cebollas y pimientos en una salsa de tomate especiada, acompañado de pan de masa madre con ajo.



### HUEVOS TURCOS \$10

Dos huevos pochados, con aceite de chile servido con yogur griego de ajo y eneldo, acompañados de pan de masa madre orgánico.



### BREAKFAST BURRITO \$10

Tortilla de harina, huevos revueltos, frijoles refritos, aguacate, tomate y queso cheddar, servida con crema agria.

### TOSTADA DE AGUACATE SWEET AND SALTY \$11

Con tocino maple, aguacate, queso de cabra y un huevo frito sobre pan de masa madre orgánico.



### SÁNDWICH SICILIANO \$12

Con pesto, tomates cherry asados, aguacate, queso de marañón con ajo asado, y reducción de balsámico, servido en un bagel de masa madre orgánico con ensalada mixta.

### EL LOX \$14

Queso ricotta, pepino, salmón ahumado, cebolla roja, alcaparras fritas, rúcula, dos huevos escalfados, servido en un bagel de masa madre orgánico.

### B.E.L.T FOCACCIA \$12

Tocino, huevo, lechuga y tomate, en focaccia tostada de masa madre orgánica con mayonesa de romero, servido con ensalada o papas fritas.

VEGANO

VEGETARIANO

SIN GLUTEN

SMOOTHIES

**TROPICAL \$6**  
Mango, passionfruit, coconut milk.

**GREEN NINJA \$6**  
Pineapple, kale, orange, banana.

**SUNRISE \$6**  
Mixed berries, banana, almond milk.

**BANANA CHOCO \$6**  
Cacao, banana & coconut milk.

Add spirulina, collagen or protein powder \$3

BRUNCH COCKTAILS

**FROSÉ \$7**  
Rose, strawberries, lime.

**CANADIAN CAESER \$9**  
Vodka, clamato, worcestershire, tabasco, celery salt, pickle, maple bacon.

**MIMOSA \$6**  
Orange, watermelon or passionfruit  
Bottomless (two hours) \$20

**SUMMER SANGRIA \$7**  
White wine, mango, passionfruit, rosemary.

**CARAJILLO \$9**  
Licor 43, espresso.



REFRESHERS

**JUICE OF THE DAY \$4**  
Orange, watermelon or passionfruit.

**GREEN MACHINE \$6**  
Kale, celery, apple, orange, pineapple.

**LAVANDER LEMONADE \$4.5**  
Lavander, lime, simple syrup

**WATERMELON (VIRGIN) MARGARITA \$5**  
Watermelon, lime, agave.

**COCONUT COOLER \$5**  
Coconut water, lime, mint, cucumber, simple syrup.

**SPICY MANGO \$5**  
Jugo de mango, lime, jalapeño bitters, cinnamon, apple cider vinegar, club soda.



SPRITZ

**LIMONCELLO SPRITZ \$9**  
Limoncello liquor, prosecco, club soda.

**LYCHEE SPRITZ \$9**  
Lychee liquor, prosecco, club soda.

**MANDARINE SPRITZ \$11**  
Mandarine liquor, prosecco, club soda.

**APEROL SPRITZ \$9**  
Aperol, prosecco, club soda.

**ELDERFLOWER SPRITZ \$11**  
St. Germain, prosecco, club soda.

COFFEE

HOT

**AMERICANO/ESPRESSO/CORTADO \$4**

**WITH MILK/CAPPUCCINO/ LATTE \$4.5**

**CHAI OR MATCHA LATTE \$5**

**FLAT WHITE \$6**

**GOLDEN MILK \$5**

Oat milk, turmeric, cinnamon, ginger, black pepper and agave.

**IRISH COFFEE \$8**

Irish whiskey, espresso, whipped cream.

COLD

**ICED LATTE \$4.5**

**COLD BREW \$5**

**ICED MATCHA \$6**  
Matcha, milk, vanilla cream.

**ICED CHAI \$6**  
Chai tea, milk, vanilla cream.

**DALGONA COFFEE \$6**  
Whipped coffee, hazelnut milk.

**KOMBUCHA \$6**

BEER

**DRAFT BEER (12OZ)**  
RANA DORADA - IPA \$6  
RANA DORADA - BLANCHE \$6

**BOTTLES**  
PANAMA/ BALBOA \$3  
CORONA \$5  
SAN FELIPE (LAGER) \$5  
GUACHIMÁN (PALE ALE) \$6  
CHIVOPERRO (IPA) \$6  
SIR FRANCIS (RED ALE) \$6  
BECK'S 0% ALCOHOL \$6

SMOOTHIES

- TROPICAL \$6**

Mango, maracuya, leche de coco.
- GREEN NINJA \$6**

Piña, kale, naranja, banana.
- SUNRISE \$6**

Frutos rojos, banana, leche de almendras.
- BANANA CHOCO \$6**

Cacao, banana, leche de coco.
- Agregar espirulina, colageno o proteina \$3

REFRESHERS

- JUGO DEL DÍA \$4**

Naranja, sandía o maracuyá.
- GREEN MACHINE \$6**

Kale, apio, manzana verde, naranja, piña.
- LAVANDER LEMONADE \$4.5**

Lavanda, limón, sirope simple.
- WATERMELON (VIRGIN) MARGARITA \$5**

Sandía, limón, agave.
- COCONUT COOLER \$5**

Agua de pipa, limón, menta, pepino, sirope simple.
- SPICY MANGO \$5**

Jugo de mango, limón, bitters de jalapeño, canela, vinagre de manzana, club soda.



BEER

- CERVEZA DE BARRIL (12oz)**

RANA DORADA - IPA \$6

RANA DORADA - BLANCHE \$6
- BOTELLAS**

PANAMA/ BALBOA \$3

CORONA \$5

SAN FELIPE (LAGER) \$5

GUACHIMÁN (PALE ALE) \$6

CHIVOPERRO (IPA) \$6

SIR FRANCIS (RED ALE) \$6

BECK'S 0% ALCOHOL \$6

BRUNCH COCKTAILS

- FROSÉ \$7**

Vino rosado, fresas, limón.
- CANADIAN CAESER \$9**

Vodka, clamato, worcestershire, tabasco, sal de apio, pepinillo, tocino de maple.
- MIMOSA \$6**

Naranja, sandía o maracuyá

Open Mimosa (two hours) \$20
- SANGRÍA DE VERANO \$7**

Vino blanco, mango, maracuyá, romero.
- CARAJILLO \$9**

Licor 43, espresso.



SPRITZ

- LIMONCELLO SPRITZ \$9**

Licor de limoncello, prosecco, club soda.
- LYCHEE SPRITZ \$9**

Licor de lychee, prosecco, club soda.
- MANDARINE SPRITZ \$11**

Licor de mandarina, prosecco, club soda.
- APEROL SPRITZ \$9**

Aperol, prosecco, club soda
- ELDERFLOWER SPRITZ \$11**

St. Germain, prosecco, club soda.

CAFÉ Y MÁS

CALIENTE

- AMERICANO/ESPRESSO/CORTADO \$4**

**CON LECHE/CAPPUCCINO/ LATTE \$4.5**

**CHAI O MATCHA LATTE \$5**

**FLAT WHITE \$6**

**GOLDEN MILK \$5**

Leche de avena, cúrcuma, canela, jengibre, pimienta negra & agave.

**IRISH COFFEE \$8**

Whiskey irlandés, espresso, crema batida.

FRÍO

- ICED LATTE \$4.5**

**COLD BREW \$5**

**ICED MATCHA \$6**

Matcha, leche, crema de vainilla.

**ICED CHAI \$6**

Chai tea, leche, crema de vainilla.

**CAFÉ DALGONA \$6**

Espuma de cafe, lecha de avellana.

**KOMBUCHA \$6**