

PALIA



SPEISEKARTE

WILLKOMMEN IM PALIA

Schön, dass Du hier bist.

PALIA ist ein Ort für guten Kaffee, leckeres homemade Essen und eine entspannte Atmosphäre.

Unsere Wurzeln liegen in der Gastronomie, Architektur und Fotografie. Eine Mischung, die diesen Ort geprägt hat. Wir verbinden Specialty Coffee, Frühstück und Kuchen mit einem klaren, reduzierten Konzept und viel Liebe zum Detail. Wir mögen es persönlich und unkompliziert. Zusammen mit unserem diversen Team stehen wir für Gastfreundschaft, die offen, herzlich und auf Augenhöhe ist.

Gute Zutaten sind für uns die Basis. Wir arbeiten regional und saisonal, bevorzugen Bio und fair gehandelte Produkte und denken unsere Küche plant-based.

Folgt uns gerne auf Instagram @cafe.palia und begleitet uns ein Stück im PALIA-Alltag.

Lia, Pavo
+ Dein PALIA Team

SAISON-DRINK SPECIALS

Alle Getränke sind plant-based.

ICED BURGUNDY MATCHA | 6,5

Unser wunderbarer Matcha von Yoshien mit Hafermilch und fruchtigem homemade Püree aus Pflaume und Zimt. Getoppt mit cremigem Maple-Foam und serviert auf Eis.

ICED ORANGE MATCHA | 6,5

Unser wunderbarer Matcha von Yoshien mit Hafermilch und homemade Mandarinen-Pumpkin Spice Püree auf Eis.
Herbstlich lecker!

PUMPKIN SPICE LATTE | 5,5

Caffe Latte mit Hafermilch und unserem homemade Püree aus Mandarinen und Pumpkin Spice. Warm, sweet + fruity!

ORIGAMI HANDFILTER | 6,5

MONKAABA von OBSIRA
exklusive saisonale Röstung für das Café PALIA

Region: La Muralla, Las Chinas Colombia
Varietäten: SL-28
Prozess: washed

Geschmacksprofil
Pflaume – Blutorange – Schwarztee

FRÜHSTÜCK

Montags bis Donnerstags 9 - 13 Uhr
Freitag bis Sonntag und Feiertag 9 - 14 Uhr

Alle Gerichte sind plant-based. Glutenfreie Brotalternative möglich.

SYDNEY | 14,7

Geröstetes Landbrot mit hausgemachter Avocadocreme, frischem Babyspinat, Granatapfelkernen und getrockneten Tomaten, getoppt mit schwarzem Sesam. .

+ pochiertes Bio-Ei 2,7 + plant-based Rührei 2,7

COPENHAGEN | 16,5

Geröstetes Landbrot mit Frischkäse, Babyspinat, pickled onions und der Wahl zwischen zwei pochierten Bio-Eiern oder plant-based Rührei. Das Ganze übergossen mit Sauce Hollandaise und gesprenkelt mit Chiliflocken.

EUREKA | 15,7

Geröstetes Landbrot mit hausgemachter Dattelcreme. Darauf marinierter Rucola, Zucchini und Aubergine aus dem Ofen, verfeinert mit Balsamico. Getoppt mit Walnuss- und Granatapfelkernen.

Wir empfehlen etwas Avocadocreme dazu! Ein Team-Liebling! + 2

BERLIN | 14,7

Hummus-Teller mit geröstetem Landbrot, hausgemachtem Hummus, pickled Onions, Ofengemüse, Grünzeug, crunchy Kichererbsen und garniert mit schwarzem Sesam.

KINGS CROSS | 14,7

Rührei plant-based oder aus zwei Bio-Eiern. Dazu geröstetes Landbrot, Grünzeug und zwei Dips deiner Wahl:
Whipped Kräuterbutter, Frischkäse, Avocadocreme, Dattelcreme, Hummus, Saisondip

SAISON BROT: ARCATA | 14,7

Geröstetes Landbrot bestrichen mit homemade rote Beete Hummus. Darauf frischer Rucola und Kürbisspalten aus dem Ofen. Getoppt mit kandierten crunchy Mandeln und Balsamico. So schmeckt der Herbst!

Wir empfehlen Violife Veta als extra Topping + 2

BOWLS

Unsere Bowls sind während der Frühstückszeit erhältlich.
Alle Bowls sind plant-based.

GRANOLA | 13,7

Hausgemachtes Mandel-Zimt Granola, Vly Naturjoghurt, Obst der Saison. Getoppt mit gefriergetrocknete roten Beeren und crunchy Kakao-Kokoschips.

MINI-GRANOLA | 6,4

Wie das Granola, nur in klein.

SAISON BOWL: PORRIDGE | 14,7

Herbstliches warmes Porridge mit Zartbitterschokolade verfeinert. Getoppt mit unserem Granola, frischer Pflaume und Apfel, kandierten crunchy Mandeln, homemade Pflaumen-Zimt-Püree und Mandelmus.

EXTRAS

Ergänze Dein Frühstück mit leckeren Extras!
Alle Dips sind plant-based.

Französisches Landbrot oder glutenfreies Brot* | 3,5
Pochiertes Bio-Ei | 2,7
Rührei plant-based oder aus zwei Bio-Eiern | 4,7
Homemade Dip* | ab 2,5
Whipped Kräuterbutter, Frischkäse, Avocadocreme,
Datteldip, Hummus, Marmelade, Saisondip

* Brot und Dips sind, solange der Vorrat reicht, auch nach der Frühstückszeit noch erhältlich.

SÜSSES

Alle Süßwaren sind plant-based.

CROISSANT | 2,9

mit Pavos homemade Marmelade + 2

PAIN AU CHOCOLAT | 3,2

KUCHEN | AB 4,4

Eine Auswahl an hausgemachten Kuchen findet ihr bei uns
an der Theke. Auch glutenfrei!

WAFFELSCHMARN | 5,5

Homemade Waffelteig aus der Pfanne. Ein saftiger und softer
Leckerbissen mit Puderzucker.

make it fruity + 2,9

MILKY SOFTEIS SHAKE | 6,8

Cremiger Milchshake aus Softeis-Creme und wechselnder
saisonaler Geschmacksrichtung.

Standardmäßig servieren wir Moelk Hafermilch.
Alternativ stehen für alle Heißgetränke auch Moelk Kokos,
Alpro Mandel oder Dehlwes Bio-Kuhmilch zur Auswahl.

K A F F E E

Wir haben verschiedene Röstungen zur Auswahl, auch koffeinfrei.

Espresso	2,9	Kleiner Cappuccino	4,2
Espresso Doppio	3,4	Großer Cappuccino	5,2
Caffe Latte	5,2	Americano	4,3
Latte Macchiato	5,2	Tasse Filterkaffee	4,6
Flat White	4,7		

H A N D G E B R Ü H T

Für unsere handgefilterte Kaffeeauswahl arbeiten wir mit saisonal
wechselnden Gaströstereien. Wir beraten euch gerne!

Porzellanfilter V60	ab 5,7	Kalita Wave	ab 5,7
Origami Filter	ab 5,7		

S P E C I A L S

Schoki	5,5	Chai Latte	5,5
make it Mocha	+ 1	make it dirty	+ 1
Kinderschokolade	3,8	Matcha Latte	5,5

T E E

TIP OF THE MORNING	4,9	TOP OF THE DAY	4,9
Schwarzer Tee, Mischung aus Assam und Ceylon.		Kräutertee aus Minze, Zitronengras, Hibiskus, und Apfel.	
TIGER ROCK	4,9	FRISCHER TEE	4,7
Purer Bio Grüntee.		Minze, Ingwer, Agavensirup	

ON ICE

Standardmäßig servieren wir Moelk Hafermilch. Alternativ stehen auch Moelk Kokos, Alpro Mandel oder Dehlwes Bio-Kuhmilch zur Auswahl. Entkoffeiniert gibts auch!

Iced Cappucino	4,7	Iced Schoki	5,9
Iced Latte	5,7	Iced Matcha Latte	5,9
Iced Americano	4,8	Iced Blue Matcha	6,5
Iced Flatti	5,2	Blaubeerpüree + Foam	
Shaken Espresso	5,7	Iced Black Matcha	6,5
Espresso Tonic	5,9	schwarzer Sesam Meersalz	
Iced Chai	5,9		

KALTGETRÄNKE

Viva con Aqua laut 0,75l	7,4	Homemade Ice-Tea Lemon	5,4
Viva con Aqua leise 0,75l	7,4	Homemade Limo	5,4
Viva con Aqua laut 0,33l	3,7	Auswahl aus Hibiskus, Yuzu,	
Viva con Aqua leise 0,33l	3,7	Blaubeer, saisonaler Sorte	
Frischer O-saft 0,3l	5,7		
Frischer O-saft 0,4l	6,7		

ALKOHOLISCHES

ESPRESSO MARTINI 9	APEROL SPRITZ 6,9
Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Rohrzuckersirup	Aperol, Frizzante, Sprudel
FRIZZANTE BIANCO 5,2	FRIZZANTE BIANCO 30
Borgo Molino, Corte delle Rose bianco Glas	Borgo Molino, Corte delle Rose bianco Flasche 0,75l

Wir haben auch eine alkoholfreie Spritz-Alternative für euch.
Sprecht uns gerne darauf an.

UNSERE LIEFERANT*INNEN

OBSIRA

Obsira, gegründet von Jason Darien Riadi, steht für präzise geröstete Specialty Coffees mit Fokus auf seltene Herkünfte und außergewöhnliche Aromen. Gemeinsam mit der Rösterei präsentieren wir saisonal einen exklusiven Handfilterkaffee.

KALLE + RUBIAC

Kalle & RUBIAC sind lokale Bremer Röstereien mit Fokus auf Specialty Coffee. Beide arbeiten mit sorgfältig ausgewählten Bohnen, transparenter Herkunft und schonender Röstung. Qualität, Handwerk und direkter Bezug zum Produkt stehen dabei im Mittelpunkt. Auch als Tütenware bei uns erhältlich!

BÄCKEREI SCHRÖDER + BARKEMEYER

Frisch und regional – französisches Landbrot und glutenfreies Brot.

BIOHOF HOMBACH

Die Bio-Eier für unsere Gerichte kommen vom Hombach Hof, einem regionalen Familienbetrieb mit Fokus auf Tierwohl und Qualität.

WILDBACH

Wildbach steht für ehrliche Schokolade aus fair gehandeltem Kakao, handwerklich hergestellt mit Fokus auf Herkunft und Qualität.

PAPER & TEA

Unsere Tees beziehen wir von PAPER & TEA – einer Berliner Marke mit Fokus auf hochwertige, direkt gehandelte Tees.

PRANA CHAI

Unser Chai stammt von Prana Chai aus Melbourne – handgemischt, aromatisch und auf echter Gewürzbasis. Auch als Tütenware bei uns erhältlich!

YOSHIEN

YOSHIEN steht für erstklassigen Bio-Matcha aus Japan, sorgfältig selektiert von Tee-Sommeliers, direkt von Bio-Farmen bezogen und traditionell auf Granitsteinmühlen vermahlen.