Torrens

BREKKIE · BRUNCH · SPECIALTY COFFEE

SPEISEN

Eggs Torrens (A,C,G,J,4,1,13) 15
Sauerteigbrot, zwei pochierte Freilandeier (Biolandhof), eingelegte Senfsaat, unsere hausgemachte Vegemite Hollandaise, Blattsalat mit Salzzitronen Dressing und sautierter Spinat. Mit Extras von unten ergänzbar.

Halloumi Doorstopper (A,G,J) 15
Sauerteigbrot, hausgemachtes Tomaten Chili Jam, goldbraun gebratener Halloumi, Tomate, Schalotte, Petersilie und Minze mit Kalamata Oliven Crumble.

Bacon Butty (A,C,G,J) 11
Weiches Brioche Brötchen, Back Bacon *(Sausage Man Never Sleeps)*, Chipotle Mayo, Zwiebel, Ketchup & Butter, dazu hausgemachte Pickles.

Blue Mountain Omelette (A,G,C) 13
Gefaltetes Omelett mit geschmolzenem Bergkäse und Schnittlauch, serviert mit einer Scheibe Sauerteigbrot.

Strapatsada (A,C,G) 13
Rührei nach griechischer Art in kräftiger Tomatensauce mit Feta.

Haus Mediterrane Oliven perfekt zum Teilen (A,G,H) 6.5
Marinierte Kalamata- & grüne Oliven, Mandeln, Rosinen, Chili, Rotweinessig, Zitronen- Pangrattato.

Rote Bete & Graupen Salat (v) (A,I,J) 11
Eingelegte, geröstete & fermentierte Rote Bete, Dill und Graupen. Unsere Empfehlung: mit 2 pochierten Eiern und Feta.

Build Your Own Brunch 5
Zwei Scheiben geröstetes Sauerteigbrot mit Beilagen deiner Wahl aus den Extras unten.

EXTRAS • zu jedem Gericht oder einzeln bestellbar

2 pochierte Eier (C) 4.5
Bacon (2 Scheiben) *(Sausage Man Never Sleeps)* 6
Kirschtomaten 3
Sautierter Spinat 3.5
Feta (G) 3.5
Vegemite & Butter (G) 3
Hausgemachte Marmelade (A,4,1,G) 3

HAUSGEMACHT • REGIONAL • SAISONAL!

Bei Torrens machen wir alles selbst und frisch. Vom Tomaten Chili Jam auf unserem Halloumi Doorstopper über Konservieren, Pickles bis zu unserer berühmten Hot Sauce! Auch unsere Getränke entstehen mit hausgemachten Fermenten und Mischungen.

Unser Sauerteigbrot kommt von der KEIT Bakery.

SÜSSES

Pavlova mit Beeren (C,G) 10
Geboren in Australien (sorry, Kiwis), luftiges Baiser, eingemachter Zitronencurd und Mascarpone Sahne. Serviert mit frischen Beeren und kandierter Zitronenschale.

Kokos Milchreis · veg (F) 10
Cremiger Milchreis mit Kokosmilch und hausgemachtem Fruchtkompott.

GEBÄCK & KUCHEN

Täglich frisch gebacken zu sehen in unserer Vitrine vorne.

KAFFEE

Espresso / Double ..... 3.0 / 3.6
Long Black 4.2
Flat White 4.8
Cappuccino ..... 4.4 / 5
Latte 5
Matcha Latte 5
Salty Hot Chocolate 6
Tee 4.8
Grüner Tee, frische Minze, Black English Breakfast. *Von Companion Tea.*

EXTRAS • zu jedem Getränk

Auf Eis ..... +0.5
Extra Shot ..... +1
Decaf ..... +0.5

SIGNATURES

Torrens Cola 5.5
Blueberry Lemonade 5.5
Frisch gepresster Orangensaft 5.5
Hausgemachte Kombucha 5.5
Espresso Orange Tonic 6
Virgin Mary 8

SPIKED

Bloody Charlotte 12
Espresso Martini 12
Mimosa 10

WASSER

Purezza Premium Water
Still oder Sprudel 0.33L 3
Still oder Sprudel 0.75L 5

GERICHT DER WOCHE

wöchentlich wechselnd, Dienstag bis Freitag von 12:00–16:00 Uhr

Unser wechselndes Mittagsangebot – frag unser Team nach dem Gericht der Woche oder wirf einen Blick auf die Tafel an der Theke.

GRAB & GO

We have a wide range of freshly made salad, breakfast bowls and deserts. Made daily in our kitchen. Grab from the fridge and your ready to go!

Allergens shown by reference letter/number per EU Food Information Regulation — full allergens list available upon request
a = gluten, c = eggs, g = milk products, h = nuts, veg = vegetarian, v = vegan