

# קפהדרציה אוכל

יש לנו גם משלוחים!!!

מנה טבעונית ■ קיימת אופציה טבעונית ■ קיימת אופציה ללא גלוטן ■

## בוקר

**קרואסון ברי** (עד 12pm) קרואסון חמאה מלא בגבינת ברי צרובה, ריבת בצל, עגבניה, רוקט ובלסמי מצומצם. מוגש עם סלט ירוק בויניגרט 54 ₪

**Eggs Benedict** (עד 12pm) פרוסת לחם בריוש חרוך, עם תרד מוקפץ, ביצים עלומות קורנביף צלוי/ סלמון מעושן ורוטב הולנדיז. מוגש עם סלט ירוק בויניגרט. 68 ₪ (אפשר גם צמחוני)

■ **שקשוקה** מוגשת עם לחם לניגוב, טחינה וסלט ירוק 58 ₪

**מוזלי בריאות** יוגורט יווני, פירות, גרנולה 'הום מייד' ותמרים. מוגש עם דבש פרחי בר טהור 46 ₪

**קיש הבית** מוגש עם סלט ירוק בויניגרט 59 ₪

**מאזטים של בוקר** (עד 12pm) ממרח ארטישוק 8 | גבינת שמנת 7 | גבינת פטה 8 | גבינה צ'רקסית 9 | סקורדליה 7 | טחינה 6 | פלפל קלוי 7 | סלמון מעושן 18 | הרינג כבוש בבצל 19 | סלט ירקות 15 | לחם 15 | תוספת חלבונים (: ביצים לבחירה / חביתת חומוס ועשבים (טבעוני) 14 ₪

## ראשונות

■ **קרפצ'יו סלק** מעוטר בשמנ"ז, לימון, בלסמי מצומצם, 'סלסה ורדה', צנוברים קלויים, רוקט ואבן יוגורט מגורדת 48 ₪

■ **'פילה' כרוב באלדי** 'נתח' של כרוב באלדי צלוי בתנור עם יין לבן, חמאה, שמן זית, עשבי תיבול וציר ירקות. מוגש על קרם פרש מעוטר בסומק וטימין 46 ₪

■ **סקורדליה** ממרח שום ושקדים, מעוטר בשמנ"ז, שקדים קלויים ואורגנו טרי. מוגש עם לחם לניגוב 46 ₪

■ **ארטישוק ים תיכוני** לבבות ארטישוק א- לה- רומנה צלויים בגריל מעל שמנת שום קונפי, אורגנו טרי וזיתי קלמטה. מוגש עם בגטון מלא 52 ₪

**פרעצל (בייגל 'הום מייד')** מוגש עם שמנת חמוצה, זרעי עגבנייה, שמן זית, זעתר ופלפל חריף 42 ₪

■ **פטה כבד** מוגש עם ריבת בצל, חמאה, קורנישונים ובגטון מלא 52 ₪

■ **קרפצ'יו סינטה** פרוסות סינטה דקיקות, עם שמנ"ז ובלסמי מצומצם, שום קונפי, 'סלסה ורדה', רוקט ופרמז'ן. מוגש עם לחמון 72 ₪

■ **דג מלוח של צביקה** על יד לחם וחמאה 46 ₪

■ **כריכים** הכריכים מוגשים בליווי סלט ירוק בויניגרט

**כריך סלק ובושה** גבינת בושה (עיזים), סלק, חמאה, 'סלסה ורדה', חסה לאליק ובלסמי מצומצם 58 ₪

**כריך קורנביף** חזה בקר צלוי, מיונז כמהין, מלפפון חמוץ, בצל סגול צלוי, עגבנייה ורוקט 59 ₪

**כריך סלמון בלחמניית פרעצל** גבינת שמנת, סלמון מעושן, 'סלסה ורדה', בצל מוחמץ בהדרים, צנונית ורוקט 66 ₪

**כריך חביתה קלאסי** גבינת שמנת, חביתה, עגבנייה, מלפפון חמוץ ובצל ירוק 49 ₪

■ **כריך טבעוני** ממרח שום ושקדים, אריסה, לבבות ארטישוק צלוי, פלפל קלוי, מלפפון, רוקט ובצל סגול 56 ₪

## ילדים

**פיצה ילדים** עם רוטב עגבניות ומוצרלה 48 ₪

■ **פסטה פטוצ'יני** ברוטב עגבניות/שמנת 42 ₪ רוזה 46 ₪

**שניצלונים** מוגשים עם תפוחי אדמה אפויים, מלפפון ועגבניה חתוכים וטרופית/מיץ 46 ₪

## סלטים

- **סלט פנצאנלה** עגבניות שרי, ארטישוק, פלפל קלוי, זיתי קלמטה, בזיליקום, מוצרלה טריה וקרעי לחם קלוי. מתובל בשמנ"ז ולימון 65 ש
- **סלט 'קיסר'** חזה אווז מעושן/חזה עוף, חסה 'קיסר', בצל סגול, קרוטונים ופרמז'ן. מתובל ברוטב קיסר קלאסי 59 ש
- **סלט פאטוש** עגבניות שרי, מלפפון, פלפל אדום, צנונית, רוקט, נענע, בצל ירוק וגבינת פטה. מתובל עם סומק, שמנ"ז ולימון. מוגש עם פיתה קראנצ' זעתר 59 ש
- **סלט ירוק עונתי** חסה לאליק, חסה ערבית, רוקט, אגס, זוקיני, צנונית וגבינה צ'רקסית. מתובל בוויניגרט הדרים. מוגש עם קרקר גרעינים 'הום מיד' 59 ש
- **סלט קינואה צבעוני** קינואה מנומרת, כרוב סגול, רוקט, עגבניות שרי, נענע פטרוזיליה, כוסברה, בצל סגול, שקדים קלויים וחמוציות. מתובל בשמנ"ז ולימון. מוגש עם טחינה 56 ש
- **סלט off** חזה עוף בגריל, תפו"א אפוי, חסה לאליק, רוקט, פטריות שמפניון, עגבניות שרי, מלפפון וצנוברים. מתובל ברוטב וויניגרט סילאן לימון 62 ש \* אפשרות לטופו במקום עוף

## פסטות

- **בוסיאטה בולונז** בולונז של בשר, עגבניות, ירקות שורש ויין אדום. מוגש עם פרמז'ן 58 ש
- **פטוצ'יני חמאת עגבניות** חמאת עגבניות, שום קונפי, תרד, בזיליקום, יין לבן ופרמז'ן 54 ש
- **בוסיאטה ירוקים** חמאת לימון, שום קונפי, ארטישוק, 'סלסה ורדה', תרד, בזיליקום, יין לבן ופרמז'ן 64 ש
- **בוסיאטה סרדינים ועגבניות** (אפשר גם בלי סרדינים) עגבניות צלויות, סרדינים, זיתי קלמטה, צלפים, שום, בזיליקום, צ'ילי גרוס, שמן זית, יין לבן ופרמז'ן 58 ש
- **רבילי עננים** ממולא ארטישוק ירושלמי וגבינת ריקוטה, עטוף בשמנת ויין לבן, שום, תרד, זוקיני, צ'ילי גרוס ופרמז'ן 66 ש
- **ניוקי תפוחי אדמה** שמנת כמהין, פטריות שמפיניון, שום, יין לבן ופרמז'ן 56 ש

## עיקריות (החל מ00:12)

- תוספת טופו 12 ש  
ת. חזה עוף 15 ש
- **תבשיל ירקות בקארי** תבשיל ירקות עם חלב קוקוס וקארי, מוגש על אורז לבן. פיקנטי! 62 ש
  - **תבשיל 'דאל' עדשים כתומות** תבשיל מסורתי מהמטבח ההודי. מוגש עם יוגורט, חריף, כוסברה ואורז לבן 57 ש
  - **פיצהדרציה** שום קונפי, אורגנו, עגבניות שרי, צלפים, זיתי קלמטה, וצ'ילי גרוס 58 ש
  - **שניצל ופירה** שניצל פנקו, פירה תפו"א (חלבי). מוגש עם אילי שיפקה ולימון 64 ש
  - **צ'יקן בורגר** חזה עוף במרינדת צ'יפוטלה דבש ולימון, בתוך לחמניית בריוש עם מיונז חרדל שמיר, חסה, עגבנייה, בצל סגול ומלפפון חמוץ. מוגש לצד תפו"א אפויים, מתובלים בשמן זית ופטרוזיליה 62 ש
  - **חזה עוף בגריל** סלסה ורדה/מרינדת צ'יפוטלה (חריף ומעושן) מוגש עם אורז/פירה תפו"א (חלבי) וסלט ירוק בוויניגרט 65 ש
  - **תבשיל 'אונטריב' וירקות שורש** מוגש על פירה תפו"א (חלבי) 72 ש
  - **Pulled Beef** נתח אסאדו מפורק וצלוי בתנור ברוטב ברביקיו מעושן, מונח בתוך לחמניית פרעצל עם מיונז חרדל שמיר, מלפפון חמוץ, עגבנייה ובצל סגול. מוגש בליווי תפו"א 69 ש
  - **נקניקיות בוטיק** מוגשות לצד פירה תפו"א (חלבי), תבשיל כרוב כבוש וחרדל דיז'ון חלק 68 ש
  - **קפהדרציה בורגר** המבורגר 220 גרם עם מיונז חרדל שמיר, חסה, עגבנייה, בצל סגול ומלפפון חמוץ. מוגש בלחמניית בריוש לצד תפו"א אפויים ומתובלים בשמן זית ופטרוזיליה 66 ש
  - \* תוספות בתשלום: ריבת בצל וגבינת בושה/חמאת בוטנים מתובלת וגבינת אמנטל/חזה אווז, חלפיניו ומיונז כמהין 12 ש
  - **בורגר טבעוני (Beyond meat)** אותו הסיפור, רק שהקציצה טבעונית. מוגש בלחמניית פרעצל 65 ש

# קפהדרציה שתיה

קפה + מאפה טר / מאפנס  
בוקר טוב!

## חם

- הפוך קטן/גדול 13 ש / 16 ש
- אספרסו קצר/ארוך 9 ש
- אספרסו כפול 12 ש
- מקיאטו קצר/ארוך/כפול 10 ש / 13 ש
- קורטדו 10 ש
- אמריקנו 12 ש
- טורקי שחור 8 ש
- נס קפה על בסיס חלב / מים 10 ש / 13 ש
- חליטת תה 12 ש
- תה נענע 10 ש
- גינג'ר-לימון-דבש 14 ש
- צ'אי מסאלה 22 ש
- שוקו חם 14 ש
- סחלב 22 ש
- סיידר חם עם מקל קינמון ותפוח עץ 18 ש
- \* תוספת יין אדום 6 ש

\* תוספת בייליס לשתיה 8 ש



## ניתן לטחון קפה הביתה

למכונת אספרסו, פרנץ' פרס, מקינטה ועוד.

## קר

- קפה קר 16 ש
- אמריקנו קר 14 ש
- שוקו קר 14 ש
- צ'אי מסאלה (ע"ב חלב) 22 ש
- חליטת דובדבן היביסקוס 22 ש
- חליטת פסיפלורה תפוח 22 ש
- חליטת נענע 14 ש
- גזוז בטעמים 14 ש
- ליצי/אשכולית אדומה/אבטיח/עוד...
- לימונדה 12 ש
- מיץ רימונים (קשת) 16 ש
- מיץ תפוחים (קשת) 16 ש
- מיץ תפוח-סלק (קשת) 16 ש
- לימונענע גרוס 24 ש
- סודה (כוס) 7 ש
- פרללה מים מינרלים מוגז טבעי
- 750/330 מ"ל 14 ש / 26 ש
- מים מינרליים נביעות (זכוכית 500 מ"ל) 12 ש
- קוקה קולה וחבריו 13 ש
- בירה שחורה מאלט 12 ש
- טוניק (Fever Tree) 13 ש

Tea Lovers

## תפריט מתוקים

- פאי תפוחים מוגש עם גלידת וניל 46 ש
- חלום חלווה 34 ש
- בר שוקולד ונוגט (טבעוני) 36 ש
- עוגילידה סנדוויץ' עוגיות שוקולד צ'יפ ואגוזים, עם גלידת וניל וגנאש שוקולד חם 42 ש
- אפוגטו 15 ש
- קינוח היום (מתחלף)
- כדור שוקולד/תמרים (טבעוני) 5 ש
- צלחת עוגיות 22 ש

- קרם ברולה מוגש עם פירות יער 39 ש
- סארט לימון עם גנאש שוקולד לבן 39 ש
- עוגת גבינה ניו יורק
- מוגשת עם פירות יער 36 ש
- נמסיס שוקולד עם קרם קפה 38 ש
- קראק פאי מוגש עם שמנת חמוצה 38 ש
- סופלה שוקולד מוגש עם גלידת וניל 42 ש
- פאי אגסים וקרם שקדים
- מוגש עם גלידת וניל 46 ש

# אלכוהול

## יין

### לבן יבש

ריוחה בלנקה, לופז דה הארו, ספרד / 36/115  
טורונטס, סוזנה באלבו, ארגנטינה / 42/160  
סוביניון בלאן, אסטרולאב, ניו זילנד / 42/160

### לבן חצי יבש

גוורצטרמינר, אדמה, תבור / 36/110

### לבן מבעבע

צינזאנו פרוסקו, איטליה / 32/99

## רוזה

Blanc de Noir, אמפורה, ישראל / 42/160

## אדום

מלבק, בן מרקו, ארגנטינה / 42/158  
ריוחה, אל פקטו, ספרד / 44/172  
פרימיטיבו, טרולי, איטליה / 38/146



## בירה

Estrella (חבית) / 27/33 ₪  
קורונה / 28 ₪  
ווינשטפן / 28 ₪  
מלכה בהירה / 32 ₪  
הרצל 6% כפרה / 32 ₪  
ליפמנס און דה רוקס (פירות אדומים) / 28 ₪

## קוקטיילים

אפרול שפריץ / 38 ₪  
אפרול, יין לבן מבעבע יבש, סודה  
Red Gin & Tonic / 42 ₪  
טנקרי, טוניק (Fever Tree) ואשכולית אדומה  
קמפג'ין / 44 ₪  
טנקרי, קמפרי, תפוזים ופסיפלורה  
Green Ouzo / 42 ₪  
אוזו, ג'ין, מוחיטו, מלפפון טרי, נענע ולימון  
ספייסי מרגריטה / 42 ₪ 🌶️  
מוגשת עם כתר סומק ומלח  
French Mule / 46 ₪  
הנסי, ג'ינג'ר ביר ומי דבש  
פינק ליידו / 42 ₪  
רום, דובדבן, היביסקוס ופירות אדומים  
ערק ורימונים / 36 ₪

וודקה//קטל וואן //32//רום//קפטן מורגן ספייסד /34/ קפטן מורגן סילבר //32//  
וויסקי// גלנמורנג'י /46/וויילד טרקי (81) /36/ג'וני ווקר בלאק לייבל /42/סינגלטון (12) /46//  
ליקר // בייליס //32//קוניאק//הנסי 48 v.s.o.p//ג'ין//טנקרי /36//טקילה// אספולון רפוסאודו /32/  
דון חוליו רפוסאודו /42//אפרטיף//קמפרי /34//אניס// אוזו (12) /36/ערק (אלנעבה) /32  
צ'ייסר הבית: קמפרי/ערק/זוברובקה/וויילד טרקי/אספולון 12 ₪

\* VEGAN OPTION 🟠 \* VEGAN 🟢 \* GLUTEN FREE OPTION 🟡

## Morning

**Shakshuka:** Served with Frena bread, green salad and tahini 58 NIS 🟡 🟠

**Health Muesli:** A ball of Fruits, Greek yogurt and Home made granola . Served with dates and pure wildflower honey 46 NIS

**The House Quiche:** Crispy pastry filled with vegetables and cheese. Served with green salad in vinaigrette 59 NIS

**Eggs Benedict:** A slice of charred brioche bread with stir-fried spinach, poached eggs, roast corned beef / smoked salmon and Hollandaise sauce. Served with green salad in vinaigrette 68 NIS (Vegetarian 58 NIS)

**Brie Croissant:** Butter croissant filled with scorched brie cheese, onion jam, tomato, arugula and reduced balsamic. Served with green salad in vinaigrette 54 NIS

Adding Protein 🟩 Eggs of your choice / Hummus omelet with herbs (vegan) 14 NIS

Morning Dips: (till 12 pm) Tahini 6 | Feta cheese 8| cream cheese 7| Artichoke spread 8| Roasted pepper 7 | smoked salmon 18 | Herring Fish 19 | Small Vegetables salad 15 | Bread 15

**Sandwiches** (The Sandwiches are served with green salad in vinaigrette dressing) 🟡

**Beet and Buche Chesse Sandwich:** Buche (goat cheese), beet, butter, 'salsa verde', Laliq lettuce and reduced balsamic 58 NIS

**Corned Beef Sandwich:** Brisket, truffle mayonnaise spread, tomato, pickled cucumber, purple onion, garden rocket (arugula) .59 NIS

**Salmon in a Pretzel Bun Sandwich:** Cream cheese, smoked salmon, herb gremolata, citrus pickled onion, small radish and arugula 66 NIS

**Omelet Sandwich:** Omelet, cream cheese, tomatoes, pickled cucumbers and green onion .49 NIS

**Vegan sandwich:** scordelia, harissa, roasted artichoke, roasted pepper, cucumber, rocket and purple onion. 56 NIS 🟢

## Appetizers

**Chicken liver pate:** served with onion marmalade, butter, pickles and Bread. 52 NIS 🟡

**Mediterranean Artichoke:** Roasted Artichoke hearts A-la Romana, fresh zaatar-garlic confit cream, and Kalamata olives. Served with bread. 52 NIS 🟡 🟠

**Cabbage 'Fillet':** A portion of cabbage, roasted with white wine, butter, olive oil, herbs and vegetable stock. Served on Crème fraiche. 46 NIS 🟡

**Beet Carpaccio:** Decorated with olive oil, lemon, reduced balsamic, 'salsa verde', pine nuts, arugula and grated yogurt stone 48 NIS 🟡 🟠

**Sirloin Carpaccio:** Thin slices of sirloin, with olive oil and reduced balsamic, garlic confit, 'salsa verde', arugula and parmesan. Served with bread 72 NIS 🟡

**Skordelia:** A Greek garlic-almonds spread, topped with olive oil and roasted almonds served bread .46 NIS 🟡 🟢

**Tzvika's Herring Fish:** Served with bread and butter .46 NIS 🟡

**Pretzel:** Bagel served with sour cream, tomato seeds, zaatar, chopped hot pepper and olive oil. 42 NIS

## kids :)

**Pasta Fettuccini:** In tomato / cream 42 NIS // Rosé sauce 46 NIS

**Schnitzelonim** (Chicken Nuggets): Chunks of fried breaded chicken breast. Served with potatoes, fresh vegetables and grape flavored Tropit juice/ lemonade/ orange juice 46 NIS

**Pizza** with Tomato sauce and Mozzarella Cheese 48 NIS

## Salads

**Panzanella Salad:** Cherry tomatoes, artichoke, chunks of toasted bread, fresh Mozzarella, Kalamata olives, fresh basil and roasted pepper. Seasoned with olive oil and lemon. 65 NIS 🟡🟠

**Caesar Salad:** smoked goose breast / chicken breast, Lettuce, purple onion, homemade croutons and Parmesan. Seasoned with classic Caesar dressing. 59 NIS 🟡🟠

**Fattoush Salad:** Cherry tomatoes, cucumber, red pepper, small radish, arugula, mint, green onions and Feta cheese. Seasoned with sumac, olive oil and lemon. Served with slices of crunchy za'atar pita bread 59 NIS 🟡🟠

**Seasonal Green Salad:** Laliqie lettuce, Arabic lettuce, arugula, pear, zucchini, small radish and Circassian cheese. Seasoned with citrus vinaigrette. Served with a homemade seed cracker 59 NIS 🟡🟠

**Colorful Quinoa Salad:** White and red quinoa, purple cabbage, arugula, cherry tomatoes, parsley, mint, coriander, purple onion, roasted almonds and cranberries. Seasoned with olive oil and lemon, Served with Tehini 56 NIS 🟡🟠

**Chicken salad:** Grilled chicken breast, baked potato, Laliqie lettuce, arugula, champagne mushrooms, cherry tomatoes, cucumber and pine nuts. Seasoned with date honey lemon vinaigrette 62 NIS 🟡🟠

## Pasta

**Pasta Bolognese:** Meat, tomatoes, root vegetables and red wine. Served with parmesan .58 NIS

**Busiate Sardines and Tomatoes:** Roasted tomatoes, sardines, kalamata olives, capers, garlic, basil, dry chilli, olive oil, white wine and parmesan. 58 NIS 🟡

**Tomato Butter Fettuccine:** Tomato butter, garlic confit, spinach, basil, white wine and parmesan 54 NIS 🟡

**Green Busiate:** Lemon butter, garlic confit, artichoke, 'salsa verde', spinach, basil, white wine and parmesan 64 NIS 🟡🟠

**"Clouds" Ravioli:** filled with Jerusalem artichoke and ricotta cheese, with cream and white wine sauce, spinach, zucchini, garlic, chili and parmesan. 66 NIS

**Potato Gnocchi:** In truffle cream sauce, Champignon mushrooms, garlic, white wine and parmesan. 56 NIS

## Main Courses (served from 12 pm)

**'Pizza-deratzia':** Mozzarella, fresh Oregano, Garlic Confit, Snipers, Kalamata Olives and Shatta Pepper.58 NIS

**Caféderazia Burger:** 220g burger with mustard and dill mayonnaise, lettuce, tomato, purple onion and pickled cucumbers. Served with potatoes seasoned with olive oil and parsley 66 NIS 🟡

Exstras: smoked goose breast , Jalapeño and truffle mayonnaise spread/maple glazed onion and Buche cheese/ spiced peanut butter and Emmental cheese 12 NIS

**Chicken Burger:** Chicken breast marinated in honey lemon Chipotle, with mustard and dill mayonnaise, lettuce, tomato, onion and pickled cucumber. Served with potatoes seasoned with olive oil and parsley 62 NIS

**Vegan Burger:** Vegan burger (Beyond Meat) with vegan mayonnaise, lettuce, tomato, purple onion and pickled cucumber. Served with potatoes in olive oil and parsley 65 NIS 🟡🟠

**Schnitzel and Mashed Potatoes:** Panko schnitzel with mashed potatoes (dairy). Served with Shifka aioli (spicy) and lemon 64 NIS

**Boutique Chorizo:** Served with mashed potatoes, pickled cabbage dish and smooth Dijon Mustard. 68 NIS 🟡

**Pulled Beef:** Shredded oven-roasted Asado beef, served in a Pretzel bun, with mustard mayonnaise dill spread, pickled cucumber, tomato and purple onion. Served with potatoes. Pairs well with beer! 69 NIS 🟡

**Unterrib (Beef Chuck) and Root Vegetables Dish:** Served with mashed potatoes (dairy) 72 NIS 🟡

**Grilled Chicken Breast:** Salsa verde / chipotle marinade (spicy and smoked), served with rice / mashed potatoes (dairy) and green salad in vinaigrette 65 NIS 🟡

**Red Lentils 'Dahl' Dish:** A traditional dish in Indian cuisine.

Served with yogurt, hot pepper, coriander and plain rice 57 NIS 🟡🟠

**Vegetables in Red Curry:** Vegetable dish with coconut cream and Red curry. Served with Rice. Piquant! 62 NIS

\*Extra Tofu 12 NIS \*Extra Chicken 15 NIS 🟢

# Cafederatzia

# DRINKS

## Cold Drinks

Cold Coffee / Cold Americano 16/14 NIS  
Cold Chai Masala (milk base) 22 NIS  
Cold Cherry-Hibiscus Tea 22 NIS  
Cold Passion fruit- apple Tea 22 NIS  
Cold Mint Tea 14 NIS  
Cold chocolate 14 NIS  
Lemonade 12 NIS  
Pomegranate ("Keshet") 16 NIS  
Apple juice ("Keshet") 16 NIS  
Beet-Apple juice ("Keshet") 16 NIS  
Iced Mint-lemonade 24 NIS  
"Gazoz" in flavors: lychee /  
Red grapefruit / watermelon / more... 14 NIS  
Soda (cup) 7 NIS  
'Ferrarelle' water 750/330 ml 26 NIS / 14 NIS  
Mineral water (500 ml glass) 12 NIS  
Coca-Cola Family 13 NIS  
Black malt beer 12 NIS  
Tonic water (Fever Tree) 13 NIS

## Hot Drinks

Capucchino small / large 13 NIS / 16 NIS  
Espresso Short / long / double 9 NIS / 12 NIS  
Macchiato Short / long / double 10 NIS / 13 NIS  
Cortado 10 NIS  
American Coffee 12 NIS  
Black Turkish Coffee 8 NIS  
'Nescafe' milk based / water based 10 NIS / 13 NIS  
Flavored tea 12 NIS  
Mint tea 10 NIS  
Ginger-lemon-honey 14 NIS  
Chai Masala (milk base) 22 NIS  
Hot chocolate 14 NIS  
Orchid Drink 22 NIS  
Hot cider with cinnamon stick and apple 18 NIS  
\* Extra red wine 6 NIS  
  
\* Extra Baileys 8 NIS

We grind coffee for   
Espresso machine, French press and more.

## Sweets

### Pear pie and with Almond cream

served with vanilla ice cream // 46 NIS

**Apple pie** served with vanilla ice cream // 46 NIS

**Creme brulee** served with berries // 39 NIS

**Lemon tart with white chocolate ganache** // 39 NIS

**New York cheesecake** served with berries // 36 NIS

**Crack pie** served with sour cream // 38 NIS

**Chocolate souffle** served with vanilla ice cream  
// 42 NIS

**Halva dream** // 34 NIS

**Chocolate - nougat Bar** (vegan) // 36 NIS

**"Ugilida"**: Chocolate and nut chocolate chip  
cookies sandwich, with vanilla ice cream and hot  
chocolate ganache on top // 42 NIS

**Chocolate Nemesis** // 38 NIS

**Dessert of the day** (ask the waiter)

**Affogato** // 15 NIS

**Chocolate / date ball** (vegan) // 5 NIS

**Cookies Plate** // 22 NIS

# ALCOHOL

## Beer

**Estrella (Draft)** / 27/33 NIS  
**Corona** / 28 NIS  
**Weihenstephaner** / 28 NIS  
**Malka Behira** / 32 NIS  
**Herzl 6% Kapara** / 32 NIS  
**Budweiser** / 32 NIS  
**Liefmans fruitesse** / 28 NIS

## Cocktail

**Aprol Spritz** / 38 NIS  
Aperol, dry sparkling white wine  
And a touch of soda  
**Red Gin & Tonic** / 42 ₪  
The perfect combination  
Painted in red grapefruit  
**Arak and Pomegranate** / 36 NIS  
**Campagin** / NIS 44  
Tanqueray, Campari, oranges and  
passion fruit  
**Green Ouzo** / 42 NIS  
Ouzo, gin, mojito, fresh cucumber, mint and  
lemon  
**Spicy Margarita** / 42 NIS 🌶️  
Served with a crown of sumac and salt  
**French Mule** / 46 NIS  
Hennessy, ginger beer and honey  
**Pink Lady** / NIS 42  
Rum, cherry, hibiscus and berries

## Hard liqueurs

**Vodka** // Ketel One 32 / Zubrowka 34 // **Rum** // Captain Morgan Silver 32 /  
Captain Morgan Spiced 34 // **Whiskey** // Glenmorangie 46 / Wild Turkey (81) 36 / Johnnie  
Walker Black Label 42 / Singleton (12) 46 // **Liqueur** // Baileys 32 //  
**Cognac** // Hennessy v.s.o.p 48 // **Gin** // Tanqueray 36 // **Tequila** // Esopolon Reposado 32  
/ Don Julio Reposado 42 // **Aperitif** // Campari 34 // **Anise** // Ouzo (12) 36 / Arak 32  
**House Chaser**: Campari / Arak / Zubrowka / Wild Trek / Espolon 12 NIS

## Wine

### Dry white

**Rioja Blanca**, Lopez de Harrow, Spain / 36/115  
**Torrontes**, Susana Balbo, Argentina / 42/160  
**Sauvignon Blanc**, Astrolabe, New Zealand /  
42/160

### Semi-dry white

**Gewurztraminer**, "Adama", Tavor / 36/110

### Sparkling white

**Cinzano Proscò**, Italy / 32/99

### Rose

**Blanc de Noir**, Amphorae, Israel / 42/160

### Red

**Rioja**, El Pacto, Spain / 44/172

**Malbec**, Susana Balbo, Argentina / 42/158

**Primitivo**, Trulli, Italy / 38/146

