

# LUNCH AT BOWLS

12:00-14:00

## TO SHARE

Chicken Finger Rolls	8 <sup>00</sup>
Tsiu Yim Squid	10 <sup>00</sup>
Veggie Roll (v)	6 <sup>00</sup>
Samosa Curry Trigon (v)	6 <sup>00</sup>
Karaage Chicken	8 <sup>00</sup>
Tempura Prawns	12 <sup>00</sup>
Pork Satay	10 <sup>00</sup>
Nem Ran	8 <sup>00</sup>

## BOWLS

Sashimi Bowl	18 <sup>00</sup>
salmon – tuna – scallops – edamame – cucumber – pickled ginger – fish roe – rice	
Tempura Prawns Rice Bowl	16 <sup>00</sup>
deep fried tiger prawns – pickled ginger – nori – rice	
Gyudon	15 <sup>00</sup>
thin sliced beef – onion – beni shoga – rice	
Pho Bo	15 <sup>00</sup>
thin sliced beef – beef broth – bean sprouts – basil – mint – coriander – lime – chili – rice vermicelli	

Ma Lag Chicken Bowl	15 <sup>00</sup>
tender chicken – season vegetables – spicy soy sesame sauce – rice	
Salmon Poké Bowl	15 <sup>00</sup>
salmon – mango – red onions – cucumber – carrots – cherry tomatoes – avocado – rice	
Spicy Tuna Poké Bowl	15 <sup>00</sup>
tuna – spicy sauce – edamame – radishes – carrots – cucumber – avocado – rice	
Bimbimbap (v)	15 <sup>00</sup>
kimchi – cucumber – tofu – bean sprouts – rettich – carrots – spinach – rice	

## SIDE BOWLS

Fried Rice	3 <sup>50</sup>
Fried Rice Noodles	3 <sup>50</sup>
White Rice	3 <sup>00</sup>
Salad Bowl (sesame dressing)	5 <sup>00</sup>
Stir Fried Vegetables	9 <sup>50</sup>

## DESSERT

Dame Blanche	9 <sup>50</sup>
Mango Sorbet	8 <sup>00</sup>
Coffee Goes Nuts	7 <sup>00</sup>

Food allergies? Ask our team!



## APERERO

Taittinger Coupe / Bottle	14 <sup>00</sup> 80 <sup>00</sup>
Bernard Massard Coupe / Bottle	6 <sup>50</sup> 40 <sup>00</sup>
Cava (Royal)	7 <sup>00</sup>
Hendrick's Gin & Tonic	12 <sup>00</sup>
Copperhead Gin & Tonic	13 <sup>00</sup>
Campari Pure / Orange	5 <sup>00</sup> / 8 <sup>00</sup>
Whisky Coke / Rum Coke	8 <sup>00</sup>
Ricard	8 <sup>00</sup>
Martini	6 <sup>00</sup>
Kir	6 <sup>50</sup>
Porto	5 <sup>00</sup>
Pineau de Charentes	5 <sup>00</sup>
Sherry	5 <sup>00</sup>
Aperitif Lychee	5 <sup>50</sup>

## COCKTAILS & LONG DRINKS

Moscow Mule	12 <sup>00</sup>
Dark 'n' Stormy	12 <sup>00</sup>
Pimm's	8 <sup>00</sup>
Aperol Spritz	8 <sup>00</sup>

## SOFT DRINKS

Homemade Iced tea	3 <sup>50</sup>
Lime Lychee Lemonade	3 <sup>50</sup>
Kiwi Mint Lemonade	3 <sup>50</sup>
Coca-Cola / Zero / Light	2 <sup>60</sup>
Fanta	2 <sup>60</sup>
Schweppes Tonic	2 <sup>80</sup>
Looza Appel / Orange	4 <sup>00</sup>
Canada Dry	2 <sup>70</sup>
Schweppes Ginger Beer	3 <sup>00</sup>

## WATER

Spa 20 / 50 cl	2 <sup>60</sup> / 5 <sup>00</sup>
Galvanina 75 cl	10 <sup>00</sup>

## HOT DRINKS

Tea Jasmin / Fresh Mint	3 <sup>50</sup>
Lungo / Espresso	3 <sup>50</sup>
Cappuccino	4 <sup>00</sup>
Latte Macchiato	4 <sup>50</sup>

## WINE

glass bottle

### WHITE

Paniza-Viura	5 <sup>00</sup> 23 <sup>00</sup>
Sauvignon Blanc Due Uve Bianco-Pinot Grigio	6 <sup>00</sup> 27 <sup>00</sup>
Chenin Blanc	
Brown Brothers	6 <sup>50</sup> 30 <sup>00</sup>
Chardonnay "Estate Series", Errazuriz	8 <sup>00</sup> 36 <sup>00</sup>

### ROSE

Paniza Garnacha Rosado, Cariñena DO	5 <sup>00</sup> 23 <sup>00</sup>
Gris Blanc, Gerard Bertrand	6 <sup>50</sup> 30 <sup>00</sup>

### RED

Paniza Garnacha-Tempranillo, Cariñena DO	5 <sup>00</sup> 23 <sup>00</sup>
Syrah Vieilles Vignes, élevé en fût de chêne	6 <sup>00</sup> 27 <sup>00</sup>
Tarrango, Brown Brothers (served chilled)	7 <sup>00</sup> 32 <sup>00</sup>
La Torre	8 <sup>50</sup> 40 <sup>00</sup>

## BEERS

### DRAFT

Stella Artois 25 cl / 50 cl	2 <sup>80</sup> / 5 <sup>00</sup>
Seasonal Beer	

### BOTTLED

Omer	4 <sup>00</sup>
Westmalle Tripel	4 <sup>50</sup>
Orval	4 <sup>50</sup>
Duvel	4 <sup>00</sup>
Lost in Spice	3 <sup>50</sup>
Filou	3 <sup>50</sup>
Hoegaarden	3 <sup>50</sup>
Liefmans Kriek	3 <sup>00</sup>
Somersby Cider / Blackberry	3 <sup>50</sup>
Leffe 0%	3 <sup>00</sup>
Tank 7	4 <sup>50</sup>

## SAKÉ

Mio 5% 150 ml	15 <sup>00</sup>
sparkling, soft, sweet and fruity	
Nigori Junmai 10.5% 240 ml	18 <sup>00</sup>
soft, strong body, non filtered	

# DRINKS