ANAMESA

Leopoldstraße 68, 80802 muenchen
+49 89 2112 0404

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MESA STYLE STARTERS

Anamesa Bread Box — 6,00 €
Drei hausgebackene Brotsorten

The Bread from the Green Egg VEGETARISCH — 7,00 €
Ruchbrot gebacken im Green Egg Keramikgrill · Kombu-Yuzu-Butter

Classic Pita — 4,00 €

Black Caviar Taramas — 8,00 €
Dunkler Fischrogen

Grilled Pimientos — 7,00 €
Grüne Paprikaschoten · gegrillt, geräuchert und gesalzen

Black Hummus Mood — 12,50 €
Schwarzer Kichererbsen-Hummus · cremige Avocado · Tahin · Granatapfelkerne

Pink Sunset Hummus VEGETARISCH — 13,50 €
Rote Bete · Kaktusfeige · Limettenjoghurt · Pistazie

Sweet Tomato Crush — 6,00 €
Hausgemachte mediterrane Tomatenpaste

The Other Tzatziki VEGETARISCH — 7,00 €
Cremiger Joghurt · Fenchel · Zitrone · Olivenöl

Olive Kisses — 7,00 €
Kalamata · Chalkidiki

Saganaki Heat — 16,00 €
Garnelen · geschmolzener Feta · Tomate · Zitronengras · Limette

Umami Beef — 19,50 €
Rindertatar · gegrilltes Kombu-Brioche · Shiitake · Zitronen-Koshu

PASTA

Pistacchio Paradise **25,00 €**
Tagliatelle · Basilikum-Trüffel-Pesto · Pistazien

Prawn Lover **28,00 €**
Linguine mit Riesengarnelen · Zitronengras · Garnelen-Bisque

FISH

Fresh Affair Roll **21,00 €**
Garnelen · Thunfisch · Avocado-Gazpacho · Artischoken-Grapefruit-Tatar

When Pulpo Met Kimchi **22,00 €**
Gegrillter Pulpo · Kimchi · Baby Leaf Salat · geröstetes Brot

Coastline Kalamari **24,00 €**
Gegrillte Kalamari · Spargelrisotto · Yuzu · Basilikum-Chili-Pesto

Grilled Lemon Bream **28,00 €**
Seebrasse · Grillgemüse · gegrillte Zitrone

Tuna & Wild Asparagus **29,00 €**
Tuna Steak 180 g · gegrillter Spargel · Tomaten-Gurken-Gazpacho

MEAT

Thyme To Shine Chicken Bowl **23,00 €**
Gegrillte Maishähnchenkeule · Dattel-Tomaten-Reis · Zitronen-Thymian-Joghurt

Late Night Tataki **22,00 €**
Rinderfilet-Tataki 150 g · Ponzu · Sesam

Flank from the Fire **29,00 €**
Flanksteak 220 g · grüne Papaya-Grapefruit-Salsa · fermentierter Chili · geröstete Erdnuss

Olive Grove Lamb **32,00 €**
Lammfilet 180 g · geschmorte Schalotten · Paprikacreme · marinierte Artischocken

The Smokeshow Entrecôte **35,00 €**
Entrecôte 200 g vom Big Green Egg · Roasted Eggplant Dip · Grilltomate

VEGGIE & SALADS

Anamesa Salad VEGETARISCH **18,50 €**
Wildkräutersalat · Pfirsich-Vinaigrette · gegrillte Avocado · Ziegenfrischkäse · karamellisierte Macadamia

Halloumi Heaven VEGETARISCH **17,00 €**
Halloumi · grünes Oliven-Harissa-Pesto · Zitrone · Spargel · Ingwer-Crunch

Creamy Dreamy Tomato Salad VEGETARISCH **18,00 €**
Burrata · bunter Tomatensalat · Basilikum-Honig · Pekannuss-Pollen-Dukkah

Aegean Summer Salad VEGETARISCH **18,50 €**
Melone · Feta · Gurke · Grapefruit · Feige · Zitronen-Olivenöl · Pistazien

SIDES

Babyleaf-Salat **6,50 €**

Coleslaw VEGETARISCH **6,50 €**

Bunter Tomatensalat **7,00 €**

Rosmarin-Kartoffeln **7,00 €**

Chorizo-Kartoffelgratin **7,50 €**

Grillgemüse **7,50 €**

DESSERTS

Pistachio Affogato VEGETARISCH **10,50 €**

Schokomousse VEGETARISCH **11,50 €**
Meringue · Limettensirup

Feigenblätter-Crème-Brûlée VEGETARISCH **12,50 €**
Limetten-Madagaskar-Pfeffersorbet

SWEET MORNINGS

Cashew French Toast VEGETARISCH — **16,50 €**
Granatapfelsirup · Erdbeeren · Mandeln

Pistazienwaffel VEGETARISCH — **16,50 €**
Feigen · Crème Fraîche · weiße Schokolade

Banana Bread VEGETARISCH — **9,50 €**
Limetten-Mascarpone

BOWLS & JARS

Anamesa Greek Yoghurt VEGETARISCH — **11,50 €**
Hausgemachtes Granola · frische Früchte

Overnight Oats — **11,50 €**
Blaubeeren · Chia · Hafercrumble

Power-Protein Bowl VEGETARISCH — **13,50 €**
Skyr · Avocado · Kakao · Dattel · Haselnuss · Heidelbeeren · Bananabread-Crumble

EGGS & SAVOURY

Spiegeleier oder Rührei & Toast VEGETARISCH — **12,50 €**
The classic, ANAMESA style.

Çılbır VEGETARISCH — **16,50 €**
Pochierte Eier · Knoblauchjoghurt · Paprika · Chili · Sumach

Shakshuka VEGETARISCH — **16,50 €**
Tomate · Aubergine · Schafskäse · Paprika · pochiertes Ei · Pitabrot

PANCAKES

Maple Cream VEGETARISCH — **15,50 €**
Ahornsirup · Sauerrahmeis

Joghurt & Honig VEGETARISCH — **15,50 €**
Griechischer Joghurt · Honig · Bienenpollen

White Nougat VEGETARISCH — **16,50 €**
Weißer Nougat · Haselnuss · Trauben

PASTRIES & CAKES

Classic Croissant VEGETARISCH — **4,00 €**

Le Croube Croissant Cube VEGETARISCH — **6,00 €**
Täglich wechselnd.

Hausgemachte Kuchen — **6,50 €**

BREAD & SANDWICHES

Sauerteigbrot VEGETARISCH — **19,50 €**
Guacamole · Räucherlachs · schwarzer Sesam · Omelett

Dinkelvollkornbrot VEGETARISCH — **16,50 €**
Ziegenkäse · Rote-Bete-Hummus · Avocado

Veganes Frühlingsbrot VEGAN — **15,50 €**
Auberginen-Knoblauch Creme · Zitrone · Petersilie · geschmorte Paprika

Pastrami Sandwich — **21,00 €**
Hausgebeiztes Pastrami · Krautsalat · Gewürzgurken · Senf-Mayonnaise · karamellisierte Zwiebeln · Sauerteigbrot

Black Beef Sandwich — **18,50 €**
Roastbeef · weiches Ei · Senf

Anamesa Club Sandwich — **19,50 €**
Geräucherte Putenbrust · Bacon · Ei · Tomate · Salat · Haus-Dressing

BOWLS, SALADS & SOUPS

Sommersalat VEGETARISCH — **13,50 €**
Melone · Feta · Gurke · Grapefruit

Anamesa Bowl VEGETARISCH — **19,50 €**
Rote-Bete-Hummus · Avocado · Limettenjoghurt · Kichererbsen-Spargel-Salat · Burrata · Wildkräuter · Aloe-Vera-Dressing · Pfirsich · Cashew

Tomaten-Gurken-Gazpacho VEGETARISCH — **12,50 €**
Geröstetes Saatenbrot · Hirtenkäse · Orangen-Chili-Öl

The Art of Caesar Salad — **19,50 €**
Romana Salat · Harissa-Hähnchen · gehobelter Parmesan · Bottarga-Dressing · Pitabrot

TO SHARE

Olive Kisses 7,00 €
Kalamata · Chalkidiki

Sweet Tomato Crush 6,00 €
Hausgemachte mediterrane Tomatenpaste

Roasted Eggplant Dip 6,50 €
Geröstete Aubergine · Knoblauch · Zitrone · Petersilie · Olivenöl

Anamesa Bread Box 6,00 €

Classic Pitabrot 4,00 €