

R

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

¡DESDE COMER HASTA CREAR, LO TENEMOS TODO!

Ya sea que asistas a una clase de cerámica, cenes en nuestra terraza mientras ves la puesta de sol o te deleites con nuestro café y pasteles, siempre aspiramos a ofrecer alta calidad en nuestros productos y servicios. Creemos que esto solo se puede lograr con un equipo con un espíritu excepcional y una colaboración sólida.

Presentamos un menú variado, priorizando productos locales para crear sabores de todo el mundo. Mezclamos de manera perfecta técnicas de cocina tradicionales y modernas para crear una experiencia culinaria encantadora y atractiva. ¡Disfruta!

CAFÉ Y TOSTADURÍA
PANADERÍA
RESTAURANTE
BAR AL ATARDECER
CERÁMICA
INTERIORES
TIENDA DE CONCEPTO
CASA DE TÉ XIÙ

CHIA SEED BOWL  **95**
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO,
FRESAS LÓCALES, PLÁTANO

GREEK YOGHURT  **95**
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO,
FRESAS LOCALES, PLÁTANO

BIRCHER MUESLI  **GF** **95**
YOGUR DE COCO, COMPOTA DE FRAMBUESA,
COPOS DE COCO, ALMENDRAS SALADAS,
FRUTAS DEL BOSQUE

EGG BENEDICT **110**
SMOKED SALMON | PARIS HAM **PK**
HUEVO ESCALFADO, SALSA HOLANDESA DE
MANTEQUILLA DORADA, CEBOLLÍN, ENSALADA VERDE,
MUFFIN INGLÉS DE MASA MADRE
AÑADIR SALCHICHA MARQUES +90

GREEK OMELET  **90**
PIMIENTO, FETA GRIEGA, ESPINACA SALTEADA,
TOMATE HORNEADO, PAN DE MASA MADRE
AÑADIR TOCINO +35, SALCHICHA MARQUES +90

BREAKFAST BURRITO **PK** **100**
HUEVOS REVUELTOS, CHORIZO, ESPINACA, EMMENTAL,
SALSA DE TOMATE, AGUACATE, CRÈME FRAÎCHE

DANISH BREAKFAST **PK** **105**
PANECILLO DE MASA MADRE, PAN DE CENTENO,
MANTEQUILLA, JAMÓN, QUESO BRIE, MERMELADA,
HUEVO PASADO POR AGUA
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

HUEVOS RANCHEROS **GF** **PK** **110**
CHORIZO, FRIJOLES, HUEVO, TORTILLA DE MAÍZ,
SALSA DE TOMATE

SMASHED AVOCADO  **95**
HUEVO CON CÚRCUMA, ALMENDRAS, FETA, CEBOLLAS
ROJAS EN ESCABECHE SOBRE PAN DE MASA MADRE
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

PANCAKES  **90**
FRUTAS DEL BOSQUE, COPOS DE COCO,
PANAL DE AZÚCAR DE PALMA, JARABE DE PIÑA

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
A PARTIR DE LAS 8 AM

GF Sin Gluten |  Vegetariano |  Vegano | **PK** Carne de cerdo
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une
taxe de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %.

DIPS & PAN

DESDE LAS 8.30 AM

SOURDOUGH BREAD	20
RYE BREAD	30
FOCACCIA	20
BAGUETTE	20
GREEK FLATBREAD	30
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	15
BABA GANOUSH	25
HUMMUS	25
LABNE	30
TZATZIKI	30

COLD CUTS

DESDE LAS 8.30 AM

PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS

MEAT	
MORTADELLA	90
PARMA HAM	100
SALCHICHÓN	90
CHORIZO	80
CHEESE	
COMTÉ	120
PARMESAN	60
EMMENTAL	60
MANCHEGO	110
BRIE	80

COFFEE

DESDE LAS 8 AM

ESPRESSO	25
AMERICANO	35
MACCHIATO	35
CORTADO PICCOLO	35
FLAT WHITE	40
CAPPUCCINO	40
LATTE HOT ICED	45
MASALA LATTE	45
ESPRESSO TONIC	45
FILTER COFFEE (CLEVER)	60
COLD BREW	40
AFFOGATO	60
FREDDO CAPPUCINO	45
NON DAIRY MILK	+10
LECHE DE ALMENDRAS LECHA DE AVENA	
LECHA DE SOJA LECHA DE COCO	

NON COFFEE

COLD BREW TEA	60
COCOA HOT ICED	45
MATCHA LATTE HOT ICED	45
STRAWBERRY MATCHA	55
MASALA TEA	45
TEA HOT ICED	50
RAGÓN MENTA MENTA FRESCA	

SMOOTHIES

ALL BERRIES	65
FRESA, ARÁNDANO, FRAMBUESA, LECHE DE COCO, MIEL	
GREEN	65
APIO, ESPINACA, PLÁTANO, LIMA, LECHE DE ALMENDRA	
MANGO	65
MANGO, MARACUYÁ, YOGUR, MIEL, HOJA DE MENTA	
RAPSBERRY	65
FRUTILLA, JUGO DE NARANJA	
TROPICAL	65
GUANÁBANA, PIÑA, LECHE DE COCO, LIMA, JARABE DE AGAVE	

MILKSHAKES

60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

SOFT DRINKS

DESDE LAS 8 AM

AQUA REFLECTIONS NATURAL 380ML 750ML	25 45
AQUA REFLECTIONS SPARKLING 380ML 750ML	30 55
SAN PELLEGRINO 750ML	70
SODA 330ML	25
TONIC 250ML	20
COCA COLA SPRITE 250ML	25
FRESH COCONUT	40

KOMBUCHA

60

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

FRESH JUICES

50

ORANGE | WATERMELON | PINEAPPLE |
HONEYDEW | DRAGON FRUIT

HEALTHY JUICES

60

BEET REFRESHER

REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMA, JENGIBRE, MIEL

HEALTHY GREEN

PEPINO, MANZANA, APIO, COL BOK CHOY, JENGIBRE, LIMA

MOOD BOOSTER

ZANAHORIA, MANZANA, PIÑA

EARLY TREATS

DESDE LAS 8.30 AM

MIMOSA	135
ZUMO DE NARANJA, CAVA	
BELLINI	135
DURAZNO, CAVA	
BLOODY MARY	110
VODKA, JUGO DE TOMATE, SAL DE APIO, TABASCO, SALSAS WORCESTERSHIRE	



LUNCH

LUN-SÁB 12 - 5 PM
DOM 12 - 6.30 PM

RÜSTERS STEAK SANDWICH 160
CARNE DE RES MARINADA, EMMENTAL, CEBOLLAS
SUAVES, ENCURTIDOS, PAPAS FRITAS

BURGER 150
SALSA BIG MAC, LECHUGA ROMANA, PEPINILLOS, T
OMATE, PAPAS FRITAS

AÑADIR TOCINO +15 | CARNE DE RES +45 | JALAPEÑOS +10

BEEF KOFTA KEBAB 145
TAHINI, SALSA ZHUG, BABA GANOUSH, PITA GRIEGA,
ARROZ BASMATI

RÜSTERS FALAFEL 110
ADEREZO DE TAHINI, SALSA ZHUG, HUMMUS,
PITA GRIEGA, ARROZ TABULÉ

FALAFEL WRAP 120
TOMATE, CEBOLLA, TAHINI, HUMMUS, PAPAS FRITAS

PORK SOUVLAKI WRAP 130
TOMATE, CEBOLLA, HUMMUS, TZATZIKI, PAPAS FRITAS

MOUSSAKA 135
CARNE DE RES PICADA, PAPAS, BERENJENA, BECHAMEL

CHICKEN TIKKA MASALA 140
RAITA, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA,
CHUTNEY DE TOMATE, ARROZ BASMATI

PAPRIKA COD 145
CHORIZO, GUISANTES, YOGUR, ARROZ MEJADRA

PAPPARDELLE DE MEJILLÓN DE RES ESTOFADO 125
ALBAHACA ITALIANA, ESPUMA DE PARMESANO

RÜSTERS ARAK PASTA 115
RIGATONI, TOMATE, CREMA, PARMESANO,
PAN DE MASA MADRE
AÑADIR CHORIZO +40

GREEK LENTIL SOUP 90
ENSALADA GRIEGA, PAN DE MASA MADRE

THAI SALAD 150
LANGOSTINOS TIGRE, ENSALADA LOCAL, POMELO,
CACAHUATES, ADEREZO TAILANDÉS

KALE SALAD 85
BRÓCOLI, HINOJO, QUINUA, ALMENDRAS TOSTADAS,
ARÁNDANOS SECOS, ADEREZO DE MISO
AÑADIR FALAFEL +25, QUESO HALLOUMI +40,
LANGOSTINOS TIGRE +90

CESAR SALAD 110
PECHUGA DE POLLO, ENSALADA ROMANA, ANCHOAS,
MOSTAZA DE DIJON, PAN DE MASA MADRE

POKE BOWL
MUSHROOM | **FRIED CHICKEN** | **TUNA** 115 | 125 | 135
ARROZ JAPONÉS, REPOLLO, EDAMAME, ZANAHORIA,
WAKAME, JENGIBRE ENCURTIDO

DISH OF THE DAY

POR FAVOR, PREGUNTE
A NUESTRO EQUIPO

105 | 125



SMALL BITES

LUN-DOM 12 - 6.30 PM

MARQUES SAUSAGE 90
CORDERO, ESPECIAS LOCALES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES 65
SÉSAMO, CILANTRO

GREEK SALAD 60
TOMATES, FETA GRIEGA, ACEITUNAS, PIMIENTOS, CEBOLLA

VEGGIE SAMOSAS 50
CAMOTE, GUISANTES, CHUTNEY VERDE

INDIAN PAPADUMS 40
POLVO DE CURRY, BABA GANOUSH

BROCCOLINI 45
LIMA, SAL MARINA

FRUIT PLATTER 60
SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA DEL CHEF

SWEETS

A PARTIR DE LAS 12 PM

1 SCOOP OF GELATO 35
VAINILLA | CAFÉ DE RÜSTERS

RÜSTERS AFFOGATO 60
HELADO DE CAFÉ RÜSTERS, SHOT DE ESPRESSO

BABA AU RHUM 85
PASTEL EMPAPADO EN RON OSCURO, CÍTRICOS,
MANGO, MARACUYÁ, SORBETE DE COCO

ESKIMO 100
PARFAIT DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO,
CHOCOLATE NEGRO LOCAL AL 70%,
GROSELLA NEGRA

FOUR SORBETS 100
ELECCIÓN DEL CHEF DE SORBETES CASEROS

GF Sin Gluten | **V** Vegetariano | **V** Vegano | **PK** Carne de cerdo
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une
taxe de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %.



COCKTAILS

DESDE LAS
8.30 AM

CLASSIC COCKTAILS

MIMOSA ZUMO DE NARANJA, CAVA	135
BELLINI DURAZNO, CAVA	135
BLOODY MARY VODKA, ZUMO DE TOMATE, LIMA, SAL DE APIO, TABASCO, SALSA INGLESA	110
APEROL SPRITZ APEROL, CAVA, SODA	110
AGED MANHATTAN WHISKY BOURBON, VERMÚ SWEET, ANGOSTURA	130
AGED NEGRONI GINEBRA, CAMPARI, VERMÚ SWEET	130
ESPRESSO MARTINI VODKA, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO, AZÚCAR SIMPLE	110
LYCHEE MARTINI VODKA, TRIPLE SEC, LICHÍ, LIMA Y JARABE SIMPLE	110
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE	130
MOJITO RON BLANCO, LIMA, MENTA, AZÚCAR, SODA	110
WHISKY SOUR WHISKY, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO	130
AMARETTO SOUR WHISKY, AMARETTO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO	130
GODFATHER WHISKY ESCOCÉS, AMARETTO	130
COSMOPOLITAN VODKA CÍTRICO, TRIPLE SEC, ZUMO DE ARÁNDANO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE	110

BEERS

DESDE LAS 8 AM

ASAHI SUPER DRY 334ML	85
ISLAND BREWING PILSENER 330ML	75
KURA KURA ISLAND ALE 330ML	80
KURA KURA LAGER 330ML	75
KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML 500ML	60 80
SAN MIGUEL LIGHT 330ML PALE 330ML	55
PROST 330ML	50

SIP OF THE MONTH

POR FAVOR, PREGUNTE
A NUESTRO EQUIPO

130



SIGNATURE COCKTAILS

SPICE GIN SOUR GIN, CHILE, CARDAMOMO, JARABE DE PERA, JUGO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO	130
RAJA AMPAT GINEBRA INFUNDIDA CON PEA AZUL, LIMA, JARABE SIMPLE, TÓNICA	130
FUSION LATTE TEQUILA, CAFÉ EXPRESSO, LECHE, LICOR DE CAFÉ, JARABE DE CARAMELO	130
GOLDEN SUNSET WHISKY, LICOR DE ALBARICOQUE, JARABE DE FLOR DE SAÚCO, AMARGO DE NARANJA	110
ELDERFLOWER SPRITZ LICOR DE FLOR DE SAÚCO, APEROL, TOMILLO, LIMA, PROSECCO	130
HABANERO MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, MARACUYÁ, LIMA, HABANERO	130
THE COPPER RON, ARÁNDANO, ARÁNDANO ROJO, AGUA DE ROSAS	110
BASILICATA TRIPLE SEC, SAKE JAPONÉS, ALBAHACA, KIWI, LIMA, PEPINO	130
FIZZY SUMMER GIN DE POMELO, BRANDY DE ALBARICOQUE, JARABE DE ROMERO, PIÑA, LIMA, AMARGO DE YUZU, SODA	120
MEZCAL SMASH MEZCAL, GINEBRA, LIMÓN, ALBAHACA, JARABE DE PERA, SAL DE ROSELLA, BITTERS DE ESPECIAS TAILANDESAS	130

MOCKTAILS

DESDE LAS 8.30 AM

ROSEMARY LEMONADE JARABE CASERO DE ROMERO Y CLAVO, LIMÓN, ANÍS ESTRELLADO, SAL MEXICANA, TÓNICA	55
GREEN DAY PEPINO, LIMA, KIWI, EXTRACTO CASERODE HOJA DE CANELA	55
DRAGON BERRY PITAHAYA, ARÁNDANO, LIMA, NARANJA, JENGIBRE	55

PA Ni Ni BA KE RY

PA Ni Ni



10 AM - 6 PM

CHOOSE YOUR BREAD

FOCACCIA
BAGUETTE
SOURDOUGH
SOURDOUGH WITH SEEDS
SOURDOUGH OF THE MONTH
RYE BREAD
CROISSANT
SESAME BUN

CHOOSE YOUR VERSION

TUNA MOUSSE JALAPEÑOS EN VINAGRE, CEBOLLA ROJA EN VINAGRE, RÚCULA	130
PARIS HAM PK COMTÉ, DIJONNAISE, RÚCULA	130
MORTADELLA MOZZARELLA, RÚCULA	130
CHORIZO EMMENTAL, AIOLI, CEBOLLA EN VINAGRE, RÚCULA	130
PROSCIUTTO DI PARMA PARMESANO, PESTO, RÚCULA	130
ORGANIC TOMATO  TOMATE, CREMA DE QUESO FETA, BALSÁMICO, RÚCULA, CEBOLLA SUMAC	110

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	10
PICKLED ONION	5
CORNICHONS	15
SUN DRIED TOMATO	15
CUCUMBER SLICE	5
TOMATO SLICE	5
ONION SLICE	5
EXTRA CHEESE	40
EXTRA MEAT	40

 Vegetariano / **PK** Carne de cerdo

Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une taxe de 11 % et à un supplément de service de 7,5 %.

BAKERY



DESDE LAS 8 AM

BREAD

	WH
SOURDOUGH BREAD	70
SOURDOUGH BREAD WITH SEEDS	75
SOURDOUGH BREAD OF THE MONTH	75
SOURDOUGH BAGUETTE	40
SOURDOUGH BUN	20
SALT AND PEPPER BUN	20
SEEDED BUN	20
SESAME BUN	20
FOCACCIA	40
RYE BREAD	75

PASTRIES

	PC
CROISSANT	45
ESPRESSO GLAZED CROISSANT	45
ALMOND CROISSANT	50
PAIN AU CHOCOLAT	45
DANISH	45
MORNING BUN WITH CINNAMON	40
SPANAKOPITA	50
"BRUNSVIGER" CROISSANT CUBE	40
BAKLAVA	45
CARDAMOM BUN	45
SFOGLIATELLE	45
COOKIE	40
COCO CHOCOLATE NUEZ Y CHOCOLATE	
DONUT	40
FRAMBUESA Y ROSA CAFÉ CÍTRICO PANDAN	
BACON & CHEESE PK	50



CAKES

WH | PC

STRAWBERRY TART	50
FRANGIPANE DE PISTACHO, MERMELADA DE FRESA CON CHOCOLATE BLANCO, FRESAS FRESCAS	
CITRUS TART	50
CREMA CÍTRICA, MERENGUE ITALIANO	
CHOCOLATE TART	50
MANTEQUILLA DE CACAHUETE CASERA, MOUSSE DE CHOCOLATE, CARAMELO SALADO	
DAISY	45
PASTEL DE LIMÓN, CRÈME FRAÎCHE, CREMA DE LIMÓN	
ALMOND CAKE	45
ALMENDRA TOSTADA CON MANTEQUILLA DORADA Y RALLADURA DE NARANJA CUBIERTO CON CRÉMEUX DE CHOCOLATE CON LECHE	
CARROT CAKE	40
RELLENO DE CRÉMEUX DE NUEZ	
ECLAIR	45
SELECCIÓN DE TEMPORADA DEL CHEF	
CHOCOLATE CAKE	550 70
BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMA DE CARAMELO, MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE, GLASEADO DE AVELLANAS	
TROPICAL CAKE	550 70
BIZCOCHO DE COCO Y ALBAHACA, GANACHE DE MANGO Y MARACUYÁ MONTADO, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA	
BAKED CHEESE CAKE	400 70
UN CLÁSICO CON UN TOQUE DE NARANJA	
"BON BON" CHOCOLATE BOX	250
SELECCIÓN DE TEMPORADA DEL CHEF	
PASTRY OF THE MONTH	50

