

# Origin + Bloom

## 커피 | 차 - 핫 & 아이스

	스몰	라지
드립 커피	\$5.50	\$6
콜드 드립 커피	\$6	\$6.50
에스프레소	\$4	\$4.80
아메리카노	\$5	\$5.50
라떼	\$6.50	\$7
플랫 화이트	\$6.50	\$7
카푸치노	\$6.50	\$7
모카	\$6.50	\$7
그린 티 라떼	\$9	\$9.50
더티 차이	\$8	\$8.50
차이 라떼	\$7	\$7.50
카라멜 마끼아또	\$6.50	\$7
마자그란 (아이스만 가능)	\$6.50	\$7
에스프레소   레몬 주스   얼음		
오리진 + 블룸 마자그란 (아이스만 가능)	\$6	\$6.50
콜드 드립 커피   레몬 주스   얼음		
에쏘토닉 (아이스만 가능)	\$6	\$6.50
에스프레소   토닉 워터		
차	\$5	
판단 얼 그레이   콜로니얼 블랙퍼스트		
타이그라스 민트   캐모마일 라벤더		
지분 센차   아이언 가드니스		

유제품 대체 (두유, 아몬드, 코코넛, 락토프리 우유) 추가 \$1  
카라멜 | 헤이즐넛 | 바닐라 시럽 추가 \$0.70

## 차가운 음료

콤부차 오리지널 레미디	\$9
스위첼 블러드 오렌지 레미디	\$9
스위첼 트로피칼 레미디	\$9
퓨어 코코넛 워터 케피어 레미디	\$9
콜드-프레스드 주스	\$7
리스토리티브   스티물레이트   에이비씨	
오가닉 리얼 콜라 구스토	\$7
오가닉 체리 콜라 구스토	\$7
피지	\$5
산 펠레그리노 스파클링 워터	\$5
콜라	\$3.50
코크 라이트	\$3.50
코크 제로	\$3.50
스프라이트	\$3.50

## 커피-베이스 블렌디드 드링크

	스몰	라지
커피	\$6	\$7
모카	\$6	\$7
카라멜	\$6	\$7

## 프레시 파르페 & 뮤슬리

파르페 & 뮤슬리	\$9
킬로웬 요거트	\$7

## 프레시 과일 & 주스

과일 슬라이스	\$9
주스	\$7
프레시 과일	\$2

## 샐러드 볼

튜나 니수아즈	\$12
방울 토마토, 감자, 케냐산 콩, 메추리알, 앤초비, 로메인 상추, 발사믹 비네그레트	
콤 샐러드	\$12
여린잎 채소, 닭고기, 베이컨, 적양파, 완숙 계란 케냐산 콩, 토마토, 블루 치즈 드레싱	
시저샐러드	\$12
로메인 상추, 닭고기, 베이컨, 토마토, 크루톤, 시저 드레싱	
그릭 샐러드	\$12
페타 치즈, 고추, 적양파, 오이, 로메인 상추, 그릭 비네그레트	

## 샌드위치

더 페르시안	\$14
프렌치 햄, 노르망디 버터, 바게트	
더 페르시안 워드 치즈	\$14
프렌치 햄, & 그뤼에르 치즈, 바게트	
넘버. 65	\$14
삶은 닭고기, 생강, 파, 고수, 바게트	
더 체어맨	\$14
훈제 연어, 크림 치즈, 딜, 케이퍼, 적양파, 베이글	
더 홀 9 야드	
4cm   8cm   전체	\$16   \$29   \$85
모르타델라 포크, 초리조, 쥐수스 뒤 페이 바스크, 가몽 햄, 챔버스트 소시지, 절인 야채, 빵 오 르방	
더 마에스트로	\$15
프로슈토, 모짜렐라, 모과, 아루굴라, 사워도우	
더 클래식	\$15
소고기 파스트라미, 스위스 치즈, 사우어크라우트, 사워도우	
더 스벨트	\$15
고운 고추, 가지, 주키니 호박, 후무스, 밀가루 없는 빵	
더 히트	\$15
탄두리 치킨, 라이타, 라임 피클 아이올리 소스, 시금치 랩	

모든 가격은 7% 재화용역세와 서비스 요금이 포함되었습니다.

# Origin + Bloom

## 페이스트리

<b>망고</b> 초콜릿을 입힌, ‘남독마이’ 망고 무스, 패션프루트-리치 젤리, 사라왁 후추	\$10
<b>블랙 심포니</b> 피칸 브라우니, 솔티드 카라멜, 카카오 조각	\$10
<b>치즈케이크</b> 아사이 젤리, 라임 페이스트리 휘핑 크림, 브르타뉴 비스킷	\$9
<b>샬롯</b> 이탈리안 스펀지케이크, 여러 종류 베리, 시칠리아산 피스타치오 무슬린 소스	\$9
<b>오페라</b> 아몬드 케이크, 페루산 ‘일랑카’ 초콜릿, 아라비카 커피 크림	\$9
<b>스트로베리</b> 이치고 딸기, 퍼프 페이스트리, 타히티산 바닐라 커스타드	\$9
<b>레몬</b> 이탈리안 머랭, 레몬 마들렌, 헤이즐넛 크런치	\$9
<b>에클레어 피스타치오</b> 크림 슈, 피스타치오 페이스트리 크림, 신선한 라즈베리	\$9
<b>몽 블랑</b> 설탕 도우 타르트, 밤 페이스트, 아몬드 크림, 크랜베리 쿨리스 소스	\$9
<b>트리니다드</b> 라즈베리 비건 비스킷, 유자 쿨리스 소스, 코코넛 휘핑 크림	\$9

## 수공예 케이크

<b>피스타치오 &amp; 체리</b> 350g	\$22
<b>레몬</b> 350g	\$22
<b>솔티드 초콜릿 오렌지</b> 350g	\$22

## 비에누아즈리

<b>빵 오 쇼콜라</b>	\$4
<b>버터 크루아상</b>	\$3.50
<b>치즈 &amp; 햄 크루아상</b>	\$5.50
<b>‘오타 오타’ 크루아상</b>	\$5.50
<b>머핀</b>	\$4
<b>파인애플 대니시</b>	\$4
<b>피칸 대니시</b>	\$4
<b>쿠키</b>	\$3.50
<b>마들렌</b>	\$3

## 시그니처 초콜릿

<b>싱글 오리진, 피드몬트 헤이즐넛 프랄린 마카에 바</b> 퓨어 오리진 ‘마카에’ 브라질리언 초콜릿, 사탕수수설탕, 구운 피드몬트 헤이즐넛, 밀크 초콜릿, 코코아 버터, 아몬드 닙스	\$15
<b>싱글 오리진, 마르코나 아몬드 프랄린 일랑카 바</b> 퓨어 오리진 ‘일랑카’ 페루산 초콜릿, 구운 마르코나 아몬드, 사탕수수설탕, 밀크 초콜릿, 코코아 버터, 아몬드 닙스	\$15
<b>싱글 오리진, 시칠리아산 피스타치오 프랄린 발리 바</b> 퓨어 오리진 ‘발리’ 인도네시아산 초콜릿, 구운 시칠리아산 피스타치오, 사탕수수설탕, 밀크 초콜릿, 밀가루, 코코아 버터	\$15
<b>오렌지 초콜릿 코팅한 마카다미아 너트</b> 구운 오스트리아산 마카다미아, 밀크 초콜릿, 코코아 파우더, 아이싱 슈가, 오렌지 껍질	\$19
<b>레몬 초콜릿 코팅한 헤이즐넛</b> 카라멜라이징한 이탈리아 헤이즐넛, 다크 초콜릿, 레몬 껍질, 코코아 파우더	\$19
<b>스트로베리 초콜릿 코팅한 아몬드</b>	\$19
카라멜라이징한 마르코나 아몬드, 딸기 초콜릿, 아이싱 슈가	
<b>카라멜 초콜릿 코팅한 피스타치오</b>	\$19
구운 시칠리아산 피스타치오, 블론드 초콜릿, 아이싱 슈가	

## 갓 구운 오늘의 빵

<b>바나나 호두</b> 브라운 슈가, 카라멜라이징한 바나나, 구운 호두, 천연 효모	\$9
<b>사워도우</b> 클래식 (16시간 발효)	\$9
<b>피칸 넛 건포도</b> 구운 피칸 넛, 캘리포니아산 건포도 메이플 시럽, 천연 효모와 함께	\$9
<b>레드 와인 프룻</b> 말린 크랜베리, 캘리포니아산 건포도, 레드 와인, 천연 효모	\$9
<b>뮤슬리</b> 여러가지 곡물 & 씨앗 빵, 천연 효모	\$9
<b>프렌치 바게트</b> 전통적인 프랑스식 바게트, 천연 효모	\$4
<b>모던 빵 오 쇼콜라</b>	\$7