



YOUR HEALTHY NORDIC KITCHEN

2021

VASAGATAN 24, GÖTEBORG

@HAPPYME.GOTHENBURG



happy me

YOUR HEALTHY NORDIC KITCHEN

HAPPY ME FOOD

YOUR NORDIC HEALTHY KITCHEN

Välkommen till vår värld av mat som du mår bra av.
Köket är hjärtat i vår verksamhet och allt på vår meny görs
med kärlek och visdom.

Så mycket som möjligt är ekologiskt och vi har sorterat
bort mjölkprodukter, gluten och raffinerat socker från
innehållsförteckningen.

Vi fokuserar på hela och orörda råvaror från Norden.

På restaurangen använder vi så långt vi kan råvaror som är
lokalt odlade, som vår härliga grönkål från Åke.

Vi tänker globalt och väljer lokalt!

Detta finns inte i vårt kök



Gluten



**Mjolk-
produkter**



**Raffinerat
socker**



**Kött
produkter**



happy mē

YOUR HEALTHY NORDIC KITCHEN

VARM DRYCK

Superfood Lattes

Matcha Latte	49kr
Chaga Latte	59kr
Golden Latte	49kr
Chai Latte	49kr
Healthy Chocolate	49kr
Iced Matcha	49kr

Kaffe och Te

Bryggkaffe	32kr
Cappuccino	39kr
Kaffe Latte	42kr
Espresso	24kr
Bulletproof Coffee	49kr
Ekologiskt Te	32kr
Islatte	42kr

Add-ons:

MCT-Olja	10kr
Chaga	10kr
Extra shot	5kr

Vi använder havredryck (gf) som standard i superfood lattes, cappuccino, kaffe latte etc. Meddela gärna oss om ni vill ha risdryck, soyadryck eller mandeldryck istället.

KALL DRYCK

Kallpressad Juice

Fråga personalen om dagens smaker. **68kr**

Dagens Smoothie

Fråga personalen om dagens smaker. **79kr**

Hälsoshots

Immunity, Detox. **32kr**

Kombucha

Fermenterat te. Fråga personalen om dagens smaker. **44kr**

Whole Earth

Ekologisk läsk, sötdad med agave. Fråga personalen om dagens smaker. **29kr**

WE  ECO

MJÖLKFRITT, GLUTENFRITT OCH UTAN RAFFINERAT SOCKER



happy me

YOUR HEALTHY NORDIC KITCHEN

TOASTS

Avokadohummus Toast

Bovetebröd, avokadohummus, picklad rödlök, grönkål och tamari-rostade solrosfrön (gf,v). **89kr**

Tips! Addera handskalade räkor eller varmrökt lax.

139kr

Vegagen Toast

Bovetebröd med vegagenröra, grönkål, picklad rödlök, tamari-rostade solrosfrön och citron (gf,v).

P.S. Vegagenröra är en vegansk skagenröra på tofu och ärtmajonäs. **109kr**

Toast Skagen

Bovetebröd med skagenröra a la Happy Me toppad med handskalade räkor, grönkål, picklad rödlök, tamari-rostade solrosfrön, arameslawsallad (gf). **139kr**

SIDES

Sweet Potato Fries

Sötpotatis-pommes frites och chilidipp (v, gf), **59kr**

Side Salad

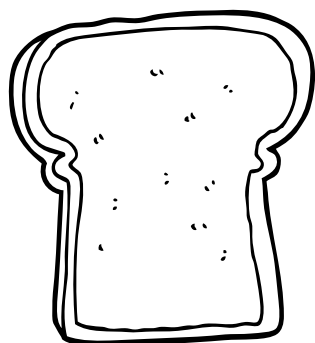
Grönsallad med sesamvinegrette. **39kr**

Arameslawsallad

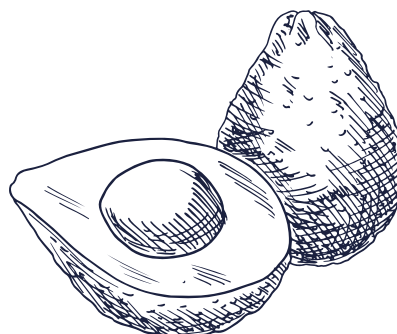
Rödkål och arame-alg blandat med en fräsch dressing på sesamolja, lime och äpple. **39kr**

Oliver

39kr



Bovetebröd från
kullagårdens
Stenugnsbageri



WE  ECO

MJÖLKFRITT, GLUTENFRITT OCH UTAN RAFFINERAT SOCKER

NATUR & EKO VINER

La Vida en Rojo, Syrah,
Valencia, Spain **75kr/310kr**

Lia Vi Barbera d'Asti **150kr/590kr**
Barbera Italien Piemonte

Casa Amytis - With Ernesto Carcel, **105kr/440kr**
Bobal, Spanien

Petit Jo - La Roche Buisnière, **122kr/490kr**

La Vida Blanca Macabeo, **75kr/310kr**
Sauvignon Blanc,
Valencia Spanien

Melon 2017 - La Cadette **150kr/590kr**
(Bourgogne/Loire)

Vi har ibland nya härliga viner på besök. Fråga gärna oss om ni är nyfikna!

BUBBEL EKO

Le Contesse, Prosecco, Veneto **75kr/395kr**
Italien

Laherte Frères Blanc de Blanc, **650kr**
Chardonnay, Champagne Frankrike

ROSÉVIN EKO

Finca Canada Honda, Bobal **75kr/349kr**
Valencia Spanien

75kr/349kr

ÖL

Melleruds Utmärkta Pilsner **50kr**
Norrlands ljus **50kr**
Sitting Bulldog IPA **75kr**
Sleepy Bulldog ALE **75kr**
Pink Passion (Gluten free) **75kr**
Cirrus the cloudy lager **65kr**
Kiviks Apple cider with elderberry **75kr**

ALKOHOLFRITT

Alkoholritt vitt, rött eller bubbel **65kr**
Alkoholfri öl Mellerud **39kr**
Kombucha **44kr**

VARMA RÄTTER

Plantbased Pizzas

- Rökt tofu, rödlök, "ost", tomatsås (gf,v). **149kr**
- Svamp, oliver, rostade grönsaker, "feta", tomatsås (gf,v). **149kr**

Burrito Bowl

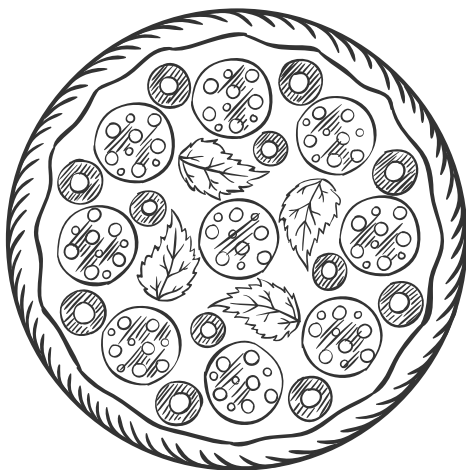
Adzukiböner med aktiverat råris, avokadohummus, salladsmix, picklad rödlök, salsa och soyfraiche (gf,v). **129kr**

Umami Burger

Saftig vegoburgare gjord av proteinrik bönmix och havsalger från den svenska västkusten. Toppad med sallad, picklad rödlök, västkustdressing, saltgurka, bovetebröd. Serveras med sötpommes, chilidipp och arameslawsallad. (gf,v). **179kr**

Naked Beetroot Burger

Rödbetsburgare med ugnsröstade grönsaker, avokadohummus, citrus- & svartpepparmarinerade rödbetor, salladsmix, picklad rödlök och caesardressing (gf,v). **139kr**



SALLADER

Superfood Salad

Quinoa, kimchi, algsallad, adzukiböner, salladsmix, grönkål, hampfrön, noriflingor och green goddess dressing (gf,v).

Plain 119kr, Teriyaki Tofu 129kr, Tempeh 129kr, Räkor 149kr, Varmrökt Lax 149kr

Asian Nudel Salad

Mungbönstudlar, picklad rödlök, kimchi, algsallad, grönkål, salladsmix, korianderdressing, sesamfrön (gf,v).

Teriyaki Tofu 129kr, Tempeh 129kr, Räkor 149kr, Varmrökt Lax 149kr

Kale Caesar Salad

Romansallad, grönkål, picklad rödlök, citrus- & svartpepparmarinerade rödbetor, tamarirostade solrosfrön och caesardressing (gf,v).

Teriyaki Tofu 129kr, Tempeh 129kr, Räkor 149kr, Varmrökt Lax 149kr

Mediterranean Sunshine Salad

Romansallad, salladsmix, quinoa, oliver, avokadohummus, marinerad rödlök, vegan feta, saltorkade tomater, tamarirostade solrosfrön, citrondressing (gf,v).

Tempeh 139kr, Teriyaki Tofu 139kr, Räkor 159kr, Varmrökt Lax 159kr