



kohi

## MENU DELLE BEVANDE

### CAFFÈ CON LATTE



Flat White	3.50.-
Cappuccino	3.50.-
Cappuccino Ginseng	3.90.-
Latte macchiato	4.50.-
Caffè alla crème brûlée	4.50.-
Latte freddo	4.50.-
Caffè Shakerato	6.50.-
Monte Bianco	6.50.-

### FRESCO



<b>Green Energy</b>	<b>7.50.-</b>
Sedano, mela, cetriolo, zenzero.	
<b>Golden Detox</b>	<b>7.50.-</b>
Sedano, mela, carota, limone	
<b>Sunshine</b>	<b>7.50.-</b>
Mela, arancia, carota, zenzero	
<b>Arancia fresca</b>	<b>6.50.-</b>

### TÈ

4.50.-

Menta, Verde, Nero, Verbena,  
Camomilla, Limone e Zenzero

### CAFFÈ CLASSICO



Espresso	2.50.-
Espresso Orzo	2.90.-
Espresso Ginseng	2.90.-
Doppio espresso	4.50.-
Espresso macchiato	3.-
Espresso decaf	2.50.-
Americano	3.50.-

### MATCHA BAR



<b>Matcha Latte</b>	<b>6.50.-</b>
Matcha cerimoniale di alta qualità con latte vaporizzato.	
<b>Matcha Latte freddo</b>	<b>7.-</b>
Latte freddo con tè matcha giapponese.	
<b>Matcha Cloud</b>	<b>7.50.-</b>
Acqua di cocco con spuma di panna dolce.	
<b>Latte Matcha alla fragola</b>	<b>7.50.-</b>
Purea di fragole con latte e matcha.	
<b>Dirty Matcha</b>	<b>7.50.-</b>
Matcha latte con un espresso.	

Latte vegetale:      Componenti aggiuntivi:

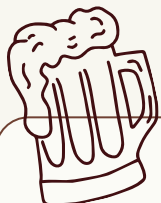
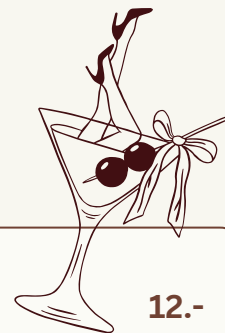
Avena, Cocco, Senza  
lattosio

Collagene + 2.50.-  
Proteine + 2.50.-

\*\*\*In caso di allergie, vi preghiamo di comunicarcelo..

IVA 8.1% inclusa.

Tutti i prezzi sono indicati in CHF.



## BIRRA

Asahi	7.-
Ichnusa	7.-
Corona	7.-
Senza alcol	7.-

**APERÒ dal giovedì al sabato:  
bevanda alcolica +  
stuzzichini gratuiti**



## BIBITE ANALCOLICHE

San Pellegrino	5.-
Aqua Pana	5.-
Coca Cola	5.-
Coca-Cola Zero	5.-
Tonica Fever Tree	5.-
Birra allo zenzero Fever Tree	5.-
El Tony Mate	5.-
Kombucha	6.-
(Ibisco e citronella, Zenzero, Limone, Menta)	



## COCKTAIL

<b>Aperol Spritz</b>	<b>12.-</b>
Aperol, Prosecco, soda, aranciata.	
<b>Hugo Spritz</b>	<b>12.-</b>
Sambuco syrop, Prosecco, soda, mint, lime.	
<b>Yuzu Spritz</b>	<b>14.-</b>
Aperol, yuzu, prosecco, soda	
<b>Geisha Kiss</b>	<b>15.-</b>
Gin, prosecco, fragola, soda.	
<b>Kohi Highball</b>	<b>15.-</b>
Whisky giapponese, arancia, soda.	
<b>Tokyo Drift</b>	<b>15.-</b>
Basilico, gin, succo di limone, tonico.	
<b>Samurai</b>	<b>15.-</b>
Vodka, succo di pomodoro e lime.	

## VINO

<b>Rosé (Whispering angel)</b>	<b>8.-</b>
<b>Vino Bianco</b>	<b>7.-</b>
(Sauvignon, Chardonnay)	
<b>Vino Rosso</b>	<b>7.-</b>
(Merlo ,Pinot Noir)	
<b>Prosecco</b>	<b>8.-</b>
<b>Franciacorta</b>	<b>11.-</b>
<b>ANALCOLICO</b>	
<b>Virgin Hugo</b>	<b>12.-</b>
Sambuco siroppo, soda, menta and lime.	
<b>Basil Sober</b>	<b>12.-</b>
Foglie di basilico, tonico, succo di limone).	

**E vietata la vendita e il consumo di bevande alcoliche ai minori di 18 anni (art 51 cpv 1 Legge sanitaria).**

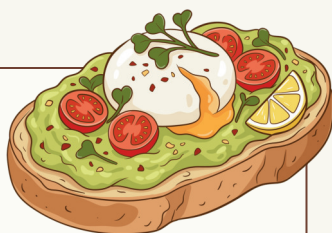
**Tutti i prezzi sono indicati in CHF. IVA 8.1% inclusa.**

# MENÙ BRUNCH



kohi

## TOAST CON AVOCADO



### **Toast con avocado 12.-**

Pane tostato con avocado, limone e peperoncino in scaglie.

#### **Condimenti:**

**Uova strapazzate 4.-**

**Salmone affumicato 6.-**

**Burrata e Pomodorini 6.-**

**Uova strapazzate e burrata 9.-**

**Cipolle sottaceto 1.-**

**Kimchi 1.-**

**Ravanello marinato 1.-**

**\*Pane cereale o senza glutine.**

## Panino SANDO



### **Tamago Sando 13.-**

Pane giapponese al latte con uova cremose ed erba cipollina.

#### **-PIATTO SPECIALE-**

### **Panino con pollo Katsu 17.-**

Pane al latte giapponese con pollo croccante, insalata di cavolo e salsa dello chef.

### **Avo Tuna Sando 15.-**

Tonno con avocado, cipolle, insalata e pomodoro.



## INSALATE

### **Giardino Zen 16.-**

Insalata, avocado, edamame, cetriolo, spinaci, mandorle grigliate + condimento green goddess.

### **Shogun Caesar 21.-**

Insalata, pollo katsu, cipolle croccanti, salsa Caesar.

### **Insalata Kohi 22.-**

Vermicelli di soia, cavolo cappuccio, cetriolo, edamame, servita con pollo e salsa di seaso.

**\*\*\*In caso di allergie, vi preghiamo di comunicarcelo.**

**IVA 8,1% inclusa.**

**Tutti i prezzi sono indicati in CHF.**



kohi



## BRUNCH DOLCE

### **Kumo waffle 15.-**

Soffici waffle con frutti di bosco freschi, crema al matcha, miele o lotus biscoff.

### **French Toast Fuwa 15.-**

French toast di brioche dorata con frutti di bosco, crema al matcha, miele e lotus biscoff.

### **Fragola Sando 13.-**

Pane giapponese con panna fatta in casa e fragole fresche.



## BOWLS

### **Asa Bowl 10.-**

Yogurt greco, granola, frutti di bosco e miele.

### **Chia Pudding Bowl 9.-**

Budino di semi di chia al cocco con frutti di bosco e mandorle.

### **Kohi Oat Bowl 9.-**

Fiocchi d'avena con frutta fresca, miele e noci.



## PASTICCERIA

### **Rotolo alla cannella 7.-**

### **Rotolo di croissant 6.-**

( matcha, lotus biscoff)

### **Cornetto classico 2.50.-**

### **Cornetto integrale 3.-**

### **Farcitura 1.-**

Pistacchio

Apricoca

Cioccolato



## TORTE

### **Yuzu Cheesecake 9.-**

### **Torta di crêpe al matcha 10.-**

### **Matcha Cheesecake 9.-**

### **Cheesecake giapponese soffice 9.-**

### **Cheesecake al cioccolato 9.**

\*\*\*In caso di allergie, vi preghiamo di comunicarcelo.

IVA 8,1% inclusa.

Tutti i prezzi sono indicati in CHF.