Café Twenty Two

BOULANGERIE & LÉGER

Sélection de viennoiseries 4.5
Pain au chocolat, pain aux raisins or plain croissant

Panier de mini-viennoiseries 8
Mini pastry basket - almond croissant, pain au chocolat, plain croissant

Pain de maïs, beurre fouetté au romarin 8
Cornbread, whipped rosemary butter

Bol d'açaï 10
Açaí bowl, banana, blueberries, granola

Assiette de fruits de saison, yaourt Grec 15
Seasonal fruit plate, Greek yoghurt

Cake à la banane 5
Banana bread

ŒUFS

Des œufs préparés selon votre choix, pain au levain 15
Eggs any style, sourdough

Œufs au plat, mouillettes à la truffe 26
Fried eggs, truffle soldiers

Omelette classique ou omelette aux blancs d'œufs 15
Classic or egg white omelette, choice of fillings

Petit-déjeuner anglais traditionnel 20
The 22 English breakfast

Œufs Benedict, Royale ou Florentine 18
Eggs Benedict, Royale or Florentine

Avocat écrasé sur pain grillé, œufs pochés, tomate, harissa 18
Crushed avocado on toast, poached eggs, tomato, harissa

LE BRUNCH

Croque Monsieur or Madame 22 / 24

Gaufre, poulet frit au lait de babeurre, salade croquante 26
Waffle, buttermilk fried chicken, slaw

Pain perdu, confiture de fraises, crème fraîche 22
French toast, strawberry preserve, crème fraîche

Hachis de poitrine de bœuf maturée, œuf au plat 32
Aged beef brisket hash, fried egg

Pancakes à la ricotta, myrtilles, crème fraîche 18
Ricotta pancakes, blueberries, crème fraîche

Filet de bœuf maturé, œufs, sauce béarnaise 50
Aged fillet steak & eggs, béarnaise sauce

Poulet rôti à la truffe 95
Truffle roast chicken (to share)

Sole de Douvres meunière, câpres, persil 69
Dover sole meunière, capers, parsley

Coquelet grillé, citron et miel 35
Chargrilled baby chicken, lemon & honey

Côte de bœuf Wagyu 180
Wagyu côte de boeuf (to share)

Brioche au homard, frites 29
Warm lobster roll, French fries

Burger à la truffe, pastrami, Comté, frites 36
The 22 truffle burger, pastrami, Comté, fries

CRUS & APERITIF

Oscietra caviar Umai, pommes de terre croustillante 75 | 125 | 300
Umai Oscietra caviar, toast, crisp potatoes - 30g / 50g / 125g

Oscietra caviar Umai, toast de brioche 30
Umai Oscietra caviar, crème fraîche, toasted brioche, dill

Huîtres, fenouil mignonette - demi-douzaine / douzaine 30 | 60
Oysters, fennel mignonette - half-dozen / dozen

Anchois de Cantabrie, pain au levain grillé 21
Cantabrian anchovies, toasted sourdough

Tartare de ventrèche de thon, toast Melba 28
Tuna belly tartare, Melba toast

Saumon fumé, crème fraîche, pain complet grillé 12
Smoked salmon, crème fraîche, toasted wholemeal bread

SALADES

Artichauts croustillants, haricots verts, pecorino, vinaigrette à la truffe 20
Crisp artichoke salad, French beans, pecorino, truffle dressing

Salade d'avocat, fenouil, artichaut, pois chiches croustillants 21
Avocado salad, fennel, artichoke, crispy chickpeas

Salade César au poulet 34
Chicken Caesar salad

Salade Niçoise au thon Ortiz 29
Ortiz tuna Niçoise salad, Burford boiled egg, green beans, tomatoes, baby potatoes, olives

PÂTES

Spaghetti al limone 31
Lemon pasta

Cacio e pepe 28
Pecorino romano, black pepper

Paccheri au homard 49
Lobster paccheri

GARNITURES

Avocat 5
Avocado

Bacon grillé 5
Grilled bacon

Saucisse de porc 5
Breakfast sausage

Champignons grillés 5
Grilled Mushrooms

Purée de pommes de terre 9
Mashed potatoes

Purée de pommes de terre à la truffe 12
Truffled mashed potatoes

Frites 9
French fries

Cœurs de laitue, parmesan 9
Gem heart salad, parmesan



All prices are inclusive of VAT. A discretionary 15% service charge will be added to your bill.
A £3.00 cover charge per person will be added to your bill. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs.


CAFE
22