

<b>בוקר טוב</b>	
<b>בוקר רויאל: הכי ישראלי</b> <p>2 ביצים כמו שאוהבים: אומלט // ביצת עין // מקושקשת קלאסית // אומלט בריאות (חלבונים זרעי צ'יה)</p> מה תוסיפו? גבינה צהובה // פטריות // גבינת פטה // עשבי תיבול // בצל // עגבניות	
<p>סלט טרי בסגנון שתבחרו: סלט ישראלי (מלפפונים, עגבניות, בצל סגול, ופטרוזילה בשמן זית ולימון) סלט ירוק (כל מיני עלים ירוקים עם פקאן מסוכך, צנונית פרוסה ווינגרט חרדל ודבש) סלט יווני (עגבניות שרי, מלפפונים, חסה, זיתי קלמטה, בצל אדום גבינה בולגרית וזעתר)</p> עם הפינוקים שלנו: כדור לאבנה וריבת שרי, ממרח לאבנה עם שמן זית וזעתר, יוגורט עם עשבי תיבול, סלט טונה, טחינה הר ברכה, קרם חצילים שרופים, פלפל קלויים וגבינת פטה, זיתים מתובלים, אבוקדו, מוזלי ריבה ולחמי מחמצת.	
<b>בוקר לוהט: שקשוקה אדומה</b> <p>2 ביצים בתבשיל עגבניות ופלפלים, קצת חריף, טחינה לבנה ופוקצ'ה מהטאבון</p>	62
<b>בוקר רענן: שקשוקה ירוקה</b> <p>2 ביצים בתבשיל תרד ומנגולד, עם גבינת פטה וצנוברים, טחינה לבנה ופוקצ'ה מהטאבון</p>	62
<b>בוקר בריאות: מוזלי</b> <p>יוגורט עם גרנולה שאנחנו מכינים ופירות טריים טריים, דבש ליד</p>	58
<b>התחלות</b>	
<b>פוקצ'ה חגיגה</b> <p>פוקצ'ה שהרגע יצאה מהטאבון, קרם חצילים שרופים עגבניות קרם פרש, שמן זית וזיתים מתובלים ליד</p>	32
<b>קיסרית עם קלאס</b> <p>לבבות חסה, ביצה חצי קשה חצי רכה, קרוטונים מלחם מחמצת וגילופי פרמז'ן עם רוטב קיסר קלאסי</p>	68
<b>בוראטה על צבע</b> <p>בוראטה טרייה-טרייה, עגבניות שרי בשלל צבעים, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'ילי טרי, בזיל, צנוברים קלויים, שמן זית כתית ובלסמי מצומצם</p>	72
<b>ניסואז עם כוכבים</b> <p>לבבות חסה, טונה אורטיז, תפוח אדמה פריך, שעועית ירוקה, עגבניות שרי, בצל סגול, ביצה חצי קשה חצי רכה, זיתי קלמטה, צלפים וקורנישון</p>	68
<b>סלט הכי שוק</b> <p>גבינת לאב'נה, עגבניות מגי מהערבה, עגבניות שרי, מלפפון בלאדי, פלפל צהוב, בצל סגול, צנוניות, פלפל חריף, גבינת פטה, שמן זית, לימון וסומאק</p>	58

<b>מהטאבון</b>	<b>Deli</b>	
<b>פלפלים שרופים</b> <p>גבינת מוצרלה, זיתי טאסוס, צנונית, בלסמי, ושמן זית</p>	<b>פרצל ניו יורקי פתוח</b> <p>פרצל פתוח סלמון מעושן, גבינת שמנת, צלפים ומלפפון ירוק</p>	<b>44</b>
<b>חציל שרוף ומטבוחה שלנו</b> <p>חציל קלוי, מטבוחה שלנו, טחינה הר ברכה, סחוג עשבים, ביצה חצי קשה, פלפל חריף, צנונית ובצל אדום</p>	<b>פלוט איטליה</b> <p>מוצרלה, פסטו, עגבניות מגי ועלי בזיליקום</p>	<b>44</b>
<b>ירקות צלויים בטאבון</b> <p>ירקות שטח צלויים בטאבון , טחינה אתיופית , צנוברים ושמן זית מקומי</p>	<b>טוסט בניחוח דרום צרפת</b> <p>ברוסקטה מחמצת, גבינת ברי משובחת, ריבת עגבניות שרי תוצרת בית, וערמונים.</p>	<b>44</b>
<b>סינייה כרובית</b> <p>טחינה, עגבניות סחוטות. גבינת פטה שמן זית, ועלים ירוקים</p>	<b>טוסט בהרכבה</b>	<b>44</b>
<b>פיצה ביאנקה</b> <p>פטריות, ארטישוק, תרד וכמהין</p>	<b>תוספת</b>	<b>4</b>
<b>פיצה פומודורו</b> <p>רוטב עגבניות, מוצרלה דה באפלו ופרמזן</p>	<b>מחבתות וסירים</b>	
<b>ספיחה</b> <p>לחם שטח, תבשיל עלים ירוקים, וביצת חופש</p>	<b>סלמון מקורמל במיסו וריזוטו</b> <p>פילה סלמון במיסו לצד ריזוטו אורבריו, בוק צ'וי (בעונה) ופטריות שמאג'י</p>	<b>60</b>
<b>קלצ'ונה</b> <p>מאפה במילוי ירקות קלויים, מוצרלה, זיתי קלמטה, מוגש לצד סלט ירוק</p>	<b>פילה דניס בפלאנצ'ה</b> <p>ירקות ירוקים/ תפוחי אדמה ורוטב שום, לימון ויין לבן</p>	<b>54</b>
<b>פידה מנגולד ותרד תורכי</b> <p>מאפה תורכי במילוי תבשיל תרד ומנגולד, קשקבל וגבינת פטה. לאבנה, סחוג עשבים, זיתים וסלט ירוק ליד</p>	<b>פיש &amp; צ'יפס</b> <p>נתחי דג קוד בציפוי פריך, מוגש עם צ'יפס איולי לימון כבוש, רוטב טרטר , סלסת עגבניות ופלפל חריף</p>	<b>64</b>
<b>מוגש בשבת</b>	<b>פסטה בעגבניות, קצת חריפה</b> <p>פסטה טרייה מקמח דורום שמתבשלת ברוטב עגבניות מלא טעמים וקצת חריף ומפזרים גבינת פרמזן מעל רטבים: עגבניות, שמנת, שמנת פטריות, רוזה</p>	<b>62</b>
<b>ברוסקטה פריקסה</b> <p>לחם קלוי, מדבוחה , טונה אורטיז, פרח הצלף, לימון כבוש, זיתי קלמטה, פלפל חריף, ביצה חצי קשה ופלפל חריף</p>	<b>רבילוי קאטרו פרומג'יו</b> <p>רבילוי בעבודת יד שאנחנו עוטפים ברוטב קוואטרו פרומג'ו, פיטריות וגבינת פרמזן</p>	<b>38</b>
<b>הבורקס שלנו</b> <p>בורקס תרד / גבינה, טחינה אתיופית , זיתים מתובלים, סלסלה עגבניות חריפה, קורנישון וביצה חומה</p>	<b>ניוקי ערמונים וכמהין</b> <p>ניוקי ביתי מתפוחי אדמה וערמונים שמוקפצים בחמאת כמהין ומפזרים גבינת פרמזן מעל</p>	<b>38</b>
	<b>מרק טעים</b> <p>אנא שאל/י את המלצר/ית</p>	<b>38</b>

<b>משהו מתוק</b>	
<b>המתוקים שלנו חלום, כל יום קצת אחרים</b> <p>אנא שאל/י את המלצר/ית</p>	