

# הפתיחה שלנו

**מרק היום / 32** 🌱  
בעיקר בחורף, שאל את המלצר מוגש לצד לחם קלוי וחמאה.

**ברוסקטה פומדורו / 38**  
סלסה של עגבניות טריות, בצל סגול, זיתי קלמטה, שמן זית, שום, בזיליקום, אורגנו טרי, גבינת פטה ובלסמי מצומצם על לחם קלוי.

**“פולנטה” כרובית / 45** 🌱  
קרם כרובית חמאת, פטריות מוקפצות, ערמונים, שמן כמהין, פרמזן ועירית.

**קרפצ'יו סלמון / 52** 🌱  
סלמון טרי, שמן זית כחית, שום קונפי, שקדים קלויים, בלסמי מצומצם, פלחי הדרים ועלי מיקרו. מוגש עם לחם קלוי.

**כרובית מחנה יהודה / 49** 🌱🌱  
פרחי כרובית צלוחה בתיבול ירושלמי, קרם עגבניות צליות, קרם פלפלים חריפים, לימון כבוש, טחינה, צנוברים קלויים וכוסברה. מוגש עם בייגלה של פעם.

**טונה טטאקי / 52** 🌱  
טונה אדומה טרייה בקראסט של שומשום, על מצע נבטים, קולורבי, ג'ינג'ר כבוש, מלפפון, בוטנים קלויים, פלפל צ'ילי וכוסברה.

**פלאפל חצילים / 49**  
פלאפל חצילים קלויים וגבינות על חציל בלאדי שרוף, טחינה, שמן זית, קרם עגבניות צליות ועשבי תיבול.

# סלטים

**סלט דניה / 62** 🌱  
רצועות צ'יפס בטטה וגבינת פטה, פלפל קלוי, תערובת נשנושים, עלים צעירים, זיתי קלמטה, עגבניות שרי, מלפפון, ובצל סגול.

**סלט פאטוש / 62**  
חציל בלאדי וכדורי לאבנה, לחם קלוי, גבינת פטה, עגבניות שרי, מלפפון, גמבה, זיתי קלמטה, בצל סגול, צמחי תבלין, שמן זית, זעתר ושקדים קלויים.

**סלט קינואה / 56** 🌱🌱  
קינואה אדומה, צמחי תבלין, בצל סגול, חמוציות, שומר, תפוח גרנד סמיט, אגוזי פקאן וקוביות בטטה אפוחות. מוגש עם רוטב טחינה-יוגורט.

**סלט פטריות חם / 60** 🌱  
פטריות שמפיניון ופורטובלו מוקפצות עם קריספי ניוקי ואגוזי קליפורניה ברוטב טריאקי, שומשום קלוי, קולורבי, בצל ירוק, עלים צעירים, בצל סגול, נבטים, כרוב סגול וגזר.

**סלט חלומי / 68**  
קוביות חלומי בציפוי פריך, בטטה קראנצ'ית, פטריות שמפיניון ופורטובלו מוקפצות עם שום דבש, עלים צעירים, עגבניות שרי, מלפפון, גזר ובצל סגול.

**סלט סלמון מוקפץ / 68** 🌱  
נתחי סלמון, בצלים אפויים ושעועית ירוקה מוקפצים ברוטב תאילנדי וג'ינג'ר, שומשום קלוי, עלים צעירים, עגבניות שרי, נבטים, כרוב סגול ובצל סגול.

# מתנור האבן

## פוקצ'ה

**פוקצ'ה / 30**  
בתנור אבן, מוגש לצד קונפי שום, טחינה, עגבניות מיובשות ופסטו בזיליקום.

**פוקצ'ה עגבניות / 48**  
עגבניות שרי צליות, אורגנו טרי, שום קונפי, פסטו, גבינת עיזים, עלי רוקט ובלסמי מצומצם.

**פוקצ'ה גלילית / 48**  
בצל מקורמל עם סומק, זעתר, גבינת פטה, שקדים קלויים, משמש מיובש, כדורי לאבנה ושמן זית.

## פיצה

**ביאנקה / 54**  
רוטב שמנת, מוצרלה, פטריות שמפיניון, ביצת עין, ערמונים, שמן כמהין ועלי רוקט.

**יוונית / 54**  
רוטב עגבניות, בולגרית, מוצרלה, עגבניות מיובשות, בצל סגול, אורגנו וזיתי קלמטה.

**פרסקה / 54**  
רוטב עגבניות, מוצרלה, גבינת עיזים, חציל קלוי ופסטו.

**מרגריטה / 49**  
רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה, פרמזן ובזיליקום  
עד 3 תוספות לבחירה: עגבניה / בצל / תירס / פטריות / זיתים / פלפל קלוי  
תוספות בתשלום (4 ש"ח): בולגרית / פסטו / חציל קלוי / גבינת עיזים

# מחבתות

**לזניה רול / 62**  
דפי פסטה מגולגלים במילוי 4 גבינות ובזיליקום, מונחים על רוטב עגבניות נגיעות שמנת ופרמזן.

**הבלינצ'ס של דניה / 56**  
עלי בלינצ'ס במילוי פטריות ותרד \ בטטה וגבינת עיזים, עם רוטב בשמל ומוקרים בגבינת מוצרלה.

**גראטן חלומי / 62** 🌱  
תפו"א מדורה, פטריות צליות וקוביות בטטה על מחבת לוחטת מוקרים בשמנת, גבינת חלומי, מוצרלה ועשבי תיבול.

**שקשוקה קלאסית / 49** 🌱  
זוג ביצי משק טריות על תבשיל פיקנטי של עגבניות צליות ופלפלים שרופים.

**יוונית** בתוספת חצילים קלויים, זיתי קלמטה וגבינת פטה. **תוספת 10 ש"ח**

**שקשוקה צרפתית / 62**  
זוג ביצי משק טריות, רוטב בשמל, פטריות שמפיניון, תרד, כרישה, גבינת עיזים שמן כמהין ופרמזן.

השקשוקות מוגשות עם חלה חמה, סלט ירקות ומטבלי הבית.

# פסטות

## מיוחדים

**פפרדלה ארטישוק / 59**  
קרם ארטישוק ירושלמי, עלי מנגולד, כרישה, יין לבן, ערמונים, שמן כמהין, גבינת עיזים, ופרמזן.

**ריגטוני מלנזה / 58**  
חצילים קלויים, זיתי קלמטה, עגבניות שרי צליות, רוטב עגבניות, גבינת פטה ובזיליקום.

**סלמון ספינצ'י / 72**  
פפרדלה עם נתחי סלמון, אפונה, תרד, שום, יין לבן, שמנת מתוקה, שמן כמהין, בזיליקום ופרמזן.

**ניוקי שמנת בטטה / 59**  
ניוקי תפו"א, קרם בטטות מהטאבון מבושלות עם שמנת מתוקה, יין לבן, שקדים קלויים, עירית ופרמזן.

## בחר פסטה:

ריגטוני \ פפרדלה \ קמח מלא \ ללא גלוטן  
ניוקי \ רביולי (בטטה \ ריקוטה ופרמזן) - **תוספת 6 ש"ח**

## בחר רוטב:

**אלפרדו / 56**  
פטריות שמפיניון ופורטובלו מוקפצות עם שום, יין לבן, שמנת מתוקה, עירית ופרמזן.

**פומדורו / 56** 🌱  
רוטב עגבניות קטיפתי עם בזיליקום, חמאה, שום ופרמזן.

**רוזה / 56**  
רוטב עגבניות ונגיעות שמנת, שום ופרמזן.

# דגים

**סלמון קלאסי / 96** 🌱  
פילה סלמון טרי, צלי בתנור עם שמן זית וצמחי תבלין, ברוטב חרדל דיון ודבש. מוגש לצד ירקות שוק קלויים ותוספת לבחירה.

**פילה דניס / 108** 🌱  
פילה דניס צלי בגריל עם שמן זית וצמחי תבלין, מונח על קרם כרובית, עגבניות שרי צליות, שום קונפי, עלי מנגולד, כרישה ושמן כמהין. מוגש עם תוספת לבחירה.

**לברק שלם / 112** 🌱  
דג שלם צלי בתנור, במרינדה של שמן זית, שום, כוסברה ולימון כבוש. מוגש לצד ירקות שוק קלויים ותוספת לבחירה.

**טורטליני & דניס / 108**  
פילה דניס צלי בתנור עם שמן זית וצמחי תבלין, מונח על תבשיל ארטישוק ירושלמי, פטריות, חמאת לימון, טורטליני פטריות, עלי מנגולד ויין לבן.

**פאד תאי סלמון / 72** 🌱🌱  
אטריות אורז רחבות ונתחי סלמון מוקפצים עם פטריות, כרוב לבן, גזר, פלפלים, בצל חוקיני, ברוטב תאילנדי, נבטים סיניים, כוסברה ובוטנים.

**נודלס קארי ירוק / 72**  
אטריות ביצים ונתחי דג ים מוקפצים עם זוקיני, פטריות, אפונה, ג'ינג'ר ובצל ירוק. ברוטב קארי ירוק וחלב קוקוס, בוטנים וכוסברה. **(\*פיקנטי \*ניתן להזמין גם ללא דג)**

**פיש אנד צ'יפס / 68**  
ערמת נתחי דג ים במרינדה של חרדל דיון בציפוי פריך, מוגש עם צ'יפס ומטבלים.

Denya

Menu

## תוספות

בטטה מדורה 18 | סלט אישי 15/38 | שעועית ירוקה 16 | צ'יפס 16/32 | תפו"א אפוי 16 | צ'יפס בטטה 18

🌱 ללא גלוטן / אופציה ללא גלוטן 🌱 טבעוני / אופציה לטבעוני

## טוסטים

הטוסטים מוגשים בבייגל שומשום ובליזוי סלט אישי.

### טוסט קלאסי / 42

מיקס מוצרלה וגבינה צהובה, רוטב פיצה ושתי תוספות לבחירה: זיתים \ פטריות \ עגבניות \ בצל \ חריס \ טונה \ ביצה (כל תוספת נוספת - 4 ש"ח)

### הטוסט של עידן / 48

ממרח עגבניות מיובשות, חמאת שום, גבינת פטה, מוצרלה, ביצת עין ופטריות צלויות.

### טוסט רועים / 48

פסטו, מוצרלה, גבינת עיזים, חמאת שום, חציל קלוי, עגבנייה וזיתי קלמטה.

## כריכים

הכריכים מוגשים עד השעה 16:00 ובליווי תוספת.

### כריך דניה / 46

גבינת עיזים, גבינת פטה, עלי רוקט, ממרח עגבניות מיובשות, פטריות מוקפצות ובלסמי מצומצם. מוגש בליווי סלט אישי.

### כריך סלמון / 48

סלמון מעושן, גבינת שמנת, עגבנייה, עלי רוקט, בצל סגול ומלפפון חמוץ. מוגש בליווי סלט אישי.

### כריך אומלט / 40

אומלט עם בצל ירוק, גבינת שמנת, עגבנייה, מלפפון חמוץ וחסה. מוגש בליווי סלט אישי.

### כריך טוניסאי / 42

סלט טונה, ביצת עין הפוכה, לימון כבוש, חסה, תפוז אפוי, אריסה וזיתי קלמטה. מוגש בליווי סלט עגבניות.

### כריך סביח / 40

חציל קלוי, ביצה קשה, אריסה, תפוז אפוי, טחינה, מלפפון חמוץ ועלי רוקט. מוגש עם ירקות מוחמצים.

### כריך חלומי / 46

גבינת חלומי צרובה, גבינת שמנת, פסטו, עגבנייה, פלפל קלוי, חסה. מוגש בליווי סלט אישי.

### כריך טונה אדומה / 49

טונה אדומה צרובה, איולי חרדל, עלי רוקט, עגבנייה ובצל מקורמל. מוגש בליווי צ'יפס.



Unique kitchen. Supreme Coffee.

## משקאות קרים

### סחוט טרי

15/19	תפוז   גזר   תפוח   אשכולית אדומה
16	חליטת תה קר - ירוק נענע / לימונית לואיזה / פירות יער
19	שוקו קר - חלב מוקצף ונגיעות קקאו.
18	קפה קר - אספרסו כפול, חלב קר ונגיעות קקאו
20	לימונענע גרום - (תוספת ערק 9 ש"ח)
25	אייס קפה דניה - מוגש עם קצפת וקקאו
28	אייס קפוצ'ינו - אייס קפה, גלידת וניל ושוקולד פאדג' חם
28	גרניטה פקאן - אייס קפה, פקאן סיני וקצפת

## מילקשייק'ס & פרוטשייק'ס

28	שייק מרענן - מנגו, תות, לימון, נענע על בסיס תפוזים.
29	שייק רד-ברי - פירות יער, תות, מקופלת לבנה וקרם שוקולד לבן על בסיס יוגורט.
28	שייק קלאסיקו - מנגו, בננה, מלון, דבש וקינמון. על בסיס חלב.
30	ניו יורק מילקשייק - עוגת גבינה, קראמבל עוגיות, תותים ושוקולד לבן.
30	מילקשייק אוריאו - גלידת וניל, עוגיות אוריאו, חמאת בוטנים ושוקולד חם.
30	מילקשייק דניה - גלידת וניל, עוגיות לוטוס, ריבת חלב וקוקוס קלוי.

כל המילקשייקים שלנו מוגשים עם קצפת.

## בירות

27	סטלה
27	ויינשטפן
24	טוברג אדום
27	לף בראון
21	הוגארדן רוזה

## אלכוהול

28	וודקה
42	אבסולוט גריינס
28	וויסקי
42	בושמילס / ג'יימסון / ג'וני ווקר - בלאק לייבל
26	אניס עראק

## קוקטיילים

38	מוחיתו - רום, לימון, נענע וסאווז.
36/66	סנגריה קרה - יין אדום, תפוח, סודה, מיץ תפוחים ומקל קינמון.
38	תשוקת קיץ - פסיפלורה, וודקה הדריס, פסואה ונענע.
42	הקוקטייל של דן - רום בקרדי, מונין ליצי, יין אדום, סאווז.
32	אפרול שפריץ - יין מבעבע לבן, אפרול ופלח תפוח.
38	מוחיתו פירות יער - רום, סאווז, פירות יער ונענע.

## שתייה קלה

12	קוקה קולה - קולה / זירו / דיאט קולה
12	ספרייט / זירו ספרייט
12/24	פררלה - מים מינרלים מוגזים טבעיים
12	פיוז תה - אפרסק
10	קינלי סודה
10	מים מינרלים
12	מאלטי - בירה שחורה
11	פריגת - ענבים / תפוחים
12/15	לימונדה קרה

## שתייה חמה

9/11	אספרסו
9/11	מקיאטו - שוט אספרסו עם נגיעות חלב מוקצף
12/15	קפוצ'ינו - אספרסו עם חלב מוקצף
16	מוקצ'ינו - פרלינים, אספרסו, חלב מוקצף וקקאו
13	נס על חלב
16	צ'אי לאטה - מוגש עם נגיעות קינמון
17	סחלב - מוגש עם קוקוס, קינמון ואגוזים
16	שוקו דניה - פרלינים, חלב חם מוקצף וקקאו
11	אמריקנו
9	קפה שחור
11	תה פרימיום - קמומיל לימוני / ירוק נענע / ארל גריי / לימונית לואיזה
11	מים ונענע
17	סיידר תפוחים חם - מוגש עם מקל קינמון (תוספת יין 6 ש"ח)
18	אפוגאטו - גלידת וניל איטלקי עם שוט אספרסו חם
22	קפה בשילוב ליקר - אמרטו / קפה / אייריש קרים
22	קנקן חליטת תה - מגוון חליטות תה משתנות
15	משקה לגוף ולנפש - דבש, ג'ינג'ר, תפוח, נענע ומקל קינמון

קפה בטעמים - וניל | אגוז לוז | קרמל - 5 ש"ח

ניתן להזמין משקאות על חלב סויה | נטול קפאין | חלב דל שומן  
תוספת קצפת 4 ש"ח

Coffee & more



# Appetizers

## Soup / 32

Mostly in the winter, made fresh every day - ask the waiter.  
Served with toasted bread and butter.

## Pomodori Bruschetta / 38

Salsa of fresh tomatoes, red onion, Klamata olives, olive oil, garlic, fresh oregano, basil, feta cheese and glazed balsamic laid on a toasted bread.

## Cauliflower "polenta" / 45

Buttery cauliflower puree, sautéed mushrooms, chestnuts, chives, truffle oil and parmesan.

## Tataki Tuna / 52

Fresh red tuna with sesame crust, laid on sprouts, kohlrabi, pickled ginger, cucumber, roasted peanuts, red chili and coriander with spicy- mayo

## Salmon Carpaccio / 52

Fresh salmon slices, olive oil, toasted almonds, garlic confit, glazed balsamic, citrus slices and micro leaves. Served with toasted bread.

## "Mahane Yehuda" Cauliflower / 49

Roasted cauliflower, sea fish sliced with Jerusalem spices, roasted tomato cream, hot peppers, pickled lemon, tahini, roasted pine nuts and coriander. Served with jerusalem's bagel.

## Eggplant Falafel / 49

Eggplant & cheese Falafel laid on whole roasted eggplant, roasted tomatoes cream, tahini and herbs. Served with Jerusalem's bagel.

# Salads

## Denya Salad / 62

Mixed baby greens, cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, red onion, roasted peppers, feta cheese, crispy sweet potato and mixed roasted seeds & nuts.

## Fatuch salad / 62

Labaneh cheese balls and eggplant cubes laid on cherry tomatoes, cucumber, pepper, red onion, Kalamata olives, fresh herbs, toasted almonds, olive oil, croutons and feta cheese.

## Quinoa salad / 56

Red quinoa, cranberries, mixed garden herbs, red onion, fennel, apple, mixed nuts and caramelized sweet potato with maple syrup. Served with Tahini- yogurt sauce.

## Mushroom Salad / 60

Sautéed mixed-mushrooms and crispy gnocchi with teriyaki sauce, spring onions, toasted sesame and California nuts on a bed of sprouts, kohlrabi, red cabbage, red onion, carrots and mixed greens.

## Halloumi Salad / 68

Crispy Halloumi cheese with sauteed mushrooms in garlic-honey sauce, sweet potato crunch, baby greens, cherry tomatoes, cucumber, red onion and carrots

## Pan Fried Salmon Salad / 68

Slices of grilled Asian Salmon sautéed in Thai sauce with green beans, sweet roasted onion and toasted sesame on a bed of carrots, sprouts, red onion, cherry tomatoes, mixed baby greens and red cabbage.

# Pizzas & Focaccias

## Focaccia

### Denya's Focaccia / 30

Freshly baked focaccia scented with garlic, thyme and olive oil.  
Served with Labaneh, pesto and sundried tomatoes.

### Tomatoes focaccia / 48

Roasted cherry tomatoes, fresh oregano, garlic confit, pesto, goat cheese, arugula and glazed balsamic.

### North Galil's focaccia / 48

Sautéed red onion with sumac, hyssop, feta cheese, toasted almonds, dried apricot, Labaneh cheese balls and olive oil.

## Pizza All pizzas are served with parmesan.

### Bianca / 54

Cream sauce, mozzarella cheese, champignon mushrooms, runny eggs, chestnuts, arugula and truffle oil.

### Greek / 54

Tomato sauce, feta cheese, mozzarella cheese, sun dried tomatoes, red onion and Kalamata olives.

### Fresca / 54

Tomato sauce, mozzarella cheese, roasted eggplant, goat cheese and pesto.

### Margarita / 49

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan and basil.  
3 toppings of your choice: tomato/ onion/ corn/ mushrooms/ olives/ roasted peppers  
Pesto/ goat cheese/ tuna/ feta cheese - 4 nis

# Brick Oven

### Lasagna roll / 62

Rolled pasta papers filled with 4 cheese and basil, on a bed of tomato and cream sauce with parmesan.

### Denya's Blintzes / 56

Creamed with béchamel sauce and melted mozzarella cheese,  
Filled with mushrooms & spinach / Goat cheese & sweet potato.

### House Gratin / 62

Oven baked potatoes, Yams, mushrooms and Halloumi cheese in a cream sauce, melted mozzarella cheese and fresh herbs

### Classic Shakshuka / 49

Our classic recipe of stewed tomatoes, roasted peppers and eggs, served on a hot skillet.

### Greek Shakshuka / 58

Classic shakshuka with roasted eggplants, Kalamata olives and feta cheese.

### French Shakshuka / 62

Sautéed champignon mushrooms with spinach and leek, béchamel sauce, goat cheese, truffle oil and parmesan.

Shakshuka Served with a side salad, house dips and freshly baked bread.

# Pastas

## Specials

### Artichoke Pappardelle / 59

Jerusalem artichoke cream, sautéed leek and chard, white wine, chestnuts, goat cheese, truffle oil and parmesan.

### Spinachi Salmon / 72

Pappardelle with salmon fillets, peas, spinach, garlic, double cream, white wine, truffle oil, basil and parmesan.

### Melanzana Rigatoni / 58

Tomato sauce, roasted eggplant, Kalamata olives, cherry tomatoes, feta cheese and basil.

### Sweet Potato Gnocchi / 59

Roasted yams stewed with cream, white wine, toasted almonds, chives and parmesan.

### Choose pasta :

Pappardelle / Rigatoni / Whole wheat / Gluten free  
Gnocchi / Ravioli (sweet potato / parmesan & ricotta) - 6 NIS

### Choose sauce:

#### Alfredo / 56

Sautéed champignon and Portobello mushrooms with garlic, double cream, white wine, chives and parmesan.

#### Pomodoro / 56

Fresh tomato sauce with butter, garlic, basil and parmesan.

#### Rose / 56

Tomato sauce with a touch of cream, garlic and parmesan.

# Fish dish

### Classic salmon / 96

Salmon fillet oven roasted with olive oil, honey-mustard sauce and herbs.  
Served with grilled vegetables and a side dish of your choice.

### Sea bream fillet / 108

Fresh fillet oven roasted with olive oil and fresh herbs. Laid on cauliflower puree, truffle oil, sautéed spinach and leek and roasted tomatoes. Served with a side dish of your choice.

### Whole sea bass / 112

Roasted in the oven with olive oil, pickled lemon, garlic and coriander.  
Served with grilled vegetables and a side dish of your choice.

### Sea bream & tortellini / 108

Roasted sea bream fillets laid on Jerusalem's artichoke stew, with sautéed mushrooms, lemon butter, mushrooms tortellini, chard and white wine.

### Fish & chips / 68

A pile of marinated fish chunks of Dijon mustard in a crisp coating.  
Served with French fries and dips.

### Salmon pad Thai / 72

Wide rice noodles and slices of salmon sautéed in Thai sauce with varied vegetables, sprouts, peanuts and coriander.

### Green curry noodles / 72

Egg noodles and pieces of sea fish stir-fried with zucchini, mushrooms, peas, ginger and green onions with green curry sauce and coconut milk, peanuts and coriander.

\*Spicy \*Option to order without fish.

Denya

Menu

## Toasts

served with a side salad.

### Classic Grilled Cheese Toast / 42

Mozzarella cheese, pizza sauce and two toppings of your choice:  
Olives / mushrooms / tomato / onion / sweet-corn / Tuna / hard-boiled egg  
(each additional topping - 4 nis)

### Idan's Toast / 48

Garlic butter, sun-dried tomatoes, feta cheese, mozzarella cheese,  
sunny side up egg and mushrooms.

### Shepherds Toast / 48

Garlic butter, mozzarella cheese, pesto, goat cheese,  
roasted eggplant, tomato and Kalamata olives.

## Sandwiches

The sandwiches served until 16:00.

### Denya / 46

arugula, goat cheese, sundried tomato spread and sautéed mushrooms  
with glazed balsamic. Served with a salad.

### Omelet / 40

Omelet with spring onion, cream cheese, tomato,  
pickles and lettuce. Served with a salad.

### Tunisian / 42

Tuna salad, sunny side-up egg, pickled lemon spread, lettuce, baked  
potato, Kalamata olives and Harissa. Served with spicy tomato salad.

### Salmon / 48

Smoked salmon, cream cheese, tomato, lettuce, red onion and pickles.  
Served with a salad.

### Halloumi / 46

Grilled Halloumi cheese, cream cheese, pesto, tomato, lettuce  
and roasted peppers. Served with a salad.

### Sabih / 40

Roasted eggplant, tahini, hard-boiled egg, Harissa, pickles, baked potato,  
and arugula. Served with pickled veggies.

### Red tuna / 49

Seared fresh Tuna, mustard aioli, tomato, arugula and caramelized onion.  
Served with French fries.



Unique kitchen. Supreme Coffee.

## Cold beverages

Freshly squeezed juice Orange   Carrot   Apple   Red grapefruit	15/19
Iced Tea - Mint / Berries / Lemon-Louisa	16
Cold Chocolate - chocolate, milk and a touch of cream.	19
Cold Coffee - the american iced coffee.	18
Iced Lemonade - with fresh mint. (Extra anise liqueur - 9 NIS)	20
Denya's Iced Coffee - served with whipped cream.	25
Iced Cappuccino - iced coffee with vanilla ice cream & hot fudge.	28
Iced Pecan - blended ice coffee with Chinese pecans and whipped cream.	28

## Smoothies

Denya Milkshake \ 30 Vanilla ice cream, coconut, caramel and Lotus cookies & whipped cream	
New-York Milkshake \ 30 Cream cheese, cookie crumbs, strawberry, white chocolate & whipped cream.	
Oreo Milkshake \ 30 Vanilla ice cream, oreo cookies, peanut butter, hot fudge & whipped cream.	
Red Berries \ 29 Strawberry, white chocolate, mix berries on yogurt based.	
Real Refreshing \ 28 Mango, strawberry, lemon and mint on orange juice based.	
Classic \ 28 Mango, banana, melon, honey and cinnamon on milk based.	

## Beers

Stella	27
Hoegaarden rose	21
Weihenstephan	27
Leff brown	27
Red tuborg	24

## Alcohol

Vodka	
Absolut	28
Grey Goose	42
Whisky	
Bushmills	28
Black Label - Johnnie Walker	42
Anise - Arak	26

## Cocktails

Classic mojito - rum, lime, mint, sour.	38
Summer passion - passion fruit, citrus vodka, triple sec, sour.	38
Aperol spritz - sparkling white wine, aperol, orange slice.	32
Sangria - red wine, apple, soda, orange juice and cinnamon stick.	36/66
Dan's cocktail - rum, lychee monin, red wine & sour.	42
Berries mojito - rum, sour, mix berries & mint	38

## Soft Drinks

Coca-cola - Cola / Zero / Diet Cola	12
Sprite / Zero Sprite	12
Ferrarelle - Natural sparkling water.	12/24
FUZE tea	12
Kinley Soda - sparkling water	10
Mineral water	10
Malt beer	12
Grape juice / Apple juice	11
Lemonade	12/15

## Hot Drinks

Espresso	9/11
Macchiato - espresso with a touch of steamed milk.	9/11
Cappuccino - espresso with steamed milk.	12/15
Mochaccino - folded chocolate, espresso, steamed milk and cocoa.	16
Instant coffee	13
Chai Latte - served with a touch of cinnamon.	16
Sahlav - served with coconut, nuts and cinnamon.	17
Hot Chocolate - milk chocolate, hot milk foam and cocoa.	16
Americano	11
Turkish coffee	9
Tea	11
Water and mint	11
Hot apple cider - served with cinnamon. (Extra wine - 6 NIS)	17
Afogato - vanilla ice cream with a shot of espresso.	18
Coffee liqueur combined - Amaretto / Chloé / Irish Cream	22
Herbal tea pitcher	22
Soul & Body beverage honey, ginger, orange, mint and cinnamon stick.	15

Drinks can be ordered on : Soy Milk | Decaf | Skimmed milk  
Flavored coffee - hazelnut | Caramel | vanilla - 5 NIS  
Extra whipped cream 4 NIS