



## BOOZE

All Our Signature Cocktails 18.-

**WAIT FOR IT** Chili Infused Tequila, Ginger, Mango, Lime

**SWEETEST TABOO** Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lychee, Prosecco

**NO ORDINARY LOVE** Gin, Sake, Bianco, Matcha, Rose, Lemon

**BIG RONI** Gin, Vermouth, Bianco, Burnt Orange, Star Anise

**NO SCRUBS** Spiced Rum, Pineapple Shrub, Lime, Angostura

**CONCUBINE** Vodka, Yuzu, Lemon, Egg White, Lime Leaf, Lychee

**FORKING MULE** Gin, Spicy Gingerbeer, Ginger Liqueur, Mint, Lime

**NO XPRESS** Coffee, Kahlua, Miso, Fior di Latte Liqueur

### BLOODY MABUK

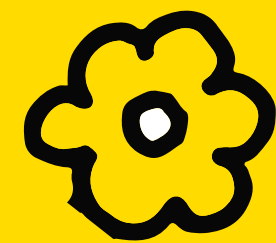
Vodka, Tomato Juice, Sriracha, Soy, Lime 15.-

★ Make It a **FORKING MABUK** Topped with Crispy Mushroom, Fried Dumpling, Pickled Cucumber, Lychee 24.-

### ★ ME-MORE-C'A

Fresh Orange Juice, Yuzu Lemon Liqueur, Lychee, Prosecco 15.-  
Make it a Jug 55.- (1L)  
About 4.5 Glasses

**GIVE A SPRITZ** Prosecco, Aperol, Sparkling Water 10.- (10cl)



Prosecco, Aperol, Passionfruit 12.- (10cl)

Prosecco, Aperol, Hibiscus 14.- (10cl)

Prosecco, Campari 12.- (10cl)

**I WINE ON IT** Ask Bartender for Our Current Specials

**1, BREW, 3** Ask Bartender for Our Current Specials

**SNEAKY SPIRITS** Mullet Hard Ice Tea Lemon 4.2% 10.- (33cl)

Mullet Hard Ice Tea Peach 4.2% 10.- (33cl)

Papa Booch Kombucha Peach + Vodka 16.-

Papa Booch Kombucha Pear + Vodka 16.-

## COFFEE

Espresso 4.-

Latte 5.-

Cappuccino 5.-

Flat White 6.-

Milk, Oat, Soy (No Extra Cost)

Extra Shot Coffee 2.-

Hazelnut, Vanilla, Chocolate 1.-

## HOMEMADE DRINKS

Matcha Rosé 7.-

Vanilla Chai 7.-

Golden Milk Late, Ginger 7.-

Hazelnut Coffee 6.-

Hot Chocolate 5.-

Chili Chocolate 6.-

Taro Milkshake 10.-

★ Pandan, Vanilla Milkshake 10.-

Mango Banana Smoothie 12.-

Mixed Red Berry Smoothie 12.-

## TEA

English Breakfast 5.-

Earl Grey 5.-

Rooibos Peach 6.-

Green Tea Jasmine 6.-

## BOTTLED

Papa Booch Kombucha Peach 8.-

Papa Booch Kombucha Pear 8.-

Les Pétillantes – Lemon 7.-

Les Pétillantes – Orange 7.-

Les Pétillantes – Grapefruit 7.-

Miss O Coconut Water 7.-

Hamada Hibiscus 7.-



### Welcome, spoons!

You have now officially entered the world of Q. Immerse yourself in my brain-spectacles and some of my favorite things.

Kicking off with my obsession for bold colors, quirky interiors, misfits, curated playlist mood boosters, 90s-drenched childhood anecdotes... ah yes, and of course, food - but not just any food, it's that kind of soul-embracing-warm-fresh-happy-craving-type-sh\*t that just puts a smile on your face.

Understand that we do fresh food; that means we make it all from scratch in the morning and may occasionally run out of certain things. I don't believe in food waste, and I don't believe in ketchup.

Leave the outside madness at our door and settle in; you are home. Curl up into a nook and laugh with your loved ones, get competitive playing some old-school board games (we have a lot) , groove out to the music, and remember this moment now, here - this is where you are meant to be.

Let's energy exchange. I feed you love, and you leave a trace of your brilliant spirit in this space. Thank you for being you.



## FORKING BRUNCH

All our brunch plates are priced at 20.-,  
Add-ons available for 3.- each.

Feel free to mix, match, and create your perfect brunch  
experience!

### SWEET

#### SOUND OF THE BRULÉ

Fluffy Pancake, Magnum Ice Cream, Hibiscus Berry Compote,  
Strawberry, Maple Syrup, Lychee

#### CHOCO OPERATOR

Banana Bread, Coconut Cream, Miso Caramel, Cookie Crumble,  
Banana Fritter

**“WHAT I LOVE ABOUT BRUNCH IS THAT THERE ARE  
ABSOLUTELY NO RULES, EXCEPT INDULGENCE WITH  
GOOD COMPANY.” - Q**

### SALT

#### SMASHED AVOCADO

Smashed Avocado, Tomato Chili Jam, Pomegranate, Not My Nuts Dukkah, Mint,  
Sourdough

#### FORKING AVOCADO

Smashed Avocado, Herbed, Chimichurri, Ginger, Burrata or Tofu, Cherry Tomato,  
Caramelized Soy, Fried Shallots

#### CHIK CHIK POP

Burger; Crispy Mushrooms, Peanut Satay Sauce, Caramelized Soy, Marinated  
Cucumber, Wombak Cabbage Salad, Sesame Dressing

#### NOTHING BUT A GOOD THANG

Toasted Flat Bread, Chili Sambal, Braised Aubergine, Labneh, Curry Leaves, Poached  
Eggs or Silk Tofu, Not My Nuts Dukkah

#### OPEN SESAME

Brioche Bread, Folded Eggs, Slow Cooked Shredded Banana Blossom, Hoisin, Mango  
Aioli, Curry Leaves, Grana Padano

#### SHAK SHOOK ONES

Slow Cooked Shakshuka Tomato Sauce, Eggs or Tofu, Artichoke, Pickled Chili served  
with Toasted Sourdough

#### NINJA QUILLES

Corn Totopos, Sunny Side Egg or Tofu, Fermented Black Bean, Chimichurri, Cherry  
Tomatoes, Caramelized Soy, Chili, Coriander

- Poached Eggs
- Tofu
- Halloumi
- Sambal Chili
- Chili Tomato Jam
- Peanut Satay
- Flat Bread
- Sourdough
- Gluten Free Bread

#### MENU INFORMATION

GFO Gluten Free Option

 Gluten

 Peanuts

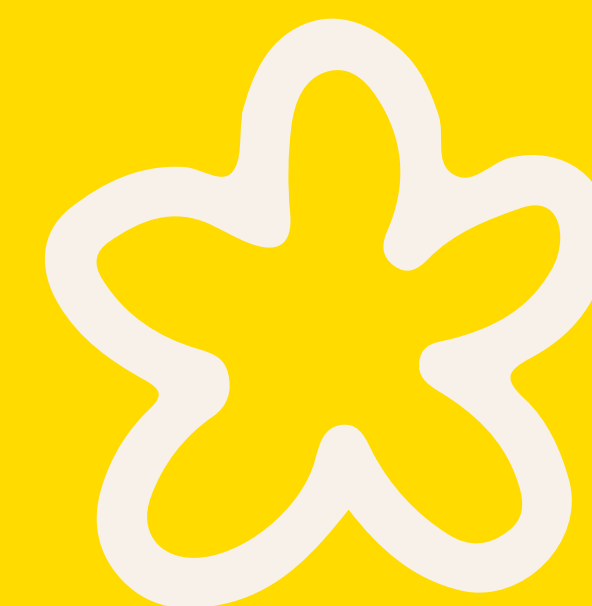
 Tree Nuts

 Sesame

 Soy

 Coriander

Everything has a plant based option. Please inform us of any allergies or dietary preferences and we will do our best. We take precautions to prevent cross-contamination, but traces of allergens may still be present.



# BRUNCH

## BOOZE

Tous Nos Cocktails Signatures 18.-

**WAIT FOR IT** Tequila infusée au Piment, Gingembre, Mangue, Citron Vert

**SWEETEST TABOO** Vodka à la Vanille, Fruit de la Passion, Litchi, Prosecco

**NO ORDINARY LOVE** Gin, Saké, Bianco, Matcha, Rosé, Citron

**BIG RONI** Gin, Vermouth, Bianco, Orange brûlée, Anis étoilé

**NO SCRUBS** Rhum épicié, Ananas, Citron Vert, Angostura

**CONCUBINE** Vodka, Yuzu, Citron, Blanc d'Oeuf, Feuille de Citron Vert, Litchi

**FORKING MULE** Gin, Bière de Gingembre épicée, Menthe, Citron Vert

**NO XPRESS** Café, Kahlua, Miso, Liqueur Fior di Latte

### BLOODY MABUK

Vodka, Jus de Tomate, Sriracha, Soja, Citron Vert 15.-

Faites-en un **FORKING MABUK** Garnie de Crispy Mushrooms, Dumpling, Concombre Mariné et Litchi 24.-

### ME-MORE-C'A

Jus d'Orange Frais, Liqueur de Citron Yuzu, Litchi, Prosecco 15.-  
Faites-en un pichet 55.- (1L)  
Environ 4,5 verres

**GIVE A SPRITZ** Prosecco, Aperol, Eau gazeuse 10.- (10cl)

Prosecco, Aperol, Fruit de la Passion 12.- (10cl)

Prosecco, Aperol, Hibiscus 14.- (10cl)

Prosecco, Campari 12.- (10cl)

**I WINE ON IT** Ask Bartender for Our Current Specials

**1, BREW, 3** Demandez au barman nos offres spéciales actuelles

**SNEAKY SPIRITS** Mullet Hard Ice Tea Lemon 4.2% 10.- (33cl)

Mullet Hard Ice Tea Peach 4.2% 10.- (33cl)

Papa Booch Kombucha Peach + Vodka 16.-

Papa Booch Kombucha Pear + Vodka 16.-

## COFFEE

Expresso 4.-

Latte 5.-

Cappuccino 5.-

Café Blanc 6.-

Lait, Avoine, Soja (sans frais supplémentaires)

Café Supplémentaire 2.-

Noisette, Vanille, Chocolat 1.-

## HOMEMADE DRINKS

Matcha Rosé 7.-

Chai Vanille 7.-

Lait d'or Tardif, Gingembre 7.-

Café Noisette 6.-

Chocolat Chaud 5.-

Chili Chocolat 6.-

Taro Milkshake 10.-

Pandan, Vanilla Milkshake 10.-

Smoothie mangue-banane 12.- Smoothie aux  
Fruits Rouges mélangés 12.-

## TEA

English Breakfast 5.-

Earl Grey 5.-

Rooibos Pêche 6.-

Thé vert au Jasmin 6.-

## BOTTLED

Papa Booch Kombucha Peach 8.-

Papa Booch Kombucha Pear 8.-

Les Pétillantes – Lemon 7.-

Les Pétillantes – Orange 7.-

Les Pétillantes – Grapefruit 7.-

Miss O Coconut Water 7.-

Hamada Hibiscus 7.-



### Bienvenue, les cuillères !

Vous êtes désormais officiellement entré dans le monde de Q. Plongez dans mes lunettes cérébrales et certaines de mes choses préférées.

Je commence par mon obsession pour les couleurs vives, les intérieurs originaux, les marginaux, les playlists de musique rock, les anecdotes d'enfance imprégnées des années 90... ah oui, et bien sûr, la nourriture - mais pas n'importe quelle nourriture, c'est ce genre de truc qui embrasse l'âme, qui réchauffe, qui rafraîchit et qui fait sourire.

Il faut comprendre que nous produisons des aliments frais, ce qui signifie que nous les préparons tous nous-mêmes le matin et que nous pouvons parfois manquer de certains produits. Je ne crois pas au gaspillage alimentaire et je ne crois pas au ketchup.

Laissez la folie extérieure à notre porte et installez-vous confortablement ; vous êtes chez vous. Installez-vous confortablement dans un coin et riez avec vos proches, devenez compétitif en jouant à des jeux de société à l'ancienne (nous en avons beaucoup), dansez au rythme de la musique et souvenez-vous de ce moment maintenant, ici - c'est ici que vous êtes censé être.

Échangeons nos énergies. Je te nourris d'amour et tu laisses une trace de ton esprit brillant dans cet espace. Merci d'être toi.

- Q



## FORKING BRUNCH

Toutes nos assiettes brunch sont au prix de 20.-, des suppléments sont disponibles pour 3.- chacun.

N'hésitez pas à mélanger, assortir et créer votre expérience de brunch parfaite !

### SWEET

#### SOUND OF THE BRULÉ

Pancake, Glace Magnum, Compote de Baies d'Hibiscus, Fraise, Sirop d'érable, Litchi

#### CHOCO OPERATOR

Pain aux Bananes, Crème de Coco, Caramel au Miso, Crumble de Biscuits, Beignet de Banane

**« CE QUE J'AIME DANS LE BRUNCH, C'EST QU'IL N'Y A ABSOLUMENT AUCUNE RÈGLE, À PART LE PLAISIR DE SE FAIRE PLAISIR EN BONNE COMPAGNIE. » - Q**

### SALT

#### SMASHED AVOCADO

Avocat écrasé, Confiture de Tomates et de Piment, Grenade, "Not My Nuts Dukkah", Menthe, Levain

#### FORKING AVOCADO

Avocat écrasé, Herbes, Chimichurri, Gingembre, Burrata ou Tofu, Tomates Cerises, Soja Caramélisé, échalotes Frites

#### CHIK CHIK POP

Burger; Champignons Croustillants, Sauce Satay aux Cachauetes, Soja Caramélisé, Concombre Mariné, Salade de Chou wombak, Vinaigrette au Sésame

#### NOTHING BUT A GOOD THANG

Pain Plat Grillé, Sambal au Piment, Aubergine Braisée, Labneh, Feuilles de Curry, Oeufs Pochés ou Tofu, "Not My Nuts" Dukkah

#### OPEN SESAME

Pain Brioché, Oeufs Pliés, Fleur de Bananier Râpée Cuite Lentement, Sauce Hoisin, Aïoli à la Mangue, Feuilles de Curry, Grana Padano

#### SHAK SHOOK ONES

Shakshuka Mijotée à la Sauce Tomate, Oeufs ou Tofu, Artichaut, Piment Mariné servi avec du Pain au Brioche

#### NINJA QUILLES

Totopos de Maïs, Oeuf Sunny Side ou Tofu, Haricots Noirs Fermentés, Chimichurri, Tomates Cerises, Soja Caramélisé, Piment, Coriandre

- Oeufs pochés
- Tofu
- Halloumi
- Chili Sambal
- Confiture de Chili
- Satay aux Cacahuètes
- Pain plat
- Levain
- Pain sans Gluten

#### INFORMATIONS SUR LE MENU

GFO Option sans Gluten



Gluten



Cacahuètes



Fruits à Coque



Sésame



Soja



Coriandre

Everything has a plant based option. Please inform us of any allergies or dietary preferences and we will do our best. We take precautions to prevent cross-contamination, but traces of allergens may still be present.

# BRUNCH