

MORNING MENU

Green

- 44 קיסר
חסה, פרמזן, אנשובי, שבבי קרטונים
רוטב קיסר
- 46 יוני
עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, זיתי קלמטה
פטה, שמן זית, קרטונים, זעתר טרי ולימון
- 46 טבעוני
קינואה, סלק מדורה, בצל סגול, עגבניה,
שקד קלוי, לימון כבוש, לימון טרי, רוקולה
- 46 סלט קראנץ'
עגבנייה, חסה, פקאן סיני, גבינת פטה
בצל סגול, קרטונים, וינגרט בלסמי
וקראנץ' בטטה
- 48 סלט פיצוחי קיץ
חסה, גבינת עיזים, פירות של קיץ, פיצוחים
גרמולטה וינגרט חרדל
- 48 פטוש
עגבנייה, מלפפון, צנונית, לאבנה, חסה
פטרזיליה, סומק, בצל אדום ונענע
קרטונים, קרעי ביצה קשה, שמן זית
- 44 שוק הכרמל
ירקות קצוצים, טחינה וביצה קשה
שמן זית ולימון

Cocktails

קוקטיילים של בוקר 26
מימוזה
קיר רויאל
ארק אשכולית אדומה
קמפרי תפוזים

שתייה חמה

- אספרסו 12/10
- קפוצ'ינו 14/12
- אמריקנו 14/12
- שוקו פרלינים 18
- חליטת תה 16
- תוספת סויה 3

שתייה קרה

- תפוז / גזר סחוט 15
- לימונדה / אשכולית 13
- מוגזים 13
- סודה 11
- מינרלים 11
- פרולה 14
- קפה קר 16

הבוקר של לולו יחיד | זוגי 112 / 58
ביצים, סלט קצוץ, כיכר לחם חמאה וריבה, תפוזים סחוט, קפה

שלושה או שבעה מטבלים לבחירה:

גבינת פטה וזעתר	סלק מדורה	סלט טונה
לאבנה ושמן זית	סלסת עגבניות	קרם אבוקדו
גבינת שמנת ועירית	עדשים ולימון כבוש	קרם פלפלים
גבינה לבנה מתובלת	החציל של אמנון	צזיקי
מיני מזלי	טפנד זיתי קלמטה	פסטו
		טחינה

מחיר מטבל נוסף 6 ש"ח

תוספת לחביתה:

עשבי תיבול, בצל, עגבניה - ללא חיוב
פטריות, פטה, תרד 6 ש"ח, גאודה, שינקן 8 ש"ח

62 לולו בנדיקט
ביצים עלומות על בריוש קלוי, תפוזי מדורה, תרד

בייקון או סלמון או שניהם, הולנדיז פרמזן
סלט ירוק, תפוזים סחוט או קפה

48 קרוק מאדאם
לחם קסטן קלוי, ביצת עין, שינקן, גאודה

איולי שום קונפי, סלט ירוק, תפוזים סחוט או קפה



מוגשת עם תפוזים סחוט או קפה

52 עגבניות קלאסית
סלט קצוץ, כיכר לחם וטחינה

58 חצילים וגבינת פטה
סלט קצוץ, כיכר לחם וטחינה

58 טבעונית
קציצות עדשים וקינואה בקרם עגבניות, טחינה

קרם פלפלים, חציל של אמנון, לחם, סלט קצוץ

62 צרפתית
קרם שמנת, רוקפור, תפוזי מדורה, תרד, ביצים

סלט ירוק, כיכר לחם וחמאה



38 מזלי
יוגורט, גרנולה, פירות טריים, פירות יער ודבש

42 פרנץ' טוסט מתוק
בריוש קלוי, פירות, שמנת המוצה ודבש

Small Bites

- 20 לאבנה וארטישוק
- 14 חציל של אמנון עם טחינה
- 14 גבינת פטה שמן זית וזעתר
- 24 עדשים וביצה עלומה
- 16 ירקות טריים וצזיקי
- 20 בייקון על הפלנצה
- 12 צנימים חמאה וריבה

כיכר לחם

שמן זית-בלסמי
סלסה עגבניות
וזיתים

18 ש"ח

Bread

מוגשים עם סלט ירוק בוינגרט חרדל סילאן

48 BLT
בייקון, חסה, עגבנייה ומיונז

תוספת ביצה - 6

44 גבינת פטה
חציל של אמנון, קרם פלפלים, רוקולה

40 חביתה
גבינה לבנה או טחינה, מלפפון, עגבניה

44 סלט טונה
חסה, איולי שום קונפי, עגבנייה וביצה קשה

46 כריך בריאות
גבינת עיזים, סלק, פסטו, קונפי שום

38 ברוסקט פועלים
סלסת עגבניות ופלפל צומה על לחם קלוי

ביצה קשה, אנשובי, זיתי קלמטה, בצל ירוק

נגיעות טחינה ושמן זית

42 פועלים טבעוני
קציצות עדשים וקינואה, טחינה, סלסת

עגבניות, לימון כבוש, מלפפון חמוץ וחסה

חצי כריך וקפה (א' - ה' עד 10:00) - 30 ש"ח

מאפה וקפה - 24 ש"ח



MORNING MENU

Green

- Israeli chopped salad 44
Boiled egg and tahini
- Caesar salad 44
Lettuce, broken croutons, anchovy parmesan cheese in a caesar dressing
- Greek salad 46
Cucumber, tomato, onion feta, kalamata olives, croutons, olive oil and lemon
- Vegan salad 46
Quinoa, beets, red onion, tomato, roasted almond, Pickled lemon, fresh lemon, Arugula
- Crunch salad 46
Tomato, lettuce, pecans, croutons onion, balsamic, feta, sweet potato crunch
- Summer salad 48
With lettuce, goat cheese, nuts, fruits and honey mustard vinaigrette
- Fatush 48
Tomato, cucumber, mint, onion parsley, radish, labane, boiled egg, olive oil, sumac

Cocktails

Morning cocktails 26

- Mimosa
- Kir Royal
- Arak & grapefruit
- Campari & Orange

Hot Drink

- Espresso 10/12
- cappuccino 12/14
- Americano 12/14
- Hot chocolate & pralines 18
- Herbal Tea 16
- Soya Milk 3

Cold Drink

- Fresh Orange / Carrot 15
- Lemonade / Grapefruit 13
- Soft Drink 13
- Ferrarelle 14
- Soda 11
- Mineral Water 11
- Cold Coffee 16

Lulu's Breakfast Single | Double 58 / 112

Chopped salad, eggs, bread, squeezed orange juice, coffee,

a choice of three | seven dips:

Tuna salad	Tzatziki	Feta cheese
Avocado Cream	Cream cheese	Aubergine
Peppers Cream	Beet	Black lentils
Flavored cheese 5%	Tahini	Olive tapenade
Labane	Tomatoes salsa	Mini muesli
Pesto		

* Extra dip 6 nis *

Topping to eggs: Herbs, Onion, Tomato- no charge
Mushrooms, Feta, Spinach 6 nis Gouda, Ham 8 nis

Lulu's Eggs Benedict 62

Brioche with roasted potato, spinach, bacon or salmon or both, served with green salad squeezed orange juice or coffee

Croque Madame 48

Fried egg, ham, gauda, confit garlic aioli
Served with green salad squeezed orange juice or coffee

Shakshuka

in a Pan served with squeezed orange juice or coffee

Plum Tomatoes 52

Served with Chopped salad, bread and Tahini

Feta cheese with eggplant 58

Served with Chopped salad, bread and Tahini

Vegan Shakshuka 58

Lentils & quinoa croquettes, tomato cream, Tahini, Peppers Cream, Aubergine, Chopped salad and bread

French style 62

Crepe, Rockfour, roasted potato, Spinach, eggs bread, green salad

Muesli 38

Yogurt, home made granola, fresh fruit and honey

Sweet French Toast 42

Fruits, sour crème and honey

Small Bites

- Artichoke & labane 20
- Aubergine & Tahini 14
- Feta with olive oil 14
- Black lentils & poached egg 24
- Fresh Vegetables & Tzatziki 16
- Bacon 20
- Toasts butter & jam 12

BREAD

Olive Oil-Balsamic
Tomatoes Salsa

Olives

18

Bread

served with green salad in honey mustard vinaigrette dressing

BLT 48

bacon, lettuce, tomato and aioli
extra egg-6

Vegan 42

lentils and quinoa croquettes, tahini tomato salsa, pickled lemon, pickles, lettuce

Feta cheese 44

Amnon's Aubergine, Peppers Cream and arugula

Omelette 40

white cheese or Tahini, cucumber, tomato

Tuna salad 44

lettuce, Confit garlic aioli, boiled egg and tomato

Goat cheese 46

beet, pesto and garlic confit

Workers bruschetta 38

Tomato salsa, chili, egg, green onion, anchovy, Kalamata, Tahini, green salad



Half Sandwich and Coffee - 30
(sun - thu till 10:00)

Coffee and Pastry - 24

Starters

סלט ירוק בוינגרט חרדל סילאן

ארנציני מוגש עם איולי שום קונפי, איולי פלפלים ופרמזן
קרפצ'יו קולורבי בתחמיץ הדרים, פסטו פטרוזיליה לימון, צילי,
בוטנים קלויים

ארטישוק מטונן ולאבנה גרמולטה, פרמזן ורוקולה

חציל של אמנון עם טחינה

ראשונות בתוספת 14 ₪

מולים בחמאה, שום, פטרוזיליה, צילי ויין לבן

שרימפס סיציליאני עגבניות, צלפים, קלמטה, צילי גבינה מלוחה

קרפצ'יו פילה בקר פרמזן, שמן זית, לימון, בלסמי, רוקולה

קרודו דג זולין מלפפון, גרמולטה, לימון ושמן זית

ברוסקטה ים סביצה דג, עגבניות טריות, בצל ירוק, שמן זית, לימון,
קרם אבוקדו, מיקרו בזיל

לחם הבית

שמן זית-בלסמי

8 ₪

Green

קיסר

חסה, פרמזן, אנשובי, שבבי קרוטונים, רוטב קיסר

יווני

עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, זיתי קלמטה, פטה, שמן זית, קרוטונים,

זעתר טרי ולימון

טבעוני

קינואה, סלק מדורה, בצל סגול, עגבניה,

שקד קלוי, לימון כבוש, לימון טרי, רוקולה

סלט קראנץ

עגבנייה, חסה, פקאן סיני, גבינת פטה, בצל סגול, קרוטונים, וינגרט

בלסמי וקראנץ בטטה

סלט פיצוחי קיץ

חסה, גבינת עיזים, פירות של קיץ, פיצוחים גרמולטה וינגרט חרדל

פטוש

עגבנייה, מלפפון, צנונית, לאבנה, חסה, פטרוזיליה, סומק, בצל אדום

ונענע, קרוטונים, קרעי ביצה קשה, שמן זית

שוק הכרמל

ירקות קצוצים, טחינה וביצה קשה, שמן זית ולימון

תוספות | 18 ₪

פירה, ציפס, תפוח אדמה גרמולטה,

ירוקים, תבשיל עדשים שחורות

LUNCH TIME

א'-ה' 12:30-17:00
מנה ראשונה, מנה עיקרית, שתייה

59

סלט לבחירה מתפריט הסלטים

סקלופיני עוף מרווח, צלפים, לימון, חמאה, ציר עוף, פירה תפוחי אדמה

קציצות קינואה בקרם עגבניות וצמחי תבלין, תפוא גרמולטה

שניצל עוף פריך עם פירה תפוחי אדמה ואיולי שום קונפי

לינגוויני נפוליטנה | ארביאטה | חצילים | רוזה | שמנת | פונגי | שמנת בטטה
שמנת פסטו | אולי אולי

69

רביולי פרובנס רביולי גבינות, בטטה, פקאן מסוכך, צילי, בצל ירוק, אגוז מוסקט, שמנת

פולו בריאות חזה עוף, עשבי תיבול, שום קונפי, ירוקים אולי אולי

המבורגר טלה איולי שום קונפי, ריבת בצל, ציפס, חסה

קציצות טלה ובריוש במחבת עמוקה, עגבניות, שום, עשבי תיבול, חציל של אמנון
טחינה ושמן זית

79

ניוקי שרימפס וצילי חמאה, שום, יין לבן, בזיליקום

פילה דניס על הפלנציה עם תבשיל עדשים שחורות, כרישה, לימון כבוש וכוסברה

פילה סלמון בקרמל בלסמי, ירוקים בשמן זית ועשבי תיבול

לינגוויני פירות ים בחמאה, עשבי תיבול, שום ויין לבן



שתייה עסקית: סודה בכוס, לימונדה, אשכוליות, גוז

50% הנחה על כל היינות בכוס מתפריט היין

טובורג חבית 230 מ"ל - 10 ₪



LUNCH TIME

Sun- Thu 12:30-17:00

Includes first course, main course and a cold drink

59

A salad of your choice from the salads menu

Quiche of the day served with green salad and Sour cream

Chicken Scaloppini sage, capers, lemon, butter, mashed potatoes

Quinoa Meatballs in tomato cream and herbs, potatoes

Chicken schnitzel with mashed potatoes and aioli garlic confit

Linguine Napolitano | Arrabbiata | eggplant | rose | cream | Fungi | sweet cream pesto cream | ali oli

69

Ravioli Provence cheese ravioli, sweet potatoes, candied pecans, chili onion nutmeg, cream

Chicken breast garlic confit, herbs, greens ali oli

Lamb Burger confit garlic aioli, onion jam, lettuce, French fries

Lamb cutlets and brioche served in a pan with tomatoes, garlic, herbs Eggplant ,olive oil and tahini

79

Gnocchi shrimp and chili butter, garlic, white wine, basil

Sea bream fillet a la plancha with a dish of black lentils, leeks pickled lemon and coriander

Balsamic caramelized Salmon fillet green vegetables with olive oil and herbs

Seafood Linguine butter fresh herbs, garlic and white wine



By Ordering a business meal you are entitled to-

Soda, lemonade, grapefruit, soda pop

50% off on A glass of wine

Draft beer (230 ml) - 10 nis



Starters

Green salad with honey mustard vinaigrette dressing

Arancini with confit garlic aioli, pepper aioli and parmigiano

Kohlrabi carpaccio with pesto, parsley, lemon, chili and roasted peanuts

Fried artichoke and labane cheese arugula and parmigiano

Aubergine with tahini

Starters 14 nis

Mussels in butter white wine, garlic, parsley and chili

Sicilian stile Shrimps tomatoes, capers, kalamata olives, feta cheese and chili

Beef carpaccio with parmigiano balsamic vinegar and arugula

Crudo fish with spiced yogurt, Julian cucumber herbs and olive oil

Bruschetta with fish ceviche fresh tomatoes, onion olive oil, avocado cream, basil

BREAD

Olive Oil-Balsamic

8

Green

Israeli chopped salad

Boiled egg and tahini

Caesar salad

Lettuce, broken croutons, anchovy parmesan cheese in a caesar dressing

Greek salad

Cucumber, tomato, onion feta, kalamata olives croutons, olive oil and lemon

Vegan salad

Quinoa, beets, red onion, tomato, roasted almond

Pickled lemon, fresh lemon, Arugula

Crunch salad

Tomato, lettuce, pecans, croutons, onion, balsamic feta, sweet potato crunch

Summer salad

With lettuce, goat cheese, nuts, fruits and honey mustard vinaigrette

Fatush

Tomato, cucumber, mint, onion, parsley, radish labane, boiled egg, olive oil, sumac

Side dish | 18

Mashed potatoes, French fries

potato gremolata, greens

black lentil stew

LULU'S MENU

מהליונה

- 46 קיסר
חסה, פרמזן, אנשובי, שבבי קרטונים
רוטב קיסר
תוספת עוף - 10
- 46 יוני
עגבנייה, מלפפון, בצל סגול, זיתי קלמטה
פטה, שמן זית, קרטונים, זעתר טרי ולימון
- 46 טבעוני
קינואה, סלק מדורה, בצל סגול, עגבניה,
שקד קלוי, לימון כבוש, לימון טרי, רוקולה
- 46 סלט קראנץ'
עגבנייה, חסה, פקאן סיני, גבינת פטה
בצל סגול, קרטונים, וינגרט בלסמי
וקראנץ' בטטה
- 48 סלט פיצוחי קיץ
חסה, גבינת עיזים, פירות של קיץ, פיצוחים
גרמולטה וינגרט חרדל

מרק היום

וקרטונים
מקמח מלא

₪ 34

בלאם



- 48 BLT
בייקון, חסה, עגבנייה ומיונז
תוספת ביצת עין - 6
- 48 חזה עוף חם וציפוטלה
איולי, בצל סגול, מלפפון
ושקדים קלויים

מאבות

- 62 סקלופיני עוף
מרווה, צלפים, לימון, חמאה, ציר עוף, פירה תפוחי אדמה
- 48 קציצות קינואה
בקרם עגבניות וצמחי תבלין, תפוא גרמולטה
- 58 שניצל עוף פריך
עם פירה תפוחי אדמה ואיולי שום קונפי

פאנצ'יה

- 84 פילה סלמון בקרמל בלסמי
ירוקים בשמן זית ועשבי תיבול
- 84 פילה דניס
תבשיל עדשים שחורות, כרישה, לימון כבוש וכוסברה
- 62 פולו בריאות
חזה עוף, עשבי תיבול, שום קונפי, ירוקים אולי אוליו
- 58 המבורגר טלה
איולי שום קונפי, ריבת בצל, חסה, צייפס
- 58 קציצות טלה ובריוש
עגבניות, שום, עשבי תיבול, חציל של אמנון, טחינה ושמן זית
- 58 נקניקיות עגל
פירה תפוח אדמה, חרדל ומלפפון חמוץ

פסטות

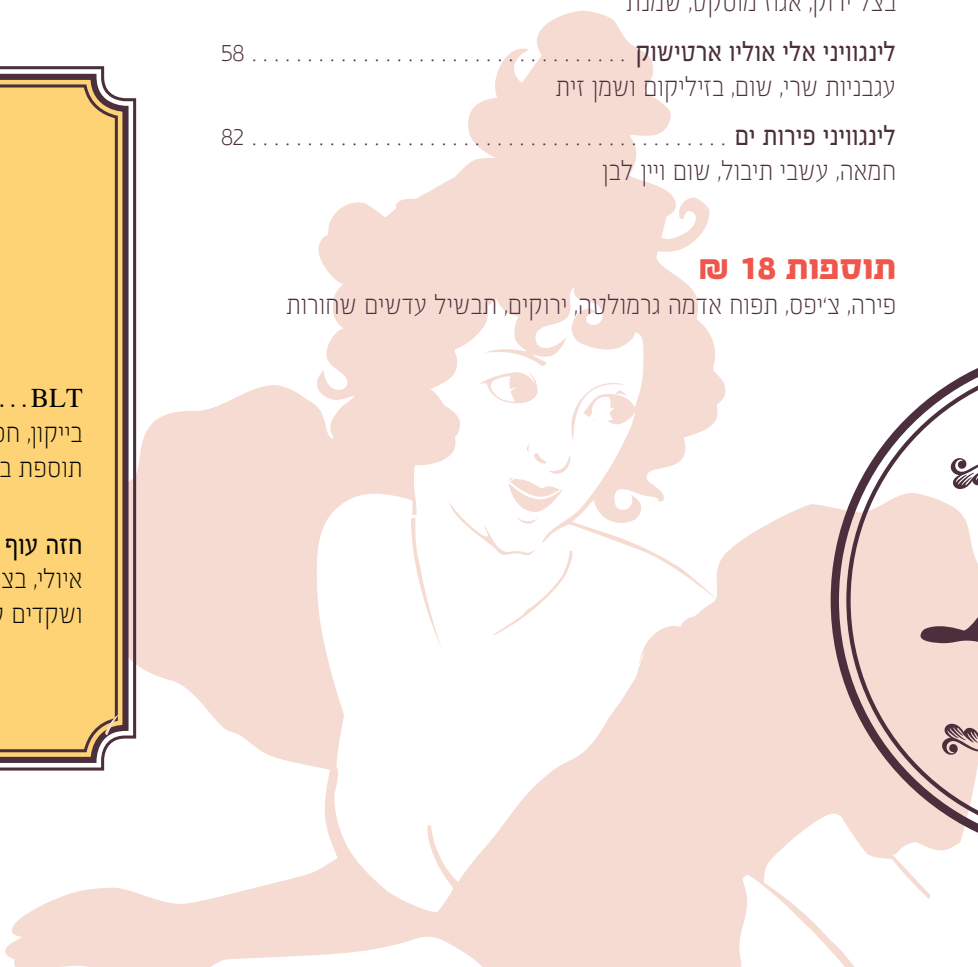
- 78 ניוקי שרימפס
צילי חמאה, שום, יין לבן, בזיליקום
- 68 רביולי פרובנס
רביולי גבינות, בטטה, פקאן מסוכך, צילי
בצל ירוק, אגוז מוסקט, שמנת
- 58 לינגוויני אלי אוליו ארטישוק
עגבניות שרי, שום, בזיליקום ושמן זית
- 82 לינגוויני פירות ים
חמאה, עשבי תיבול, שום ויין לבן

תוספות 18 ₪

פירה, צייפס, תפוח אדמה גרמולטה, ירוקים, תבשיל עדשים שחורות

פותרים שולחן

- 18 כיכר לחם
שמן זית-בלסמי, סלסה עגבניות וזיתים
- 28 ארנצ'יני
מוגש עם איולי שום קונפי, איולי
פלפלים ופרמזן
- 28 קולורבי בתחמיץ הדרים,
פסטו פטרוזיליה לימון, צילי, בוטנים קלויים
- 32 ארטישוק מטוגן ולאבנה
גרמולטה, פרמזן ורוקולה
- 28 חציל של אמנון
עם טחינה
- 44 מולים
בחמאה, שום, פטרוזיליה, צילי ויין לבן
- 38 ברוסקטת פועלים
סלסת עגבניות ופלפל צימה, לחם קלוי,
ביצה, אנשובי, קלמטה, טחינה ושמן זית,
בצל ירוק
- 46 שרימפס סיציליאני
עגבניות, צלפים, קלמטה, צילי
וגבינה מלוחה
- 48 קרפציו פילה בקר
פרמזן, שמן זית, לימון, בלסמי, רוקולה
- 36 עדשים שחורות
ביצה עלומה ובייקון
- 38 קרפציו דג
זולין מלפפון, גרמולטה, לימון ושמן זית
- 38 ברוסקטת ים
סביצה דג, עגבניות טריות, בצל ירוק, שמן
זית, לימון, קרם אבוקדו, מיקרו בזיל



LULU'S MENU

Green

- Caesar salad** 46
Lettuce, broken croutons, anchovy, parmesan cheese in a caesar dressing. add chicken- 10 nis
- Greek salad** 46
Cucumber, tomato, onion feta, kalamata olives, croutons, olive oil and lemon
- Vegan salad** 46
Quinoa, beets, red onion, tomato, roasted almond, Pickled lemon, fresh lemon, Arugula
- Crunch salad** 46
Tomato, lettuce, pecans, croutons, onion, balsamic, feta, sweet potato crunch
- Summer salad** 48
With lettuce, goat cheese, nuts, fruits and honey, mustard vinaigrette

SOUP

with home-made all wheat croutons

☞ **34**

Bread



- BLT** 48
bacon, lettuce, tomato and aioli extra egg-6
- Chicken & chipotle pepper** 48
aioli, cucumber, onion roasted almonds

PAN

- Chicken Scaloppini** 62
Sage, capers, lemon, butter, mashed potatoes
- Quinoa Meatballs** 48
In tomato cream and herbs, potatoes
- Chicken schnitzel** 58
Puree and aioli garlic confit

PLANCHA

- Sea bream fillet** 84
With a dish of black lentils, leeks, pickled lemon and coriander
- Balsamic caramelized salmon** 84
Green vegetables with olive oil and herbs
- Chicken breast** 62
Garlic confit, herbs, greens ali oli
- Hamburger** 58
confit garlic aioli, onion jam, lettuce, french fries
- Meat cutlets and brioche** 58
Tomatoes, garlic, herbs, eggplant ,olive oil and tahini
- Veal sausages** 58
Puree, mustard & pickled

PASTA

- Gnocchi Shrimp** 78
Chili Butter, Garlic, White Wine, Basil
- Ravioli Provence** 68
Cheese Ravioli, Sweet Potatoes, Candied Pecans, Chili Onion, Nutmeg, Cream
- Ali Olio Artichoke Linguine** 58
Cherry Tomato, Garlic, Basil, Olive Oil
- Seafood Linguine** 82
Butter, Fresh Herbs, Garlic And White Wine

Side dish | 18

Mashed potatoes, French fries
potato gremolata, greens
black lentil stew

Starters

- Bread** 18
olive oil-balsamic, olives, tomatoes salsa
- Arancini** 28
with confit garlic aioli, pepper aioli and parmigiano
- Kohlrabi carpaccio** 28
with pesto, parsley, lemon, chili and roasted peanuts
- Fried artichoke and labane** 32
cheese arugula, and parmigiano
- Aubergine with tahini** 28
- Mussels in butter** 44
white wine, garlic, parsley and chili
- Bruschetta with fish ceviche** 38
fresh tomatoes, onion, olive oil, avocado cream, basil
- Sicilian stile Shrimps** 46
tomatoes, capers, kalamata olives, feta cheese and chili
- Beef carpaccio** 48
with parmigiano balsamic vinegar and arugula
- Black lentils, poached egg & Bacon** 36
- Fish carpaccio** 38
with spiced yogurt, Julian cucumber herbs and olive oil
- Workers bruschetta** 38
Tomato salsa, chili, egg, green onion, anchovy, Kalamata, Tahini, green salad



WINE

White Wine

Salokiya Sauvignon Blanc	38/138
Midbar Chardonnay	38/140
Gewurztraminer Blue Nun	34/130
Cava Brut Ferriol.....	26/98

Red Wine

Flam Classico	44/160
Tulip Merlot.....	38/138
Ben Zimra, Cabernet Sauvignon	44/160

Cocktails

42

Singapore Sling

gin, lemon juice, canadou, angostura, soda, Benedictine

Mishmish

apricot brandy, vodka, lemon juice, canadou and angostura

Arak Jasmine

arak, grapefruit juice, passoa, jasmine monin and mint

Apple Martini

apple vodka, apple schnapps and apple juice

Berry medley Mojito

mint, lemon, brown sugar, berries, raspberry vodka, lemon juice and soda

Lady Amaretto

amaretto, apricot brandy, orange juice and cranberry

Classic Mojito

rum mint, lime, brown sugar and angostura bitters



HAPPY HOURS

50%

17:00 - 20:00

ALCOHOL & COCKTAILS

ALCOHOL

Apéritif

Campari	34
Martini Bianco	28

Vodka

Finlandia	30
Stolichnaya Gold.....	36
Gray goose	52

Gin

Gordon's	34
Bombay.....	44

Rum

Bacardi	30
Cachaca 51	32

Tequila

Cuervo Gold	38
Cuervo Blanco	38

Anise

Arak.....	28
Ouzo	28
Pernod.....	40
Ricard	44

Scotch Whisky

Dewar's 12	32
Johnnie Walker Red	36
Johnnie Walker Black.....	50

Irish Whisky

Jameson.....	36
Bushmills	34
Black Bush	50

American Whisky

Jim Beam.....	38
Jack Daniel's	48
Jack Daniel's honey.....	48

Single Malt

Glenfiddich 12.....	64
Balvenie 12.....	68
Laphroaig 10	72

Cognac

Hennessy V.S	58
Hennessy V.S.O.P	86

Liqueur

Fidg'	26
Litchao	32
Amaretto	32
Passoa	34
Irish Cream	36
Southern Comfort.....	36
Kahlua.....	38
Drambuie	48
Benedictine	52

Digestive

Limoncello	28
Fernet Branca.....	40
Grappa Alexander Amarone	48
extra soft drink/ sour	8

BEER

Stella Artios.....	24
Goldstar.....	22
Draft Beer - Tuborg	24/28

Espresso	10/12
cappuccino	12/14
Americano	12/14
Herbal Tea	16
Hot chocolate & pralines....	18
Hot cider	16
add wine - 8	
Chai / Sahleb.....	20/22
Soya Milk 3	

Soft Drink	13	Grapefruit	13
Mineral Water	11	Fresh Orange	15
Ferrarelle	14	Fresh Carrot	15
Soda	11	Ice Tea	16
Tonic Water.....	14	Cold Coffee	16
Cranberry.....	14	Cider.....	16
Lemonade	13	Root Beer.....	14
Gzoz- flavored soda....	13	Ice Mint-Lemonade..	16