

nude

HOME OF HEALTH
AND HAPPINESS

Nude Food [nu:d fu:d]

1. natürlich, pur;
ohne unnötige Zutaten
wie tierische Produkte
2. gesundes, ehrliches,
von Hand zubereitetes Essen,
das Dich wurstlos glücklich machen will.
3. nutritious & delicious

This is when the magic happens.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag

11:30 bis 21 Uhr

Freitag

11:30 bis 22 Uhr

Samstag

10 bis 22 Uhr

BAR • DRINKS • ZAUBEREI

Donnerstag, Freitag & Samstag

ab 17 Uhr

FRÜHSTÜCKSPARADIES

Samstag

10 bis 14 Uhr

BOWLS

100% vegan • hausgemacht • zuckerfrei

Holy Moly

mexikanisch | 11,40 €

Chili sin Carne, geröstete Süßkartoffel, Tomaten-Gurken-Mix, Avocado Smash, Baby Leaf Salat, frische Melone, Creme Fresh, Koriander, Mais-Tortilla

*Topping Tipp: **Planted Chicken***

Bombaystic

orientalisch | 10,80 €

Indian flavored Rice, gebackener Blumenkohl, rote Beete, Kichererbsen, Babyspinat, Apfel, Cashew-Erdnuss-Crunch, Tahin-Limetten-Soße

*Topping Tipp: **Linsenfalafel***

Farmers Delight

regional | 9,80 €

Kartoffelstampf, Ofen-Champignons, Möhren, Berglinsen, Feldsalat, Apfel, Roggenbrotbrösel ^G, Apfel-Meerrettich-Dressing

*Topping Tipp: **Pilzbuletten** ^G*

7th Heaven

asiatisch | 11,40 €

Sushireis, marinierte Aubergine, Kokos-Erbesen, Spicy Kimchi, Babyspinat, frische Mango, Algen-Sesam-Cracker, Miso-Dressing

*Topping Tipp: **Sesam Curry Tofu***

Magic Mungo

fruchtig | 10,80 €

Indian flavored Rice, geröstete Süßkartoffeln, rote Beete, Mungobohnen, gemischter Salat, Weintrauben, Kürbiskerne, Kurkuma-Kokos-Dressing

*Topping Tipp: **Pulled Jackfruit***

Servus Habibi

levantinisch | 11,90 €

Gemischtes Ofengemüse, Kichererbsen, Tabbouleh ^G, gemischter Salat, Lupinen, Hummus, Rote-Beete-Hummus, Zhoog, frische Feige, Granatapfelsirup, Minze

*Topping Tipp: **Planted Chicken***

+ TOPPINGS

Toppings sind **beliebte Upgrades** für Deine Bowl, aber auch einzeln bestellbar.

Pilzbuletten

Buletten aus Dinkel ^G und Champignons

2,50 €

Pulled Jackfruit

Pulled Jackfruit mariniert in hausgemachter BBQ Soße

3,90 €

Linsenfalafel

Falafelbällchen aus roten Linsen und Kokos

2,90 €

Planted Chicken

Pflanzliche Proteinquelle aus Erbsen, in Kräuter-Zitronen-Marinade

3,90 €

Sesam Curry Tofu

Tofuscheiben in Mango-Curry-Marinade mit weißem Sesam

3,50 €

^G = glutenhaltig
Weitere Allergene auf Anfrage.

ESSENTIALS

Pasta Bowlognese 8,50 €

Fusilli ^g, Ragù alla Bolognese auf Pflanzenbasis, Rucola, Tomaten, Cashew-Parmesan, Basilikum

Jacky Lauge Burger 9,90 €

Laugenburger ^g, Pulled BBQ Jackfruit, Möhren, Kichererbsen, Hummus, Salat

Fridays for Falafel 8,90 €

Blattsalate & Rucola, Linsenfalafel, Mungobohnen, Tomaten, Trauben, Cashewkerne, Tahin-Limetten-Dressing

TAPAS & BITES

Alle Bowls sind zum Durchprobieren auch in **Tapas Größe** oder **als Tapas Menü** erhältlich.

• 1 Stk. 6,50 € • 3er Menü. 18 €

Tapas Bowl 6,50 €

eine unserer Bowls nach Wahl in Tapas Größe

Spicy Kimchi 2,90 €

hausgemachter, fermentierter Kohl und Gemüse nach koreanischer Art

Hummus Love 4,90 €

Hummus, Rote Beete Hummus, Zhoug, mit Pitabrot

Goldblümchen 2,50 €

Gebackener Blumenkohl in Kurkuma-Chili-Marinade

SWEETS

Bananenbrot 2,90 € mit Blaubeeren ^g

Snickerz Schnitte 3,90 € Haferflocken ^g, Datteln, Erdnuss, Cashewcreme, Karamell, Schokolade

Raw Cake 3,90 € wechselnde Sorten des Tages findest Du in unserer Kuchenvitrine

Apfelkuchen 3,90 € mit Mandelblättchen ^g

Bliss Ball 1,90 € Power-Bällchen aus Datteln, Cashewkernen, Kakao und Kokos

Milchreis 4,50 € mit Apfelkompott, Cookie-Crumble ^g, Zimt & Zucker

FRESH & JUICY

Slow Juice ^{0,3} 4,90 € frisch und schonend kaltgepresste Säfte voller Nährstoffe

Ingwer Shot ^{0,1} 2,20 € knackiger Immunbooster

CAFÉ CLASSICS

Espresso 2,20 €
als Espresso macchiato 2,70 €

Doppio 2,70 €
doppelter Espresso

Café crème 2,70 €
klassisch & schwarz

Cappuccino vly 3,80 €
Unser Tipp: mit vly

Flat White 3,80 €
mit doppeltem Espresso

Latte Macchiato 4,20 €

Kakao 3,80 €
Unser Tipp: mit Mandeldrink

Charitea Tee 3,20 €
Earl Grey, Wild Fruit, Green Himalaya,
Arabian Mint, Oriental Nights, Happy Belly

SPEZIALE

Iced Dirty Chai Latte 3,90 €
Chai Latte mit Espresso-shot auf Eis

Chai Latte 3,90 €
klassisch & warm

Chococcino 3,90 €
Kakao trifft auf Cappuccino

Goldene Milch 3,90 €
Kokosdrink, Kurkuma, Zimt, Ingwer,
Muskatnuss, Kardamom, Pfeffer

Pink Latte 3,90 €
Kokosdrink, Rote Beete

Matcha Latte 3,90 €
Matcha-Tee mit aufgeschäumter Milch

Unsere **Milchalternativen**:
vly Erbsenprotein
Hafer ⁶ | Soja | Mandel | Kokos

NUDE MEMBERSHIP

Du bist öfter hier und liebst unseren Kaffee?

- Flatrate für alle Kaffeegetränke
 - 10 % Rabatt auf alle Bowls
 - Wir pflanzen einen Baum für Dich in unserem Umweltschutzprojekt
 - nude Shirt als Willkommensgeschenk
 - Einladung zu exklusiven Events
 - kostenloses Menü inkl. Drinks nach Wahl zu Deinem Geburtstag
- »» Registriere Dich auf www.nudefood.de/member

HOMEMADES

Unsere **hausgemachten Limonaden** gibt's nur bei uns:

Ingwer ^{0,4l}	3,80 €
Tamarinde ^{0,4l}	3,80 €
Hibiskus ^{0,4l}	3,80 €

SCHORLE & WASSER

Proviant ^{0,33l}	3,50 €
Orange-Maracuja-Schorle	
Kirsche-Granatapfel-Schorle	
Apfelschorle	
Rhabarberlimo	
Cola	

Eistee ^{0,33l}	3,80 €
Lemon	
Peach	
Blueberry	
Watermelon-Pineapple	

Viva con Agua ^{0,33l}	2,50 €
fares Mineralwasser	
in laut oder leise	

großes Wasser ^{0,75l}	5,50 €
auch von Viva con Agua	
in laut oder leise	

COCKTAILS?

... gibt's Donnerstag, Freitag & Samstag
abends auf der **extra Barkarte!**

WITZIG SPRITZIG

Aperol Sprizz	7,00 €
----------------------	--------

Sprizz Speciale	
Wildberry Sprizz	8,00 €
Himbeer Sprizz	8,00 €
Deja-Vu Sprizz	7,00 €
Mandarine Sprizz	7,00 €
Limoncello Sprizz	8,00 €
Lychee Sprizz	7,00 €
Bergamotte Sprizz	7,00 €

Hugo Royal	8,00 €
Prosecco, St. Germain	
Holunderblütenlikör, Soda,	
frische Minze	

WEIN & BIER

Wein ^{0,2l}	
Morio Muskat lieblich	4,50 €
Grüner Veltliner trocken	4,50 €
Schiefer Riesling trocken	6,50 €
Lugana Ca dei Frati	8,50 €
Primitivo	6,50 €

Weißweinschorle ^{0,4l}	5,00 €
trocken oder lieblich	

Helles	
Lammsbräu Urstoff ^{0,5l}	3,80 €
alkoholfrei ^{0,33l}	3,00 €

Radler ^{0,33l}	3,80 €
Gösser Naturradler	

Lust auf zauberhafte Drinks?

Donnerstag, Freitag & Samstag
ab 17 Uhr

COCKTAILS

Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17 Uhr

The Lemon Verbene 8 €

Herradura Tequila, Avaa Sourmix, Agave, hausgemachte Ingwer Cordial, Limettensaft, Limettenblatt

Erdbeer Margarita 9 €

SEE YOU IN HEAVEN

Patrón Tequila, St. Germain Holunderblütenlikör, Lime Juice, Triple Sec, Erdbeere, Limette

Rum Punch 9 €

SUNSHINE IN A GLASS

Goslings Rum, Brugal Rum, Mandel, Maracuja, frisch gepresster Orangensaft

Cucumber Cosmo 9 €

SIMPLE & REFRESHING

Grasovska Vodka, St. Germain, frische Gurke, Lime Juice, Rohrzucker

Himbeer Mojito 8 €

Brugal Blanco Rum, Himbeere, Limette, Minze, Soda

Tequila Sunrise 8 €

Herradura Tequila, Limettensaft, Orangensaft, hausgemachte Granatapfel Cordial

Munich Mule 7 €

Hendrick's Gin, Limette, Fevertree Ginger Beer, Gurke

BARGEFLÜSTER

Unser Barchef Key ist auch bekannt als "Der Zauberer vom Kö". Seine über 20 Jahre internationale Erfahrung könnten auch Dir ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Enjoy the show!

Nude Fruit alkoholfrei 6 €

Real Creme of Coconut, Erdbeerpüree, frisch gepresster Orangensaft, Ananassaft, Haferdrink

Maracuja Mule af 6 €

Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Beer, Rosmarin

Venice Beach af 6 €

Limettensaft, Pink Grapefruit, Orangensaft, Mandarinensoft, hausgemachte Granatapfel Cordial

Inverno af 6 €

Minze, Thai Basilikum, Erdbeerpüree, Limette, Ginger Beer

SPRIZZ SPECIALE

Wildberry Sprizz 8 €

Prosecco, wilde Brombeeren, Soda

Himbeer Sprizz 8 €

Prosecco, Himbeerlikör, Soda

Déjà-Vu Sprizz 7 €

Prosecco, Déjà-Vu, Soda

Mandarine Sprizz 7 €

Prosecco, Mandarinenlikör, Soda

Limoncello Sprizz 8 €

Prosecco, Fiorito Limoncello, Soda

Lychee Sprizz 7 €

Prosecco, Kwai Feh Lycheelikör, Soda

Bergamotte Sprizz 7 €

Prosecco, Italicus, Soda

**Let's have
a magic
morning ...**

Frühstück am Samstag

10 - 14 Uhr

FRÜHSTÜCK

Zu unseren Frühstückszeiten • Samstag 10 - 14 Uhr

Overnight Oats 7,90 €

Overnight Oats ^G, Apfel, Birne, Vanille, Zimt, Leinsamen, Kokosjoghurt, Nüsschen, Datteln

Topping-Tipp: **Pistazienmus**

Very Berry

Nicecream Bowl 9,90 €

Beeren-Smoothie, Crunchy Granola ^G, Banane, Kokosflocken, Leinsamen, frische Früchte

Topping-Tipp: **Erdnussmus**

Milchreise 8,50 €

hausgemachter Milchreis, Apfelkompott, Schoko-Cookie-Crumble ^G, karamellisierte Nüsse, Minze

Banana Bread Break 8,50 €

hausgemachtes Bananenbrot ^G, Rucola, Feta, Blaubeeren, Agavendicksaft

Lachs Lover 7,90 €

saftiges Dinkelbrot ^G, geräucherte Karotte, Meeresalge, Frischkäse, Sesam, Dill

Wähle Deine extra **Toppings** für je 1,50 €

- + Erdnuss-, Mandel- oder Pistazienmus
- + Kokosnusscreme
- + Hummus
- + Rote Beete Hummus
- + Champignons
- + Feta

Jacky Lauge 9,90 €

Laugenbrötchen ^G, Pulled BBQ Jackfruit, Hummus, Kichererbsen, Möhren, Salat

Super Sweet

Banana Toast 8,90 €

getoastetes Roggenbrot ^G, Erdnussbutter, geröstete Banane, Himbeermus, Kakaonibs

Tel Aviv 8,90 €

saftiger Mix aus bunten Cherry Tomaten, frischen Zucchiniestreifen und Kapern, Hummus, Zataar-Roggenbrot ^G

Topping Tipp: **Feta**

Average Avocado 9,50 €

Frischkäse, Avocado Smash, Tomatenchutney, geröstete Kichererbsen auf saftigem Brot ^G

Topping-Tipp: **Champignons**

glutenfreies Brot 0,50 €

FRESHNESS IM GLAS

Smoothie ^{0,3} 5,90 €

wechselnde Sorten

Slow Juice ^{0,3} 4,90 €

frisch und schonend kaltgepresste Säfte

Ingwer Shot ^{0,1} 2,20 €

knackiger Immunbooster