

Sușținem afacerile locale!

- Aici folosim doar ouă FREE RANGE de la ferma locală cu găini crescute la sol.
- Folosim PÂINE ARTIZANALĂ de la brutăriile locale.
- Avem CAFEA DE SPECIALITATE de la prăjitoria din Sibiu - Roastery29.
- Când comanzi, poți specifica cum preferi să fie gătite ouăle: poșate, prăjite, omletă, mai tari sau mai moi.

Croissante



Croissant cu avocado

croissant bavarez caramelizat, avocado, ouă poșate free range pe pat de salată și bacon prăjit, învelite cu sos olandez, chives.

350g

37 lei



Croissant Italian

croissant bavarez cu unt, pesto de busuioc cu parmezan, mozzarella, prosciutto crudo, ouă poșate free range, salată cu rucola cu dressing de lămâie.



350g

38 lei



Croissant scrambled

croissant bavarez caramelizat, chorizo, ouă scrambled free range, roșiile uscate, spaghete de zucchini marinat, sos olandez și ulei aromat cu ierburi.



350g

36 lei



Croissant umplut

croissant bavarez umplut cu ouă scrambled free range cu bacon, spanac, mozzarella, învelite cu sos olandez, chives și roșii cherry.

350g **37 lei**

Sugestia noastră:

- adaugă cartofi extra **12 lei**

Toasts & Brioches



Avocado Toast

pâine cu maia, cremă de avocado, bacon caramelizat, ouă poșate free range, brânză de capră, sos de iaurt cu oregano și castraveți.



350g **38 lei**



Toast scrambled

pâine cu maia, ouă scrambled, avocado umplut cu semințe, bacon copt, salată asortată, vinegretă cu miere și muștar, chives.



350g **33 lei**



Toast scrambled cu trufe

pâine cu maia, cremă de trufe, parmezan, ouă scrambled free range, prosciutto crudo, ulei infuzat cu pătrunjel.



350g **39 lei**



Brioche cu avocado

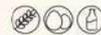
pâine tip brioche făcută în casă, cremă de avocado, roșii uscate, ouă poșate free range, sos de iaurt, rucola, parmezan



380g **38 lei**



Benedict truffle toast



pâine cu maia, bacon, mix de ciuperci, ouă poșate free range, pastă de trufe, sos olandez, parmezan.

350g **41 lei**



Brioche crispy

pâine tip brioche făcută în casă, crispy de pui marinat în sos dulce-acrișor, mix de salată cu dressing de iaurt, ceapă murată, ouă poșate free range, sos olandez, susan.

380g **39 lei**



Brioche somon

pâine tip brioche făcută în casă, cremă de avocado, spanac, somon, ceapă murată, ouă poșate free range, sos olandez, chives.



360g **39 lei**

Eggs Ouă italienești (Italian Shakshuka)



Ouă free range așezate pe pat de sos de roșii, mozzarella, oregano, usturoi și busuioc, presărate cu brânză maturată, pătrunjel.



Știi că? 360g **37 lei**

Denumirea oficială este „uova in purgatorio”? Rețeta napolitană, în care ouăle sunt gătite în sos de roșii, simbolizează purgatoriul, locul de curățare a sufletului.



Ouă mexicane

ouă free range
picante în sos de
roșii cu fasole roșie,
ardei, brânză
maturată, avocado,
jalapeno, nachos

 produs picant



360g **38 lei**



Ouă turcești

ouă free range așezate
pe o porție fresh de
iaurt aromat cu mărar
și mix de condimente,
asezonate cu sos de
boia afumată, ceapă
crocantă și servite cu
pâine prăjită.



350g **36 lei**



Cartofi cu trufe

cartofi prăjiți cu ouă
free range, trufe și
parmezan.



400g **38 lei**



Ouă cu cartofi

cartofi prăjiți cu
ouă free range,
brânză maturată
de vacă, bacon
caramelizat și
roșii.



400g **34 lei**

Vegan Options



Vegan toast cu avocado

pâine cu maia, cremă de avocado, mix de semințe coapte, roșii cherry, mix de salată cu dressing de miere cu muștar și ceapă crocantă.



350g **31 lei**



Ratatouille de legume

sos de roșii cu oregano și busuioc, mix de legume din dovlecei, vinete și ardei, salată rucola cu pesto de pătrunjel, servit cu pâine cu maia.



350g **31 lei**

To share

Bruschete cu ou (180g)
ouă, avocado, iaurt, bacon **27 lei**

Bruschete cu roșii (180g)
roșii asezonate cu oregano,
busuioc și ulei de măsline **22 lei**

**Bruschete cu roșii și
avocado** (180g)
roșii asezonate cu oregano,
busuioc și avocado **25 lei**

**Cartofi cu bacon, brânză
și sos olandez, chives**
(220g) **27 lei**

Cartofi prăjiți
(200g) **12 lei**

Salată asortată (200g)
întreabă detalii **15 lei**

Desert

Piersici caramelizate



piersici caramelizate, înghețată de vanilie, mentă, miere, fistic.

200g

28 lei



French Toast Croissant

croissant tras prin ou și lapte, copt și învelit în sos de caramel, afine și înghețată de vanilie.

200g

29 lei



Spaghette de clătite

clătite, sos de ciocolată și ciocolată albă.

Sugestia noastră:

- adaugă extra înghețată **5 lei**



200g

24 lei



Tiramisu Toast

Pâine brioșă homemade trasă în lapte cu cafea și caramelizată, cremă de mascarpone, topping de ciocolată.



300g

32 lei

Drinks

Specialty Coffee



Mai multe detalii despre cafea?
Doar întrebă!



40 ml

Espresso



100 ml

40 ml

Long Black



10 ml

40 ml

Cortado



180 ml

40 ml

Cappuccino



140 ml

80 ml

Flat White



260 ml

40 ml

Latte

Espresso (40 ml) **13 lei**

Long black (140 ml) **13 lei**

Cortado (50 ml) **14 lei**

Cappuccino (220 ml) **15 lei**

Flat White (220 ml) **16 lei**

Latte (300 ml) **17 lei**

Extra shot cafea **5 lei**

Extra sirop **5 lei**

Lapte vegetal de ovăz **5 lei**

Ice Coffee

Ice Latte (320 ml) **18 lei**

Vanilla Ice Latte (320 ml) **19 lei**

Caramel IceCream Latte (300 ml) **22 lei**

Lavander Ice Latte (320 ml) **19 lei**

Masala Ice Latte (300 ml) **19 lei**

Brewed Coffee

Cold Brew Tonic (300 ml) **18 lei**

Cold Brew cu Soc (310 ml) **20 lei**

Fresh Cold Brew (250 ml) **20 lei**

Espresso Tonic (300 ml) **18 lei**





Matcha Moment

Matcha Latte (260 ml)	17 lei
Ice Matcha Latte (260 ml)	18 lei
Ice Mango Matcha (310 ml)	21 lei
Ice Strawberries Matcha (310 ml)	21 lei
Vanilla Ice Matcha (310 ml)	21 lei

Homemade Drinks

Masala Chai Ice Tea (300 ml)	18 lei
Mango Indica Ice tea (300 ml)	18 lei
Wild Berry & Hibiscus Ice Tea (300 ml)	18 lei
Limonadă (300 ml)	18 lei

Limonadă cu mentă și bergamotă (300 ml) **20 lei**

Limonadă cu lavandă și soc (300 ml) **20 lei**

Limonadă cu zmeură (300 ml) **20 lei**

Fresh de portocale (250 ml) **18 lei**

Bottled

Suc natural de mere, lămâie și ghimbir (330 ml) **16 lei**

Suc natural de mere (330 ml) **16 lei**

Suc natural cu mere, sfeclă și gutui (330 ml) **16 lei**

Apă plată/minerală (300 ml) **9 lei**

Apă plată/minerală (750 ml) **15 lei**

CocaCola/Zero (250 ml) **9 lei**

Schweppes (250 ml) **15 lei**
pink/tonic

Alcoolice

Bere artizanală lager (330 ml) **18 lei**

Bere artizanală ipa (330 ml) **18 lei**

Bere artizanală brună (330 ml) **18 lei**

Prosecco (200 ml) **28 lei**

Alergeni:

În preparatele noastre delicioase se pot regăsi și unele ingrediente care pot provoca reacții alergice.

Alături găsești lista alergenilor principali, te rugăm să o consulți cu atenție.

Dacă știi că ai vreo alergie, anunță-ne înainte să comanzi. Ne dorim ca experiența ta la noi să fie savuroasă și relaxată, nu... memorabilă în sensul greșit.

Grija pentru tine e ingredientul nostru secret.



-  Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
-  Crustacee și produse derivate
-  Ouă și produse derivate
-  Pește și produse derivate
-  Arahide și produse derivate
-  Soia și produse derivate
-  Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
-  Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate
-  Țelină și produse derivate
-  Muștar și produse derivate
-  Semințe de susan și produse derivate
-  Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
-  Lupin și produse derivate
-  Moluște și produse derivate

Despre noi

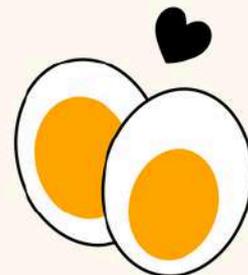
Suntem doi oameni legați nu doar prin iubire, ci și prin dorința de a face lucrurile cu rost. Am crescut cu miros de pâine caldă, cu zacuscă fiartă domol pe sobă și cu povești spuse la ceas de seară, în inima Sibiului.

Din drag de gustul curat și tihnit, alegem să lucrăm cu oameni de-ai locului, producători cinștiți, care pun suflet în fiecare roșie coaptă, în fiecare picur de lapte sau ou ridicat cu drag din cuibar. Așa păstrăm gustul adevărat, cel care nu minte și nu se grăbește.

La noi, mâncarea nu-i doar de foame. E de amintiri, de legături, de recunoștință. Mulțumim că ești aici și că ne lași un gând, bun sau sincer, din care să învățăm și să creștem.

Wifi: Voila Sweets
Pass: Sweets2022

Probabil ai nevoie de internet
să postezi un story de la noi, nu uita
să ne dai tag @eggcellent.sibiu



Ai mâncat la noi?

Tare mult ne-ar plăcea
să aflăm părerea ta.

Scrie o recenzie
scanând codul QR





eggstra

love

in every dish