



נוקטורנו

בית וקפה

טבעוני | טבעוני | אפישות לטבעוני | חלב גלוטן (ייתכנו עקבות גלוטן במנות ללא גלוטן)

ארוחות בוקר עם ללא גלוטן

- נוקטורנו (זוגית בלבד) - חנושט עד 13:30**
2 ביצים לבחירה, סלט שוק, מגוון לחמים, מגוון ממרחים: גבינת שמנת, פטה, סלמון מעושן, טונה מעושנת, סלט טונה, אבוקדו, פסטו, פלפלים קלויים, טחינה, חמאה, ריבה, מיני מזולי, קפה, מיץ
- ישראלית (זוגית / יחיד) - חנושט עד 13:30**
2 ביצים לבחירה, סלט שוק, לחם כפרי, מגוון ממרחים: גבינת שמנת, פטה, טחינה, אבוקדו, פסטו, סלט טונה, חמאה, ריבה, קפה, מיץ
- צדפתית - חנושט כל היום**
בריוש ועליו סלמון מעושן, גבינת שמנת, עלי בייבי ו-2 ביצי עין. סלט שוק, פטריות פורטבלו ושמפיניון מוקפצות עם תפוחי אדמה אפויים, קפה / מיץ / קאוה
- טבעונית (זוגית / יחיד) - חנושט עד 13:30**
חביתה מקמח חומס עם בצל, פטריות ועשבי תיבול / עין טבעונית (במספרת 10 ש), סלט שוק, לחם כפרי, מגוון ממרחים טבעוניים: גבינת שמנת, פטה, פסטו, אבוקדו, חמאת בוטנים, פלפלים קלויים, טחינה, זיתים, ריבה, קפה, מיץ
- דיל בוקר (לשבת / לקחת) - חנושט עד 13:30**
מיני כריך: גבינת גאודה / פטה / מוצרלה / סלט טונה / טחינה, מיץ / קפה (קפוצ'ינו / אספרסו)

שקשוקות הבית במחבתות להטות מונשות עם טחינה וזיטה / חלה

- נוקטורנו**
2 ביצים, רוטב שקשוקה תוצרת הבית
- פינוקים**
2 ביצים, רוטב שקשוקה תוצרת הבית, תפוחי אדמה, גבינת פטה
- טבעונית**
טופו / 2 ביצי עין טבעונית, רוטב שקשוקה תוצרת הבית, גרגרי חומס, תרד

טוסט קדואסון הנאפים במקום + סלט אישי

- גאודה**
גבינת שמנת, גבינת גאודה, עגבניות, בצל סגול
- סלמון**
גבינת שמנת, סלמון מעושן, עגבניות, בצל סגול, עלי בייבי
- חביתה**
חביתה חומס ועשבי תיבול / עין טבעונית (במספרת 5 ש), גבינת שמנת / טבעונית, עגבניות, עלי בייבי

קדואסונים הנאפים במקום ורינה תוצרת בית

- מזולי / מזולי טבעוני**
יוגורט עשיר, גרנולה, פירות העונה, דבש / סילאן
- אסאי בנל**
אסאי, פירות, חלב שקדים, גרנולה, קוקוס

תוספות:

לחם - 7 | לחם ללא גלוטן (כ) - 7 | סלמון מעושן / טונה מעושנת - 15
חביתה מ-2 ביצים - 14 | חביתה עין טבעונית מ-2 ביצים - 20
אבוקדו - 9 | טופו מוקפץ / 10 | פטריות מוקפצות - 14
גבינת גאודה / רוקפור / עיזים - 9 | גבינת פטה - 7

סנדוויצ'ים חמים + סלט אישי

- נוקטורנו**
פטריות שמפינון מוקפצות, קונפי שום, בצל סגול, פסטו, עלי בייבי, טחינה
- סלמון מעושן**
סלמון מעושן, גבינת שמנת, עגבניות, חסה, בצל סגול, עלי בייבי
- טונה מעושנת**
טונה מעושנת צרובה, עלי תרד, עגבניות, איולי בזיל, מלפפון חמוץ
- חביתה**
חביתה משתי ביצים / חביתה מקמח חומס ועשבי תיבול, גבינת שמנת, עגבניות, חסה, חמוצים
- פטה גטטה**
גבינת שמנת, גבינת פטה / טבעונית, בטטה, פסטו, חרדל, עלי בייבי
- הונגרי**
גבינת שמנת, גבינת עיזים חמה / מוצרלה טבעונית, פלחי תפוח עץ, אגוזי מלך, חסה, ויניגרט, קינמון

סלטים

- נוקטורנו**
חסה, עלי בייבי, גבינת רוקפור / פטה טבעונית, אגוזי מלך, שקדים, חמוציות מושרות בסידר תפוחים, פרי עונתי, ויניגרט
- 5 צעינים ופטה**
עגבניות, מלפפונים, פלפלים צבעוניים, גזר, סלק, זיתים, בצל סגול, גבינת פטה / טבעונית / טופו (במספרת 10 ש), קרטונים, שמן זית, לימון
- פטריות כפרי**
פטריות שמפינון ופורטבלו מוקפצות בחמאה / שמן זית, חסה, עלי בייבי, עגבניה, מלפפון, גבינת עיזים / מוצרלה טבעונית, קונפי שום, ויניגרט
- טונה מעושנת**
טונה מעושנת צרובה, תפוחי אדמה מוקפצים, עגבניות, עגבניות שרי, עלי בייבי, תרד, בצל סגול, בצל ירוק, בזיליקום, שמן זית, שום טרי, לימון. מוגש עם איולי בזיל
- קינואה אדומה ושורשים**
קינואה אדומה, עלי בייבי, קולורבי, צנון, גזר, סלק, עגבניות שרי, פטרוזיליה, חמוציות, אגוזי מלך, שקדים, בצל ירוק, שמן זית, לימון, ויניגרט, מוגש עם יוגורט / טחינה
- תפוחה**
פוקצ'ה עם שמן זית, שום וזעטר, ועליה קרעי מוצרלה / פטה טבעונית, עגבניות מכל הסוגים והצבעים העונתיים, פלפלים קלויים, עלי בזיליקום, חומץ בלסמי מצומצם

קיש + סלט אישי

קיש חמאה פריך (תרד / בטטה / ברוקולי) עם גבינות וירקות

מרק (בחורף)

מרק היום מוגש עם לחם כפרי וחמאה / פסטו

פסטות

- פטריות שמנת**
פטריות שמפינון ופורטבלו מוקפצות ביין לבן, קונפי שום, אגוז מוסקט, שמן כמהין, שמנת, גבינת פרמזן / מוצרלה טבעונית
- ארטישוק**
לבבות ארטישוק טרי מוקפצים בחמאת מרווה / שמן זית, גרידת לימון, עגבניות שרי, שום טרי, בזיליקום, גבינת פרמזן / מוצרלה טבעונית
- אסיאתית**
פטריות, גזר, סלק, בצל סגול, בצל ירוק, שום טרי, מוקפצים ברוטב חמאת בוטנים, שמן שומשום, סויה, טריאקי
- ערמונים**
ערמונים, חמאה, שמן זית, שמנת, יין לבן, שום טרי, בזיליקום, אגוז מוסקט, שמן כמהין, גבינת פרמזן / מוצרלה טבעונית
- פומודורו איטלי / פומודורו איטלקי ושמנת**
רוטב הבית פומודורו: עגבניות, שמן זית / שמנת / שמנת טבעונית, אגוז מוסקט, שום טרי, בזיליקום, גבינת פרמזן / מוצרלה טבעונית

יבשור חדש"י רידיין מיט [טבעוני]

- המבורגר + סלט אישי**
מוגש בלחמניה עם חרדל דיז'ון, קטשופ, עגבניה וחסה, בתוספת פטריות ובצל מוקפצים, פלחי תפוחי אדמה אפויים, חמוצים
- נתח פלאנק**
צלי פלחית ברוטב ברבקיו ויין, מוגש עם בטטה צלוייה, ברוקולי ושעועית ירוקה מוקפצים
- סנדוויץ' עם קונפי שום ומרקות (קמח / נשנת)**
סנדוויץ' עם קונפי שום ורוטב ברבקיו, בתוספת מיונז טבעוני, עגבניה, בייבי, כרוב כבוש, מוגש בחלה
- קציצות ברוטב פומודורו**
קציצות, עגבניות, שמן זית, מוגש עם טחינה וחלה

פינוקים קטנים

- פוקצ'ה ליהטת**
מוגשת עם גבינת שמנת / טבעונית, פסטו, טחינה, גווקאמולי
- בוסקטה גריזש**
בריוש, גבינת שמנת, פלפל קלוי, גאודה עיזים, פסטו, בזיליקום
- פלנת בגינות**
ברי, רוקפור, פטה, פירות, ריבת הבית, טוסטונים
- פוטטוס פריטוס / בטטוס פריטוס / מיקס**
צ'יפס פלחי תפוחי אדמה / רצועות בטטה, מיונז / מיונז טבעוני, קטשופ

המתיקות שאחרי

- קדאמנל תפוחים / טבעוני** מוגש עם גלידת בנ & ג'ריס / טבעונית
- קדאמנל תפוחים ללא סוכר**
- פאי פקאן** מוגש עם גלידה טבעונית
- פאי לימון מרנב** מוגש עם קצפת
- פאי נטלה / טבעוני** מוגש עם גלידה בנ & ג'ריס / טבעונית
- עונת פאדג'י שוקולד חמה** מוגשת עם גלידת בנ & ג'ריס
- עונת בגינה כירזים**
- עונת בגינה - קדם קפוצ'ינו** ופקאן סיני
- קדאק פאי** שיבולת שועל, חמאה וקרמל מוגש עם גלידה בנ & ג'ריס
- עונות: בראוניס, גרנולה, חלבה ללא סוכר, שוקולד**
- כדוסת עונת קפאצ'**

שתיה חמה

(בם עם חלב טרי, שקדים, שיבולת שועל)

- אספרסו קצר / ארוך
- אספרסו כפול
- אספרסו כפול עם קצפת
- אספרסו כפול עם כדור גלידה / גלידה טבעונית
- מקיאטו קצר / כפול
- קפוצ'ינו קטן / גדול
- קפוצ'ינו ישראלי (עם קצפת)
- קורטדו
- אמריקנו קטן / גדול
- שחור
- נס קפה על בסיס חלב / מים
- מוקה
- שוקו / שוקוצ'ינו (עם קצפת)
- סידר חם, תפוחי עץ, מקלות קינמון, רום / ברנדי / יין
- תה במבחן טעמים / תה ירוק / תה נענע
- תה ג'ינג'ר, לימון ודבש
- חליטת צמחים: לימונית ולואיזה / פירות יער (קומקום)
- צ'אי הודי
- סחלב בתוספת אגוזי מלך, קוקוס וקינמון

חם אלכוהולי

- קפוצ'ינו קלואה / אייריש קרים
- שוקו רום / אמרטו / אייריש קרים
- יין חם, תבלינים ועוד פינוקים
- סידר חם, תפוחי עץ, מקלות קינמון, רום / ברנדי / יין

תוספות

טעמים לקפה: וניל, אגוזים, קוקוס, קרמל / קצפת

קפוצ'ינו לקחת קטן / גדול

שתיה קרה

- אייס קפה / קפה קר
- אייס קפה וניל / קוקוס / אגוזים / קרמל
- אמריקנו קר
- תה קר
- שוקו קר
- אייס מוקה (עונתי)
- מיץ סחוס במקום: גזר / תפוח
- מיץ-מיקס סחוס במקום: גזר, תפוח, אגס וגינג'ר
- מיץ טבעי: תפוחים / אשכוליות / לימונדה
- לימונענע
- מוגז: קולה / ספרייט / דיאט / זירו
- סידר צלול
- סודה - פרלה מוגז עדין
- טוניק
- מים מינרלים

שייקים מיוחדים

- מילקשייק וניל / קרם עוגיות מגלידת בנ & ג'ריס
- שייק ג'וליוס: תפוחים / אשכוליות אדומות / תות שדה וגלידת וניל בנ & ג'ריס
- סורבה מנגו פסיפורה** / תותים ואוכמניות

תוספות: רום / טקילה / וודקה

בירות וסידר אלכוהולי

- בירות מהתבית + סידר אלכוהולי מהתבית**
- טובורג
- ויינשטפן
- גינס
- נגב אמברי אייל
- מלכה בהירה
- סידר ווסטונס פרימיום 4.5%

בירות בנקונק

- גולדסטאר
- קרלסברג
- מרדסו טריפל

עוד במתחם נוקטורנו

LIVE **נוקטורנו**

הופעת חיות ואינדיים פרטיים, בקומה התחתונה

DESIGN **נוקטורנו**

חנות אופנה, טעיצ'רית ומתנת, בקומה העליונה

רחוב בצלאל 7, מתחם נוקטורנו, ירושלים, טל. 077-7008510 www.nocturno.co.il

כשר - הלגי



VEGAN
 VEGAN
 VEGAN OPTIONS
 GLUTEN FREE *WARNING TO GLUTEN SENSITIVE GUESTS: DISHES MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN.

BREAKFASTS

NOCTURNO (DOUBLE ONLY) - SERVED UNTIL 13:30	195
Choice of 2 eggs, fresh salad, variety of breads, variety of spreads: cream cheese, feta cheese, smoked salmon, smoked tuna, tuna salad, avocado, pesto, roasted peppers, tahini, butter, jam, mini muesli, fresh juice, coffee	
ISRAELI (SINGLE/DOUBLE) - SERVED UNTIL 13:30	74/138
Choice of 2 eggs, fresh salad, whole wheat bread, variety of spreads: cream cheese, feta cheese, tahini, avocado, pesto, tuna salad, butter, jam, fresh juice, coffee	
FRENCH - SERVED ALL DAY	114
Brioche, salmon, cream cheese, mixed greens & 2 fried eggs, fresh salad, stir-fried portobello & champignon mushrooms with baked potatoes, fresh juice / coffee / cava	
VEGAN (SINGLE/DOUBLE) - SERVED UNTIL 13:30	86/142
Chickpeas flour omelette with onion, mushrooms & herbs / sunny-side up (extra 10 NIS), fresh salad, whole wheat bread, vegan spreads: cream cheese, feta cheese, avocado, pesto, roasted peppers, peanut butter, tahini, olives, jam, fresh juice, coffee	
MORNING DEAL (TO STAY / TO GO) SERVED UNTIL 13:30	29/35
Mini sandwich: gouda / feta / mozzarella cheese / tuna salad / tahini, fresh juice / coffee (cappuccino / espresso)	
SHAKSHUKA HOT PANS SERVED WITH TAHINI & CHALLAH	
NOCTURNO	62
2 eggs, homemade shakshuka sauce	
TREAT	67
2 eggs, homemade shakshuka sauce, potatoes, feta cheese	
VEGAN	69
Tofu / 2 vegan sunny-side up, homemade shakshuka sauce, chickpeas, spinach	
TOASTED CROISSANT HOME BAKED & A SIDE SALAD	
GOUDA	52
Cream cheese, gouda cheese, tomatoes, purple onion	
SALMON	58
Cream cheese, smoked salmon, tomatoes, purple onion, mixed greens	
OMELETTE	57/52
Omelette / flour chickpeas omelette with onion, mushrooms & herbs / vegan sunny-side up (extra 5 NIS), cream cheese / vegan, tomatoes, mixed greens	

CROISSANTS HOME BAKED & HOMEMADE JAM

MUESLI / VEGAN MUESLI	43
Creamy yogurt, granola, fresh fruits, honey / date honey	
ASAI BOWL	43
asai, fresh fruits, almond milk, granols, coconuts	

EXTRAS

Bread - 7 | GF bread - 7 | Smoked salmon / Smoked tuna - 15
 2 eggs omelette - 14 | Vegan 2 eggs sunny-side up - 20
 Avocado - 9 | Fried tofu - 10 | Fried mushrooms - 14
 Feta cheese - 7 | Gouda / Goat / Roquefort cheese - 9

HOT SANDWICHES + SIDE SALAD

SERVED ON WHOLE SOURDOUGH CIBATTA BREAD / GLUTEN-FREE CIBATTA BREAD*

	TO STAY / TO GO
NOCTURNO	55/62
Saut'ed champignon mushrooms, garlic confit, purple onion, pesto, mixed greens, tahini	
SMOKED SALMON	60/68
Smoked salmon, cream cheese, tomatoes, lettuce, purple onion, mixed greens	
SMOKED TUNA	60/68
Saut'ed smoked tuna, tomatoes, spinach leaves, basil aioli, pickles	
OMELETTE / VEGAN	46/52
2 eggs omelette / chickpeas flour omelette with onion, mushrooms & herbs, cream cheese, tomatoes, lettuce, pickles	
FETA CHEESE & SWEET POTATO	53/59
Cream cheese / vegan, feta cheese / vegan, sweet potatoes, pesto, mustard, mixed greens	
DUTCH	53/59
Cream cheese / vegan, warm goat cheese / vegan mozzarella, apple slices, walnuts, lettuce, vinaigrette, cinnamon	
SALADS SERVED WITH WHOLE WHEAT BREAD	
NOCTURNO	68
Lettuce, mixed greens, roquefort cheese / vegan feta cheese, walnuts, almonds, cranberries soaked in apple cider, seasonal fruit, vinaigrette	
5-COLOR	63
Tomatoes, cucumbers, colored peppers, carrot, beet, olives, purple onion, feta cheese / vegan / tofu (extra 10 NIS), olive oil, lemon, croutons	
RUSTIC MUSHROOMS	66
Champignon & Portobello mushrooms saut'ed in butter / olive oil, lettuce, mixed greens, tomatoes, cucumbers, goat cheese / vegan mozzarella, confit garlic, vinaigrette	
SMOKED TUNA	72
Saut'ed smoked tuna & potatoes, tomatoes, cherry tomatoes, spinach, mixed greens, purple onion, green onion, basil, olive oil, fresh garlic, lemon. served with basil aioli	
RED QUINOA & ROOTS	68
Red quinoa, mixed greens, kohlrabi, raddish, beet, carrot, cherry tomatoes, parsley, cranberries, walnuts, almonds, green onion, olive oil, lemon & vinaigrette. served with yogurt / tahini	
CAPRESE	68
Fluffy focaccia with olive oil, garlic & hyssop, topped with chunks of fresh mozzarella cheese / vegan feta, tomatoes of all seasonal kind & color, roasted peppers, basil leaves, reduced balsamic vinegar	
QUICHE & SIDE SALAD	
Crunchy butter quiche pastry filled with cheeses & vegetables: spinach / sweet potato / broccoli	
SOUPS (WINTER ONLY)	
	TO STAY / TO GO
SOUP OF THE DAY served with whole wheat bread & butter / pesto	31/36
PASTA FETTUCCINE / PENNE	
MUSHROOM & CREAM	68
Champignon & portobello mushrooms saut'ed in white wine, garlic confit, nutmeg, truffle oil, cream, parmesan cheese / Vegan mozzarella	
ARTICHOKE	68
Fresh artichoke hearts saut'ed in sage butter / olive oil, lemon zest, cherry tomatoes, fresh garlic, basil, parmesan cheese /vegan mozzarella	
ASIAN FUSION	68
Mushrooms, carrots, beet, purple & green onions, fresh garlic, saut'ed in peanut butter sauce, sesame oil, soy, teriyaki sauce	
CHESTNUTS	68
Chestnuts, butter, olive oil, cream / vegan, white wine, fresh garlic, basil, nutmeg, truffle oil, parmesan cheese / vegan mozzarella	
POMODORO / POMODORO & CREAM	62/68
Homemade pomodoro: tomatoes, olive oil / cream / vegan, onion, fresh garlic, basil, parmesan cheese / vegan mozzarella	
"NEW MEAT" BY REDEFINE MEAT [VEGAN]	
BURGER + SIDE SALAD	82
Served in a bun with Dijon mustard, ketchup, tomatoes, lettuce, plus saut'ed mushrooms, onion & potatoes, pickles	
FLANK STEAK	95
Saut'ed in wine & BBQ sauce, served with roasted sweet potato, saut'ed broccoli & green beans	
PULLED BEEF SANDWICH (TO STAY / TO GO)	68/60
Saut'ed with garlic confit & BBQ sauce, plus vegan mayo, tomato, mixed greens, sauerkraut, served in challah	
MEATBALLS IN POMODORO SAUCE	67
Meatballs, tomatoes, olive oil, served with tahini & challah	
SMALL APPETIZERS	
HOT FOCACCIA	38
Served with cream cheese / vegan, pesto, tahini, guacamole	
BRUSCHETTA BRIOCHE	38
Brioche bread, cream cheese, roasted peppers, gouda goat cheese, pesto, basil	
CHEESE PLATTER	76
Brie, Roquefort, Feta, jam, fruits, mini toasts	
POTATOES FRITOS / SWEET POTATOES FRITOS / MIX	38
Potatoes chips / sweet potatoes chips, mayo /vegan mayo, ketchup	
DESSERTS	
APPLE CRUMBLE / VEGAN served with Ben & Jerry's ice cream / vegan	38
APPLE CRUMBLE SUGAR FREE	36
PECAN PIE served with vegan ice cream	38
LEMON MERINGUE PIE served with whipped cream	36
NUTELLA PIE / VEGAN served with Ben & Jerry's ice cream / vegan	38
HOT CHOCOLATE FUDGE CAKE served with Ben & Jerry's ice cream	38
CHEESE CAKE CRUMBLE	37
BAKED CHEESE CAKE & CAPPUCCHINO CREAM with Chinese pecan nuts	37
CRACK PIE oatmeal, butter & caramel served with Ben & Jerry's ice cream	38
COOKIES: brownies, granola, sugar free halva, chocolate	10/14
CRUNCH CAKE SLICE	12
HOT DRINKS (ALSO WITH SOY, ALMOND, OAT MILK)	
Espresso short / long	10
Double espresso	13
Double espresso with whipped cream	19
Double espresso with a scoop of Ben & Jerry's ice cream / vegan	19
Macchiato short / double	10/13
Cappuccino Sml / Lrg	16/18
Cappuccino with whipped cream	19
Cortado	12
Americano Sml / Lrg	13/15
Turkish Coffee	10
Instant coffee based on water / milk	11/13
Mocha	19
Hot chocolate / Chococino (with whipped cream)	19/21
Hot apple cider: with apple slices & a cinnamon stick / rum / brandy / wine	23/32
Tea: choice of flavors / green tea / fresh mint tea	12
Ginger, lemon & honey	18
Herbal infusions: lime & verbena / Barries- teapot	23
Chai	21
Sachleb served with walnuts, coconut & cinnamon	22
HOT ALCOHOLIC	
kahlua cappucino / Irish Cream	28
Rum chocolate / Amaretto / Irish cream	29
Mulled Wine, spices & more treats	32
Hot apple cider: with apple slices & a cinnamon stick / rum / brandy / wine	32
EXTRAS: Flavored syrups: vanilla, hazelnut, coconut, caramel / Whipped cream	6
COLD BEVERAGES	
	SMALL/BIG
Ice coffee / cold coffee	21/17
Ice coffee vanilla / coconut / nuts / caramel	25/21
Ice americano	14/12
Ice tea	14/12
Ice chocolate	19/15
Ice mocha	21/17
Fresh squeezed: carrot juice / apple juice	22/18
Juicemix: carrot, apple, pear & ginger	24/20
Fresh juice: orange / lemonade / grapefruit	18/15
Lemonade with mint	21/17
Soft drinks: Cola / Sprite / Diet / Zero	14
Apple juice	14
Ferrarelle Sparkling Water	29/14
Tonic	13
Mineral water	12
SPECIAL SHAKES	
Milkshakes: vanilla / cookies & cream & Ben & Jerry's ice cream	28
Julius Shake: red grapefruit / orange / strawberry juice & vanilla Ben & Jerry's ice cream	29
Mango & Passion / Strawberries & Blueberries Sorbet	28
ADDITION OF Rum / Tequila / Vodka	16
BEERS & ALCOHOLIC CIDER	
DRAFT BEERS & DRAFT HARD CIDER	
	THIRD/HALF LITER
Tuborg	31/27
Weihenstephan	33/29
Guinness	33/29
Negev Amber Ale	33/29
Malka Blond Ale	33/29
Westons Premium Cider %4,5	33/29
BOTTLED BEERS	
Goldstar	27
Carlsberg	27
Maredsous Tripel	35
MORE AT THE NOCTURNO COMPLEX	
LIVE CONCERTS & PRIVATE EVENTS VENUE	
FASHION, DESIGN & HOME STORE	
7 BEZALEL ST., NOCTURNO COMPLEX, JERUSALEM, TEL 077-7008510 WWW.NOCTURNO.CO.IL	