

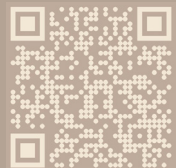
SUEÑO

- Espresso Bar -

Menü



Menu
English



Folgt uns auf Instagram.
@sueno.hamburg

≈ Genießen Sie unsere Küche von 9:00–15:00 Uhr.

~ SOURDOUGH BREAD

Dream Eggs 12,90 €

zwei Bio Rühr- oder Spiegeleier auf
Sauerteigbrot, mit Frischkäse und marinierten
Kirschtomaten

Avo-Rührei 14,90 €

zwei Bio-Rühreier auf Sauerteigbrot, mit
Rucola und hausgemachtem Smash-Avocado

Crunchy Mar 16,50 €

ein pochiertes Bio-Ei und Räucherlachs auf
Sauerteigbrot, mit Frischkäse, Cashewnüssen,
Avocado Creme und Dill

Burrata Earth 15,90 €

Sauerteigbrot mit hausgemachtem Basilikum
Pesto, Kirschtomaten, cremiger Burrata, Rucola,
gerösteten Pinienkernen und Parmigiano
Reggiano

Barrio Pastrami 16,50 €

Rinderpastrami und hausgemachte Manchego-
Crème auf Brot
mit Salzgurken und süßer Zwiebelmarmelade

~ EXTRAS

Sauerteigbrot	2,50 €	Butter	1,50 €
pochiertes Bio-Ei	2,30 €	Kirschtomaten	1,90 €
zwei Bio-Spiegeleier oder Bio-Rühreier	4,80 €	Burrata	2,90 €
Rinderpastrami	3,50 €	Smashed Avocado	2,90 €
geräucherter Lachs	3,90 €	Marmelade	2,90 €

≈ Genießen Sie unsere Küche von 9:00–15:00 Uhr

~ SWEETS & BOWLS

<i>Crunchy Müsli</i>	12,50 €
<i>griechischer Joghurt mit Nuss-Granola, Himbeerpasée, Banane, Beeren, saisonale Früchte, Chiasamen, Honig und Minze</i>	
<i>Açaí Bowl</i>	13,90 €
<i>frozen Acai Püree mit crunchy Granola, Banane, Beeren und Früchte der Saison</i>	
<i>Strong Waffel</i>	11,90 €
<i>fluffige Waffeln mit Puderzucker, saisonalem Obst und hausgemachter Mascarponecreme</i>	
<i>Erdbeerpasée</i>	+1,90 €
<i>Schokocreme</i>	+2,90 €

~ SWEET N' CAKES (ALL DAY)

*frage einfach unser Team oder wirf einen Blick
in die Vitrine!*

≈ Genießen Sie unsere Küche von 9:00–15:00 Uhr.

~ LUNCH TIME

Sueño Salat	13,90 €
<i>Baby-Mix Salat, Rucola, Minze, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano und Knoblauchcrouton mit Honig-Senf Dressing</i>	
Avocado-Tatar	14,50 €
<i>Avocado, Cherrytomaten, etwas Knoblauch, Petersilie, Rucola und dazu Sauerteigbrot</i>	
Tagliatelle Basilikum	15,50 €
<i>hausgemachtes Pesto, frischer Spinat, geröstete Pinienkerne & Parmigiano Reggiano</i>	
Trüffel Tagliatelle	21,50 €
<i>Tagliatelle geschwenkt in Trüffelcreme mit Parmigiano Reggiano</i>	

~ GRILLED SANDWICHES

Trio Cheese	10,90 €
<i>Basilikum-Frischkäse, Gouda, Cheddar, Chipotle-Mayo</i>	
Veggiemoin	10,90 €
<i>Basilikum-Frischkäse, Zucchini, Paprika, Blattspinat, Mozzarella</i>	
Fire Chicken	10,90 €
<i>Frischkäse, Hähnchenbrustaufschnitt, Gouda, Chipotle-Mayo</i>	

~ FRESH & SMOOTHIES

Ingwershot (4cl) 3,50 €
frischer Ingwer und Zitrone

Orangensaft (330ml) 5,20 €
frisch gepresst

Immun Infusion (330ml) 6,50 €
frisch gepresste O-saft + Ingwershot

Sunshine (330ml) 7,50 €
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango

Grasshopper (330 ml) 7,50 €
Ananas, Banane, Spinat, Mango

Pink Pitaya (330 ml) 7,50 €
Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht

≈ Alternativen zu unserer frischen Milch:
Haferdrink, Kokosdrink oder laktosefreie Milch

~ SPECIAL

<i>Pistaziene Latte</i>	5,90 €
<i>Crema di Pistacchio, ein Espresso Shot, Pistazienaroma</i>	
<i>Pumpkin Spicy Latte</i>	6,90 €
<i>ein Espresso Shot, Pumpkin Spicy Aroma</i>	
<i>Erdbeer- oder Mango Matcha</i>	7,50 €
<i>Matcha mit Erdbeere- oder Mango Püree</i>	
<i>Pistazien-Matcha-Latte</i>	7,90 €
<i>Matcha, Crema di Pistacchio, Pistazien Aroma</i>	

≈ unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch als Decaf ...

~HOT DRINKS

<i>Espresso</i>	2,70 €
<i>Doppio</i>	3,30 €
<i>Americano</i>	3,60 €
<i>Cortado</i>	4,10 €
<i>Flat White</i>	4,60 €
<i>Cappucino</i>	4,60 €
<i>Café Latte</i>	4,80 €
<i>Schoki</i> Vollmilch oder weiße Schokolade	4,70 €
<i>Chai Latte</i> „Dirty“ +1,00 €	4,50 €
<i>Matcha Latte</i>	5,90 €
<i>Frischer Tee</i> (Minze und Ingwer)	4,50 €
<i>Tee Beutel</i> English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Summer Fruits, Green Tea, Roibos Vanilla	4,10 €
<i>Flavour´s</i> Karamell, Vanille, Kokos, Lavendel, Pistazie	0,80 €

≈ Milchalternativen
Haferdrink, Kokosdrink oder laktosefreie

~ COLD DRINKS (330ml)

„Signature“ 5,90 €

*Pfirsich-Lavendel-
Limonade*

*Lavendelsirup, Pfirsichpüree, Supa-
sawa, Sodawasser*

„Signiature“ 4,90 €

Eistee

*auf Schwarzeebasis mit Passion
Fruit*

Bio-Schorle 3,80 €

Apfel oder Rhabarber

Lemonaid 3,80 €

Blutorange oder Mate

Seicha Matcha 3,80 €

Ginger oder Mint und Lemon

Wasser 0,25l / 3,50 €

Leise / Laut

Wasser 0,75l / 8,00 €

Leise / Laut

~ WINE

<i>A Diehl</i> <i>Grauburgunder</i>	0,2l / 8,50€
<i>Weinschorle</i>	7,50€
<i>Crémant de Limoux</i> <i>Brut</i> „Grande Cuveé 1531“ Südfrankreich	0,15l / 8,50€ 0,75l / 39€
<i>Crémant de Limoux</i> <i>Rosé</i> „Grande Cuveé 1531“ Südfrankreich	0,15l / 8,50€ 0,75l / 39€
<i>Cava Brut</i> „Proa“ Schaumwein, Katalonien	0,15l / 8,50€ 0,75l / 39€
<i>Cava Rosé</i> „Proa“ Schaumwein, Katalonien	0,15l / 8,50€ 0,75l / 39€

~ BIER

<i>San Miguel</i> (200ml) <i>Helles</i>	4,50 €
<i>Blanc 1664</i> (330ml) <i>Weizen</i>	4,50 €
<i>Alkoholfrei 0,0 %</i> (330ml)	4,50 €

~ COCKTAILS & DRINKS

Espresso Martini del Sueño 13,00 €
Vodka, Espresso „Honduras“, Espresso
Liquer, Zuckersirup

Sueño Signature 9,50 €
Canonita, Tonic Water,
hausgemachte Grapefruitmarmelade

Aperol Spritz 9,90 €
Aperol, Prosecco, Soda

Lillet Wildberry 9,90 €
Lillet, Wildberry

Mimosa 8,90 €
Cremant und frisch gepresster Orangensaft

Gin & Tonic 14,00 €
Palma Gin aus Mallorca, Tonic Water