

The **MENU**

lagom

**Wir lieben Wochenenden – und ihr
anscheinend auch.**

**Deshalb bitten wir euch um eine
kleine Extra-Portion Geduld, falls es
mal etwas länger dauert.**



DRINKS

COLD DRINKS

a,f,h

WASSER STILL/SPRUDEL		3.0
COLA/LIGHT/ZERO		3.6
FANTA		3.6
SPRITE		3.6
MEZZO MIX		3.6
GINGER ALE		3.6
REDBULL		3.8
FUZEE TEE		3.6
Pfirsich, Zitrone		
VIO BIO SCHORLE		3.6
Apfel, Johannisbeere		

JUICES AND LEMONADES

H,f,h

ORANGENSAFT		4.3
APFELSAFT / SCHORLE		4.3
MARACUJASAFT / SCHORLE		4.3
LIME LEMON		6.9
BERRY LEMON		6.9
MINTY PASSIONFRUIT		6.9

COFFEE & MORE

HOT DRINKS

ESPRESSO G, f		3.0
DOPPIO G, f		3.7
DOPPIO MACCHIATO G, f		4
CREMA G, f		4
AMERICANO G, f		4
FLATWHITE G, f		4.5
CORTADO G, f		3.7
CAPPUCCINO G, f		4.7
MILCHKAFFEE G, f		4.5
LATTE G, f		4.8
CHAI LATTE G, f		4.5
DIRTY CHAI LATTE G, f		5.3
MATCHA LATTE G, f		5.7
KURKUMA LATTE G, f		4.6
PINK LATTE A,C,F,G,I,J		4.9
HOT CHOCOLATE G		4.5
TEEKANNE a,e, f, h		6.9
BEUTEL TEE a,e, f, h		4.2
Grün, Schwarz, Früchte, Kamille		
FRISCHER TEE a,e, f, h		4.5
Minze, Zitrone, Schwarz, Grün, Blüte		

COFFEE & MORE

ICED DRINKS G, f

AFFOGATO A, G, f	4.0
ICED AMERICANO	4.3
ICED LATTE	5.5
ICED SPANISH LATTE	6.8
ICED CHAI LATTE	5.2
ICED DIRTY CHAI LATTE	6.0
ICED CHOCOLATE	4.8
ICED MATCHA LATTE	6.4
ICED MATCHA LATTE W/ FLAVOUR Strawberry, Mango	6.8

EXTRAS

MILCHALTERNATIVE f Hafermilch, Mandelmilch, Kokosmilch, Laktosefreie Milch	+ 0.5
FLAVOUR a, h Karamell, Vanille, Haselnuss	+ 0.5
EXTRA SHOT ESPRESSO G, f	+ 0.8
DECAF	

BREAKFAST

8-17 Uhr

SIGNATURE LAGOM

ALLROUNDER C,G,H,I,L,b,c		15.9
Frühstücksteller aus Aufstrichen, Käse, Wurst, saisonalem Obst und Gemüse		
SIMIT MIT EI C,G,A,b		12.9
Ei gebraten im Simit		
+Sucuk/Feta		+ 2.0
EGG DROP SANDWICH C,G,A,F,H,b		11.9
Brioche Toast mit Ei, Käse, Spicy Mayo		
+ Avocado/Bacon/Sucuk		+ 2.0
CILBIR CHILI EGG C,G,A,H,b		12.9
Ei mit Joghurt und Chili-Paprika Olivenöl, serviert mit Brot		

EGG'S A,C,G,b

SPIEGELEI/RÜHREI		6.5
Portion aus 3 Eiern		
GEKOCHTES EI		3.0
MENEMEN		12.9
Eier in einer Tomaten-Paprika Soße, serviert mit Brot		
+Sucuk/Feta		+ 2.0

BREAKFAST

8-17 Uhr

STULLEN

AVOCADO SLICE

C,G,A,H

mit Ei und Tomate

+ Sucuk/Bacon/Feta

11.9

+ 2.0

SWEET CAMEMBERT SLICE

G,H,A,F

auf Walnuss-Dattel-Brot mit körnigem
Frischkäse, Feigen, Walnüssen und Honig

10.9

ORIENT SLICE

C,G,A,H

mit Paprika-Walnuss-Paste, Avocado und Ei
(die Paste beinhaltet zudem Knoblauch, Karotte, Aubergine)

12.4

HUMMUS SLICE

A,G,K,H

mit gebratenen Erbsen, Petersilie, Tomaten
und Minz-Joghurt Soße

12.4

BURRATTA PESTO SLICE

A,G,H,L

mit Tomaten und Balsamico

13.4

BAGEL

AVO SALMON BAGEL

C,A,G,B,H,b

Frischkäse mit Dill, Lachs und Avocado

10.5

BREAKFAST

8-17 Uhr

BOWLS

ACAI BOWL A,F,H,b		11.5
Acai mit Granola, saisonalen Früchten, Beeren und Erdnussbutter		
GREEK BOWL A,C,G,H		9.5
Griechischer Joghurt mit Granola, saisonalen Früchten und Honig		
DRAGONFRUIT PARADISE A,H,b		12.9
Drachenfrucht Bowl mit frischen Früchten, Granola und Nüssen		

LUNCH & APPETIZER

11-18:45 Uhr

P-BOWL F,I,b Safranreis afghanischer Art mit Hähnchen und Berberitzen	16.5
Q-BOWL I,b Basmatireis afghanischer Art mit Lamm und karamelierten Rosinen + Karotten	16.5
Mediterranean Soul Bowl A,K,G Bulgurreis mit Gemüse, Falafel und Hummus	16.5
BEETROOT SALAD G, J, L Wildkrautsalat mit Rucola, Gurke, Avocado, Feta und Salat Dressing + Crispy Chicken	14.9 + 3.5
BURATTA SALAD C,G,A,F,b Wildkrautsalat, Rucola, Tomate, Burrata, Balsamico Dressing + Crispy Chicken	12.9 + 3.5
SUPPE Tagessuppe	8.0
MANTU PLATE A,C,G Afghanische Teigtaschen mit Hackfleisch, Joghurt und Linsensoße	16.5

SWEETS & LOVE

8-18:45 Uhr

PANCAKES A,C,G,b,c **10.9**
mit Nutella und Beeren

FRENCH TOAST CLASSIC A,C,G,b **11.9**
mit Vanilleeis und Ahornsirup

BLUEBERRY FRENCH TOAST A,C,L **11.9**
mit Creme Fraiche und Blaubeer-Soße

BELGISCHE WAFFEL A,C,G,b **10.9**
mit Vanillesoße und Kirschen

KUCHEN
-> siehe Theke

BAKERY

**WIR BIETEN TÄGLICH FRISCH VOR ORT
ZUBEREITETE BACKWAREN AN!**

**VORBESTELLUNGEN SIND TELEFONISCH
MÖGLICH: 069 21001381**

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A. GLUTEN

B. KREBSTIERE

C. EIER

D. FISCHE

E. ERDNÜSSE

F. SOJABOHNEN

G. MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)

H. SCHALENFRÜCHTE

I. SELLERIE

J. SENF

K. SESAMSAMEN

L. SCHWefeldioxid und Sulfide

M. LUPINEN

N. WEICHTIERE

a. FARBSTOFFE

b. KONSERVIERUNGSMITTEL

c. ANTIOXIDATIONSMITTEL

d. SCHWefeldioxide

e. SCHWÄRZUNGSMITTEL

f. KOFFEINHALTIG

g. CHININHALTIG

h. SÜSSUNGSMITTEL

i. TAURIN

**EINE KREUZKONTAMINATION KÖNNEN WIR DURCH
GEMEINSAME PRODUKTION LEIDER NICHT
AUSSCHLIESSEN.**

CONTACT US



069 21001381



info@lagom-cafe.de



@lagom.frankfurt



**Pariser Straße 8
60486 Frankfurt am Main**

ENGLISH

**We love weekends – and it looks like
you do too.**

**That's why we kindly ask for a little
extra portion of patience if things
take a bit longer.**



DRINKS

COLD DRINKS

a,f,h

WATER STILL/SPARKLING		3.0
COLA/LIGHT/ZERO		3.6
FANTA		3.6
SPRITE		3.6
MEZZO MIX		3.6
GINGER ALE		3.6
REDBULL		3.8
FUZETEA		3.6
Peach, Lemon		
VIO BIO SPARKLING		3.6
Apple, Currant		

JUICES AND LEMONADES

H,f,h

ORANGE JUICE		4.3
APPLE JUICE / SPARKLING		4.3
PASSIONFRUIT JUICE / SPARK.		4.3
LIME LEMON		6.9
BERRY LEMON		6.9
MINTY PASSIONFRUIT		6.9

COFFEE & MORE

HOT DRINKS

ESPRESSO G,f		3.0
DOPPIO G,f		3.7
DOPPIO MACCHIATO G,f		4
CREMA G,f		4
AMERICANO G,f		4
FLATWHITE G,f		4.5
CORTADO G,f		3.7
CAPPUCCINO G,f		4.7
MILKCOFFEE G,f		4.5
LATTE G,f		4.8
CHAI LATTE G,f		4.5
DIRTY CHAI LATTE G,f		5.3
MATCHA LATTE G,f		5.7
KURKUMA LATTE G,f		4.6
PINK LATTE A,C,F,G,I,J		4.9
HOT CHOCOLATE G		4.5
TEAPOT a,e,f,h		6.9
TEA BAG a,e,f,h		4.2
Green, Black, Fruit, Chamomile		
FRESH TEA a,e,f,h		4.5
Mint, Lemon, Black, Green, Blossom		

COFFEE & MORE

ICED DRINKS G,f

AFFOGATO A,G,f	4.0
ICED AMERICANO	4.3
ICED LATTE	5.5
ICED SPANISH LATTE	6.8
ICED CHAI LATTE	5.2
ICED DIRTY CHAI LATTE	6.0
ICED CHOCOLATE	4.8
ICED MATCHA LATTE	6.4
ICED MATCHA LATTE W/ FLAVOUR Strawberry, Mango	6.8

EXTRAS

PLANT-BASED MILK f Oat milk, Almond milk, Coconut milk, Lactose-free milk	+ 0.5
FLAVOUR a,h Caramel, Vanilla, Hazelnut	+ 0.5
EXTRA SHOT ESPRESSO G,f	+ 0.8
DECAF	

BREAKFAST

8-17 Uhr

SIGNATURE LAGOM

ALLROUNDER C,G,H,I,L,b,c	15.9
Breakfast plate with spreads, cheese, cold cuts and seasonal fruits and vegetables	
SIMIT WITH EGG C,G,A,b	12.9
Eggs fried inside a simit	
+Sucuk/Feta cheese	+ 2.0
EGG DROP SANDWICH C,G,A,F,H,b	11.9
Brioche toast with egg, cheese, spicy mayo	
+ Avocado/Bacon/Sucuk	+ 2.0
CILBIR CHILI EGG C,G,A,H,b	12.9
Eggs with yoghurt and chili-paprika olive oil, served with bread	

EGG'S A,C,G,b

FRIED/ SCRUMBLED	6.5
Portion of 3 eggs	
COOKED EGG	3.0
MENEMEN	12.9
Eggs in a tomato-paprika sauce, served with bread	
+Sucuk/Feta	+ 2.0

BREAKFAST

8-17 Uhr

SLICES

AVOCADO SLICE C,G,A,H		11.9
with egg and tomato		+ 2.0
+ Sucuk/Bacon/Feta cheese		
SWEET CAMEMBERT SLICE G,H,A,F		10.9
on walnut-date-bread with corny cream		
cheese, fig and honey		
ORIENT SLICE C,G,A,H		12.4
with paprika-walnut-paste, avocado and egg		
(the paste is also with garlic, carrot, eggplant)		
HUMMUS SLICE A,G,K,H		12.4
with sautéed peas, parsley, tomatoes		
and mint yogurt sauce		
BURRATTA PESTO SLICE A,G,H,L		13.4
with tomato and balsamico		

BAGEL

AVO SALMON BAGEL C,A,G,B,H,b		10.5
Creamcheese with dill, salmon and avocado		

BREAKFAST

8-17 Uhr

BOWLS

ACAI BOWL A,F,H,b

Acai with granola, seasonal fruits,
berries and peanut butter

11.5

GREEK BOWL A,C,G,H

Greek yoghurt with granola,
seasonal fruits and honey

9.5

DRAGONFRUIT PARADISE A,H,b

Dragon Fruit Bowl with fresh fruits, granola
and nuts

12.9

LUNCH & APPETIZER

11-18:45 Uhr

P-BOWL F, I, b Afghan-style saffron rice with chicken and barberries	16.5
Q-BOWL I, b Afghan-style basmati rice with lamb, caramelized raisins and carrots	16.5
Mediterranean Soul Bowl A, K, G Bulgur rice with vegetables, falafel and hummus	16.5
BEETROOT SALAD G, J, L Wild herb salad with arugula, cucumber, avocado, feta and house dressing + Crispy Chicken	14.9 + 3.5
BURATTA SALAD C, G, A, F, b Wild herb salad with arugula, tomato, burrata and balsamic dressing + Crispy Chicken	12.9 + 3.5
SOUP Soup of the day	8.0
MANTU PLATE C, G Afghan dumplings with minced meat, yogurt and lentil sauce	16.5

SWEETS & LOVE

8-18:45

PANCAKES A,C,G,b,c
with nutella and berries

10.9

FRENCH TOAST A,C,G,b
with vanilla ice cream and maple syrup

11.9

BLUEBERRY FRENCH TOAST A,C,L
with creme fraiche and bluenerry syrup

11.9

BELGIAN WAFFLE A,C,G,b
with vanilla sauce and cherries

10.9

CAKES
-> available at the counter

BAKERY

ENJOY OUR FRESHLY MADE BAKED GOODS
EVERY DAY!

PRE-ORDERS WELCOME BY PHONE:
069 21001381

ALLERGENS & ADDITIVES

- A. Gluten**
- B. Crustaceans**
- C. Eggs**
- D. Fish**
- E. Peanuts**
- F. Soybeans**
- G. Milk (including lactose)**
- H. Tree nuts**
- I. Celery**
- J. Mustard**
- K. Sesame seeds**
- L. Sulphur dioxide and sulphites**
- M. Lupin**
- N. Molluscs**

- a. Colorings**
- b. Preservatives**
- c. Antioxidants**
- d. Sulphur dioxide**
- e. Blackening agents**
- f. Contains caffeine**
- g. Contains quinine**
- h. Sweeteners**
- i. Taurine**

**Please note: Due to shared production facilities,
cross-contamination cannot be ruled out.**

CONTACT US



069 21001381



info@lagom-cafe.de



@lagom.frankfurt



**Pariser Straße 8
60486 Frankfurt am Main**
