



Café Mama Silvia

FRÜHSTÜCK, MITTAG, KUCHEN & EIN STÜCK PERU

Brote & Herzhaftes

Alle Brote auf Wunsch mit glutenfreiem Brot und diesen Extras:

Feta⁽⁷⁾ 2.00, Bacon 2.00, Avocado 2.20, Rührei 2.00, Lachs 4.00, Halloumi⁽⁷⁾ 3.20

- Benedict Andino^(1,3,7) – 2 pochierte Eier, pikante Salsa Huancaína, Bacon *oder* Avocado auf Croissant *oder* hausgemachtem lila Sauerteigbrot mit Salat 14.00
- Benedict Andino Royal^(1,3,4,7) – 2 pochierte Eier, pikante Salsa Huancaína und Lachs auf Croissant *oder* hausgemachtem lila Sauerteigbrot mit Salat 16.00
- Avocado trifft Bacon – Pancakes⁽¹⁾ mit Avocado, Bacon, Hummus⁽¹¹⁾, Granatapfelkerne, Sesam und Chilisirup 12.50



- Stulle Señor de Sipán – mit hausgemachtem lila Sauerteigbrot, Süßkartoffelhumus⁽¹¹⁾, Kurkuma-Kokosjoghurt, gerösteter Paprika, Kürbis, Birnenchutney, Senfkaviar, Granatapfelkerne und Salat 12.50

- Käse Stulle^(1,7) – mit hausgemachtem lila Sauerteigbrot, Sterntaler-Käse, Birnenchutney, Ají Panca Frischkäse, Granatapfelkerne, Cancha Serrana und Salat 14.50

- Avocado Stulle⁽¹⁾ – mit hausgemachtem lila Sauerteigbrot, Süßkartoffelhumus⁽¹¹⁾, Granatapfelkerne, Sesam (glutenfrei möglich) 11.00

- Bio-Rührei – auf hausgemachtem lila Sauerteigbrot⁽¹⁾ mit rotem Ají Panca-Pesto⁽⁸⁾ und Schnittlauch, Salat (glutenfrei möglich) 11.00

- Inca Bowl – Quinoa, Edamame Bohnen⁽⁶⁾, Kürbis, Kichererbsen und halbe Avocado, Mango-Ananas-Dressing 10.00

- Huancaína Bowl^(1,7) – Quinoa, Edamame Bohnen⁽⁶⁾, Süßkartoffel, geröstete Paprika, ein Ei, pikante Salsa Huancaína und Kalamata Oliven 11.00

Empanadas

- Empanada^(1,3,12) vegetarisch und saisonaler Salat 6.50
- Empanada^(1,3,7) mit Huhn (*Ajé de Gallina*) und saisonaler Salat 7.50

Bowls

- Overnight Oats Masamorra – Masamorra (Kompott), Kokosjoghurt, Hafermilch, Chia, hausgemachtes Granola, frische Früchte 10.00
- Quark – hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Masamorra (Kompott) und frische Früchte (vegan möglich) 10.00
- Inti Bowl – hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Kurkuma-Kokosjoghurt, Mango-Püree, und frische Früchte 10.00

Süßes

- Butter/Pistazien-Croissant^(1,7,8) 3.20 / 4.20
- Pancakes^(1,3,7) mit Ahornsirup, Quark, Masamorra (Kompott) und frischem Obst 12.50
- Pancakes^(1,3,7) mit Mangoeis, Mangopüree, hausgemachtes Granola⁽⁸⁾, Ahornsirup und frischem Obst 12.50

Erfrischungs- und Softgetränke

- Chicha Morada – **Mama Silvias Empfehlung** hausgemachtes Erfrischungsgetränk 0,3l 4.50
- Frisch gepresster Orangensaft 0,3l 4.80
- Mineralwasser Viva con Agua still/sprudelnd 0,33l 3.50
- Mineralwasser Viva con Agua still/sprudelnd 0,7l 5.50
- Schorle – Apfel, Apfel-Rhabarber, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Ingwer 0,33l 3.60
- Fritz-Kola / Fritz-Kola Zero 0,2l 3.40

Zum Mitnehmen:			
Granola 100g	3.50	Kaffeebohnen 1kg	29.00
Granola 250g	6.00	Pisco Cuatro Gallos 0,7l	28.00
Chicha Morada 0,5l	5.20		

Bubbles & Cocktails

- Pisco Sour 0,25l 11.00
- Maracuya Sour 0,25l 11.50
- Crémant de Loire Excellence Brut – Glas 0,1l 5.50
- Bouvet Ladubay Flasche 0,7l 38.00
- Crémant Morado 0,15l 6.50
- Mimosa 0,15l 6.50
- Aperol Spritz, Campari Spritz 0,3l 8.50

Specialty Drinks

Wir verwenden direkt importierten ichibanacha Chiran-Matcha.

- Iced Masamorra Matcha 6.20
- Iced Masamorra Coconut Matcha 6.50
- Iced Strawberry Matcha 6.20
- Iced Mango Matcha 6.20
- Iced Latte 4.40

Heiße Getränke

Hafermilch 0.20 - Kokosmilch 0.50 - Extra-Shot 0.60 - Decaf 0.50 - auf Eis 0.50

- Espresso / doppelter Espresso 2.30 / 3.30
- Espresso macchiato / Doppio macchiato 2.50 / 3.40
- Cappuccino / großer Cappuccino 3.60 / 4.50
- Latte Macchiato 3.90
- Milchkaffee 4.00
- Flat White 4.20
- Cortado 3.60
- Americano / großer Americano 3.30 / 3.90
- Matcha Latte 5.00
- Chai Latte / Dirty Chai 3.90 / 4.50
- Babyccino 1.00
- Heiße Schokolade mit Kakao aus Peru 4.70
- Chocolate Andino (heiße Schokolade mit Chili) 5.00
- Wir verwenden Fair Trade Schokolade hergestellt aus Piura Blanco-Kakaobohnen, die im Piura-Tal im Norden Perus angebaut werden.
- Mocca (Single Shot, Milch und Bio-Kakao) 5.20
- Frische Minze oder Bio Ingwer Tee 3.60
- Earl Grey, Früchtetee, Kräuter 3.60
- Ginger Lemon Tea / Ginger Orange Tea 3.80

Allergene: (1) glutenhaltiges Getreide, (2) Krebstiere, (3) Eier, (4) Fische, (5) Erdnüsse, (6) Sojabohnen, (7) Milch, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Sulfite, (13) Lupinen, (14) Weichtiere

Die Abenteuer des Mr. Sipán

Sipán entdeckt Hamburg



Erzähl anderen,
wie es bei uns ist:

<https://lg.page/r/ICQWujpbelzUEBM/review>



Bock auf WiFi? Kein Problem!

Von Montag bis Freitag haben
wir WiFi für Euch!

SSID: cafemamasilvia
Code: lilamais2025



Peru: Eine Weltklasse-Gastronomiedestination



Peru hat sich in den letzten Jahren zu einem der spannendsten kulinarischen Hotspots der Welt entwickelt. Mit innovativen und mehrfach ausgezeichneten Restaurants gehört Peru zur absoluten Weltspitze, darunter das berühmte „Central“ in Lima, das regelmäßig unter den besten Restaurants der Welt zu finden ist. Die peruanische Küche zieht Feinschmecker aus

aller Welt an und begeistert durch ihre Vielfalt und unverwechselbaren Aromen.

Besonders spannend sind dabei Zutaten, die es fast nur in Peru gibt und die in der Küche des Landes eine zentrale Rolle spielen:

- **Papas nativas (Kartoffeln):** Peru ist das Ursprungsland der Kartoffel, mit über 3000 bunten Sorten.
- **Lúcuma:** Eine cremige, süße Frucht, die oft in Desserts verwendet wird.
- **Mais:** Verschiedene Maissorten, darunter der tiefviolette Maíz morado, der Getränke und Süßspeisen verfeinert.
- **Ají (Chili):** Chilis wie Ají amarillo und Ají panca sorgen für den typischen Geschmack vieler Gerichte.
- **Quinoa:** Das nährstoffreiche Anden-Getreide, das weltweit als Superfood gefeiert wird.
- **Kiwicha (Amaranth):** Ein weiteres wertvolles Getreide aus den Anden, das süße und herzhaftere Gerichte bereichert.
- **Pisco:** Der National-Schnaps aus Trauben ist die Basis des bekannten Pisco Sour.

Dank dieser Vielfalt und der Kreativität der peruanischen Köche hat sich Peru zu einer kulinarischen Hochburg entwickelt, die Menschen aus aller Welt begeistert. Das Café Mama Silvia möchte diese außergewöhnlichen Aromen nach Hamburg bringen und seinen Gästen ein Stück dieser Vielfalt erlebbar machen. Dazu empfehlen unsere Empanadas, Chicha Morada und natürlich unseren Pisco Sour.

