

גפּהדרציה

CAFEDERATZIA

ראשונות



ארטישוק א-לה-רומנה • 48
לבבות ארטישוק על רוטב 'טרטר' ושמנת חמוצה עם בצל ומוחמצים, מוגש עם עלי רוקט ופרמז'ן



פילה כרוב בלאדי • 48
‘נתח’ של כרוב באלדי צלוי בתנור עם יין לבן, חמאה, שמן זית ועשבי תיבול. מוגש על קרם פרש מעוטר בסומק וטימין

פרעצל • 42

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



סלקים ובושה • 56
סלקים צלויים בגסטריק סלק, רוקט, בצל סגול ואגוזי פקאן עם "ברולה גבינת בושה" מלמעלה



סקורדליה • 46
ממרח שום ושקדים, מעוטר בשמן ז', שקדים קלויים ואורגנו טרי. מוגש עם לחם לניגוב



קרפצ'יו סינטה • 72
פרוסות סינטה דקיקות, עם שמן ז' ובלסמי מצומצם, שום קונפי, 'סלסה ורדה', רוקט ופרמז'ן מוגש עם לחמון



דג מלוח של צביקה • 46
מוגש עם לחם וחמאה

סלטים



סלט ירוק עונתי • 59
חסה לאליק, חסה ערבית, רוקט, אגס, זוקיני, צנונית וגבינה צ'רקסית. מתובל בוינגרט הדרים מוגש עם קרקר גרעינים 'הום מייד'



סלט עגבניות • 64
עגבניות טריות וצליות, לחם חרוך, גבינת מוצרלה, בזיליקום, חסה לאליק, זיתי קלמטה, בצל סגול וצנוברים מתובל בוינגרט בלסמי לבן



סלט ירקות גינה • 58
מלפפון, עגבניות שרי, פלפל אדום, צנונית, בזיליקום, בצל ירוק, נענע, חסה לאליק, רוקט וגבינת פטה (כבשים) מתובל בשמן ז' ולימון



סלט עוף (קר) • 65
שעועית ירוקה, תפוחי אדמה, חזה עוף, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל סגול וחסה לאליק מתובל בשמן ז' ולימון עם רוטב איולי לימון ועירית מלמעלה.

סלט קיסר • 62

חסה 'קיסר', חזה עוף, בצל סגול, קרוטונים ופרמז'ן. מתובל ברוטב קיסר קלאסי.



סלט קינואה צבעוני • 58
קינואה מנומרת, כרוב סגול, רוקט, חסה לאליק, עגבניות שרי, נענע, פטרוזיליה, כוסברה, בצל סגול, שקדים קלויים וחמוציות. מתובל בשמן ז' ולימון *תוספת ביצת עין • 8 / טופו • 14 / עוף • 20

בוקר

אצלנו מגישים "ביצי חופש"



שקשוקה • 64
מוגש עם לחם לניגוב, טחינה וסלט ירוק

מוזלי בריאות • 46

יוגורט יווני, פירות, גרנולה 'הום מייד' ותמרים מוגש עם דבש פרחי בר טהור

קיש הבית • 64

מוגש עם סלט ירוק בוינגרט

מוגשים עד 12:00 :

קרואסון ברי • 58

קרואסון חמאה מלא בגבינת ברי צרובה, ריבת בצל, עגבניה, רוקט ובלסמי מצומצם. מוגש עם סלט ירוק בוינגרט

EGGS BENEDICT • 68

פרוסת לחם בריוש חרוך, עם תרד מוקפץ, ביצים עלומות, קורנביף צלוי / סלמון מעושן ורוטב הולנדיז מוגש עם סלט ירוק בוינגרט * אפשר גם צמחוני

מאזטים של בוקר

גבינת שמנת • 9 / גבינת פטה כבשים • 12 / גבינה צ'רקסית • 12
סקורדליה • 11 / טחינה • 8 / סלמון מעושן • 18 / הרינג כבוש בבצל • 19
סלט ירקות • 17 / ביצים לבחירה "ביצי חופש" • 16
מקושקשת טופו עם תוספות • 18
מנת לחם • 15 (לל"ג + 6 ש"ח)

כריכים

מוגשים בליווי סלט ירוק בוינגרט



כריך סלק ובושה • 58
גבינת בושה (עצים), סלק, חמאה, 'סלסה ורדה', חסה לאליק ובלסמי מצומצם



כריך קורנביף • 65
חזה בקר צלוי, מיוזנ כמהין, מלפפון חמוץ, בצל סגול צלוי, עגבנייה ורוקט



כריך סלמון • 66
לחמניית פרעצל מלאה בגבינת שמנת, סלמון מעושן, 'סלסה ורדה', צלפים, בצל מוחמץ בהדרים ורוקט



כריך חביתה קלאסי • 52
גבינת שמנת, חביתה, עגבנייה, מלפפון חמוץ ובצל ירוק



כריך ארטישוק • 56
ממרח שום ושקדים, ארטישוק צלוי, עגבנייה, רוקט, בצל סגול צלוי, ריבת בצל ו'סלסה ורדה'



כריך מקושקשת טופו • 58
מקושקשת טופו עם תרד, פטריות ובצל ירוק בתוך לחמניית פרעצל עם טחינה, עגבניה, רוקט ומלפפון חמוץ

עיקריות

קארי ירוק • 76/69 ✕

תבשיל קארי ירוק וקוקוס עם עוף / טופו וירקות (פיקנטי)
מוגש על אורז לבן

תבשיל 'דאלי' עדשים כחומות • 58 ✕

תבשיל מסורתי מהמטבח ההודי
מוגש עם יוגורט, פלפל חריף, כוסברה ואורז לבן

פיצהדרציה • 64

שום קונפי, אורגנו, עגבניות שרי, צלפים, זיתי קלמטה
וצ'ילי גרוס

מוגשים מ- 12:00

שניצל ופירה • 72

שניצל פנקו, פירה תפו"א (חלבי)
מוגש עם איולי שיפקה ולימון

צ'יקן בורגר • 65

חזה עוף במרינדת צ'יפוטלה דבש ולימון, בתוך לחמניית בריוש,
עם מיונז חרדל שמיר, חסה, עגבניה, בצל סגול ומלפפון חמוץ
מוגש לצד תפו"א אפויים, מתובלים בשמן זית ופטרוזיליה

חזה עוף בגריל • 68

'סלסה ורדה' / מרינדת צ'יפוטלה (חריף ומעושן) מוגש עם אורז/
פירה תפו"א (חלבי) וסלט ירוק בויניגרט

תבשיל 'אונטריב' • 88

תבשיל 'אונטריב' וירקות שורש מוגש על פירה תפו"א (חלבי)

Pulled Beef • 72

נתח אסאדו מפורק וצילוי בתנור ברוטב ברביקיו מעושן, מונח בתוך
לחמניית פרעצל עם מיונז חרדל שמיר, מלפפון חמוץ, עגבניה ובצל
סגול. מוגש בליווי תפו"א

נקניקיות בוטיק • 68

לצד פירה תפו"א (חלבי), תבשיל כרוב כבוש וחרדל דיז'ון חלק

קפהדרציה בורגר "מרעה גולן" • 76

המבורגר 220 גרם עם מיונז חרדל שמיר, חסה, עגבניה,
בצל סגול, ומלפפון חמוץ. מוגש בלחמניית בריוש לצד תפו"א אפויים
ומתובלים בשמן זית ופטרוזיליה
תוספות בתשלום: בצל מקורמל וגבינת בושה • 14 / חמאת בוטנים
מתובלת וגבינת אמנטל • 10 / קורנביף, חלפניו ומיונז כמהין • 14

בורגר טבעוני (Beyond meat) • 65

אותו הסיפור רק שהקציצה טבעונית
מוגש בלחמניית פרעצל

פסטות

פסטה ראגו (לא בולונז!) • 72

תבשיל ראגו בקר ביין אדום, חמאה, פטריות שמפניון,
בצל מקורמל, עשבי תיבול וצנוברים. מוגש עם פרמזן

פסטה קרם דלעת • 64

קרם דלעת עם שום וירוקים, שמנת, יין לבן, צ'ילי
גרוס ופרמזן

פסטה חמאת עגבניות • 58 ✕

חמאת עגבניות, שום קונפי, תרד, בזיליקום,
יין לבן ופרמזן

פסטה אלי אליו • 56 ✕

בסיס של שמן זית מקומי עם קצת בזיליקום, תרד,
פטרוזיליה, שום, שקדים קלויים ויין לבן.
מוגש עם פרמזן

ניוקי שמנת פסטו • 58

פסטו בזיליקום, אורגנו, שום, תרד, שמנת, צנוברים
ופרמזן

רביולי עננים (ארטישוק וריקוטה) • 72

ממולא ארטישוק וגבינת ריקוטה, עטוף
בשמנת ויין לבן, שום, תרד, זוקיני, צ'ילי גרוס ופרמזן

ילדים

פיצה ילדים • 54

עם רוטב עגבניות ומוצרלה

פסטה ✕

ברוטב עגבניות / שמנת • 44 רוזה • 48

שניצלונים • 56

שניצלונים 'הום מיד' (פילה עוף),
מוגשים עם תפוא, מלפפון ועגבניה חתוכים
ושתייה לבחירה טרופית/לימונדה

טבעוני

אפשרות למנה טבעונית

אפשרות למנה ללא גלוטן

שפּהדרצ'יה

CAFEDERATZIA

שתייה קרה

קפה קר • 16

אמריקנו קר • 14

שוקו קר • 16 ש

מאצ'ה לאטה • 18

ציאי מסאלה (ע"ב חלב) • 22

חליטת דובדבן היביסקוס • 22

חליטת פסיפלורה תפוח • 22

חליטת צמחים ותבלינים • 22

גזוז בטעמים • 14
ליצ'י/פסיפלורה/אננס ועוד...

לימונדה • 14 ש

מיץ רימונים / תפוחים (קשת) • 16

מיץ תפוח-סלק (קשת) • 16

לימונענע גרוס • 24

סודה singa • 14

פרללה מים מינרלים מוגז טבעי (750/330 מ"ל) • 14 / 28

מים מינרליים נביעות (זכוכית 500 מ"ל) • 13

קוקה קולה וחבריו • 14

בירה שחורה מאלט • 13

טוניק (Fever Tree) • 15

שתייה חמה

הפוך קטן / גדול • 14 / 16

אספרסו קצר / ארוך • 9

אספרסו כפול • 12

מקיאטו קצר/ארוך/כפול • 10 / 13

קורטדו • 10

אמריקנו • 14

טורקי שחור • 8

נס קפה על בסיס חלב / מים • 14 / 12

חליטת תה • 14

מים עם נענע • 11

חליטת חורף • 16

גינג'יר-לימון-דבש • 16

קקאו • 16

מאצ'ה לאטה • 18

ציאי מסאלה • 22

שוקו חם • 14

סיידר חם עם מקל קינמון ותפוח עץ • 18
תוספת יין אדום • 6
תוספת ביילים לשתייה • 8

ניתן לטחון קפה הביתה
למכונת אספרסו, פרנץ' פרס,
מקינטה ועוד.

מתוקים

קרם ברולה • 44
מוגש עם פירות יער

טארט לימון עם גנאש שוקולד לבן • 39

עוגת גבינה ניו יורק • 42
מוגשת עם פירות יער

נמסיס שוקולד עם קרם קפה • 38

קראק פאי • 38
מוגש עם שמנת חמוצה

סופלה שוקולד • 44
מוגש עם גלידת וניל

פאי אגסים וקרם שקדים • 46
מוגש עם גלידת וניל

פאי תפוחים ללא סוכר • 38

בר שוקולד ונוגט (טבעוני) • 38

עוגילידה • 54
סנדוויץ' עוגיות שוקולד צ'יפ ואגוזים עם גלידת וניל
וגנאש שוקולד חם

משהו בקטנה • 17 / 22
מאפי בוקר/עוגת גזר (עד שנגמר)

אפוגטו • 22

כדור שוקולד / תמרים (טבעוני) • 5

קוקטיילים

סנגרייה עם רום ותבלינים • 34

ערק ורימונים • 36

אפרול שפריץ • 42

אפרול, צינזנו פרו שפריץ, תפוז

רויאל מיול • 52

ג'ין טנקרי רויאל, אוכמניות, וניל,
פיבר טרי ג'ינג'ר ביר, נענע

פינק ליצי • 52

וודקה קטל וואן סיטרון, אפרול, מונין אפרסק
וליצי, לימון

גרין וויב • 48

אוזו 12, ג'ין, לימון, מונין למונגראס, מלפפון

ספייסי רוסליטה • 48

טקילה אספולון בלאנקו, מונין אגבה, לימון, חריף

תותים, גינג'ר וטימין • 52

פימס, ג'ין, מונין תות, לימונים, ג'ינג'ר ביר וטימין

קמפג'ין • 48

ג'ין, קמפרי, תפוזים ופסיפלורה

דאקירי אננס • 48

רום פלנטיישן אננס, מונין אננס, לימון

ג'ין וטוניק • 52

ג'ין טנקרי, טוניק fever tree, לימון

בירה

אסטרייה (חביט) • 28/34

קורונה • 28

ווינשטפן • 28

מלכה בהירה • 32

נגב • 32

סיידר אגסים קופרברג • 26

יין

לבן יבש סואבה, מונטה דל פרא, איטליה 48/170

סוביניון בלאן אלמנטס, ארטיזנל, ישראל 40/140

לבן מבעבע פרוסקו, צינזאנו, איטליה 33/125

רוזה קאפריס, ויינרון דה בוקסי טרופה, צרפת 42/150

אדום סנג'ובזה, פוארי פורטה, איטליה 38/130

טורו אל פיו רובלה, פאגוס דל ריי, ספרד 42/150



בכל חודש מתארח אצלנו יקב חדש
ויינות מתחלפים – שאלו את המלצר

אלכוהול

ג'ין	וודקה
טנקרי 36	קטל וואן 32

טקילה	רום
אספולון בלנקו 32	קפטן מורגן סילבר 32
דון חוליו רפוסאודו 42	

אפרטיף	וויסקי
קמפרי 34	וויילד טרקי (81) 36
	ג'וני ווקר בלאק לייבל 42
	סינגלטון (12) 46

אניס	ליקר
אוזו (12) 36	בייליס 32
ערק (אלנעבה) 32	

צייסר הבית	קוניאק
קמפרי / ערק / קטל וואן 12	הנסי V.S.O.P 48
וויילד טרקי / אספולון	



Morning

We served "Free range Eggs"

Shakshuka • 64

Served with bread, green salad and tahini

Health Muesli • 46

A ball of Fruits, Greek yogurt and Home made granola.

Served with dates and pure wildflower honey

The House Quiche • 64

Crispy pastry filled with vegetables and cheese.

Served with green salad in vinaigrette

Served until 12 PM:

Brie Croissant • 58

Butter croissant filled with scorched brie cheese, onion jam, tomato, arugula and reduced balsamic.

Served with green salad in vinaigrette

Eggs Benedict • 68

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 (vegetarian 58 NIS)

Morning Dips

tahini • 8 \ feta sheep cheese • 12 \ cream cheese • 9
skordelia • 11 \ circassian cheese • 12 \ smoked salmon • 18
herring fish • 19 \ small vegetables salad • 17
eggs of your choice • 16 \ Tofu scrambled, with toppings • 18
bread • 15 (gluten free +6)

Sandwiches

served with green salad in vinaigrette dressing

Beet and Buche Chesse Sandwich • 58

Buche (goat cheese), beet, butter, 'salsa verde', Laliqie lettuce and reduced balsamic

Corned Beef Sandwich • 65

Brisket, truffle mayonnaise spread, tomato, pickled cucumber, purple onion, garden rocket (arugula)

Salmon in a Pretzel Bun Sandwich • 66

Cream cheese, smoked salmon, capers, herb gremolata, citrus pickled onion and arugula

Omelet Sandwich • 52

Omelet, cream cheese, tomatoes, pickled cucumbers and green onion

Artichoke sandwich • 56

skordelia, roasted artichoke, tomato, arugula, roasted red onion, onion jam, and 'salsa verde'.

Scrambled tofu sandwich • 58

Scrambled tofu with spinach, mushrooms and spring onions in a pretzel bun with tahini, tomato, rocket and pickles.

Appetizers

Artichoke a la Romana • 48

Artichoke hearts on tartar sauce and sour cream with onion and pickles, served with rocket leaves and Parmesan cheese

'Cabbage 'Fillet' • 48

A portion of cabbage, roasted with white wine, butter, olive oil, and herbs. Served on Crème fraiche

Pretzel • 42

Bagel served with sour cream, tomato seeds, zaatar, chopped hot pepper and olive oil

Skordelia • 46

A Greek garlic-almonds spread, topped with olive oil and roasted almonds with served bread

Beets and Bouche cheese • 56

Roasted beets in a beetroot gastric, rocket leaves, red onion and pecan nuts with "Brulle Bouche chees " on top

Sirloin Carpaccio • 72

Thin slices of sirloin, with olive oil and reduced balsamic, garlic confit, 'salsa verde', arugula and parmesan. Served with bread

Tzvika's Herring Fish • 46

Served with bread and butter

Salads

Seasonal Green Salad • 59

Laliqie lettuce, arabic lettuce, arugula, pear, zucchini, small radish and Circassian cheese. Seasoned with citrus vinaigrette. Served with a homemade seed cracker

Tomato Salad • 64

Fresh and roasted tomatoes, chunks of toasted bread, mozzarella cheese, basil, Laliqie lettuce, kalamata olives, red onion and pine nuts. Seasoned with white balsamic vinaigrette

Garden Vegetable Salad • 58

Cucumber, cherry tomatoes, red pepper, radish, basil, green onion, mint, Laliqie lettuce, rocket and feta cheese (sheep) seasoned with olive oil and lemon

Chicken Salad (Served cold) • 65

Green beans, baked potatoes, chicken breast, cherry tomatoes, Kalamata olives, red onion and Laliqie lettuce seasoned with olive oil and lemon with lemon and chive aioli sauce on top

Caesar Salad • 62

chicken breast, Lettuce, purple onion, homemade croutons and Parmesan. Seasoned with classic Caesar dressing.

Colorful Quinoa Salad • 58

White and red quinoa, purple cabbage, arugula, laliqie lettuce, cherry tomatoes, mint, parsley, coriander, red onion, toasted almonds, and cranberries. Seasoned with olive oil and lemon.

Extra: Sunny-side-up egg • 8 / Tofu • 14 / Chicken • 20

Main Courses

Green curry • 69/76 ✕

Green curry dish with coconut cream, chicken/tofu and vegetables (spicy). served with plain Rice

Red Lentils 'Dahl' Dish • 58 🌱 ✕

A traditional Indian cuisine dish, served with yogurt, hot pepper, coriander and plain rice

'Pizza-deratzia' • 64

Mozzarella, fresh Oregano, Garlic Confit, Capers, Kalamata Olives and Shatta Pepper

Served from 12 PM:

Schnitzel and Mashed Potatoes • 72

Panko schnitzel with mashed potatoes (dairy). Served with Shifka aioli (spicy) and lemon

Chicken Burger • 65 🌱

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

Grilled Chicken Breast • 68 🌱

'Salsa verde' / chipotle marinade (spicy and smoked), served with rice / mashed potatoes (dairy) and green salad in vinaigrette

Unterrib (Beef Chuck) and Root Vegetables Dish • 88 🌱

Served with mashed potatoes (dairy)

Pulled Beef • 72 🌱

A pulled and oven-roasted asado cut in smoky barbecue sauce, placed inside a pretzel bun with dill-mustard mayonnaise, pickles, tomato, and red onion
Served with potatoes

Boutique Chorizo • 68 🌱

Served with mashed potatoes, (dairy)
pickled cabbage dish and smooth Dijon Mustard

Caféderazia Burger "Golan Pasture" • 76 🌱 🌱

220g Burger with mustard-dill mayo, lettuce, tomato, red onion, and pickles. Served in a brioche bun with a side of oven-baked potatoes seasoned with olive oil and parsley.
Extra: Caramelized onion & Bûche cheese • 14
Spiced peanut butter & Emmental cheese • 10
Corned beef, jalapeño & truffle mayo • 14

Vegan Burger (Beyond Meat) • 65 🌱 🌱

Vegan burger with vegan mayonnaise, lettuce, tomato, purple onion and pickled cucumber.
Served with potatoes in olive oil and parsley

Pasta

Pasta Ragu (Not bolognese) • 72

Beef Ragu and red wine sauce, butter, champignon mushrooms, caramelized onions, herbs and pine nuts. Served with Parmesan cheese

Pumpkin cream pasta • 64

Pumpkin cream with garlic and herbs, white wine, dry chilli and Parmesan cheese

Tomato Butter Pasta • 58 ✕

Tomato butter, garlic confit, spinach, basil, white wine and parmesan

Aglione olio • 56 ✕

Base of local olive oil with a bit of basil, spinach, parsley, garlic, roasted almonds and white wine. Served with parmesan

Pesto and Cream Gnocchi • 58

Basil pesto, oregano, garlic, spinach, cream, pine nuts and Parmesan cheese

"Clouds" Ravioli (Artichoke & Ricota) • 72

filled with Jerusalem artichoke and ricotta cheese, with cream and white wine sauce, spinach, zucchini, garlic, chili and parmesan

Kids

Kids Pizza • 54

Pizza with Tomato sauce and Mozzarella Cheese

Pasta ✕

tomato / cream • 44 / Rosé • 48

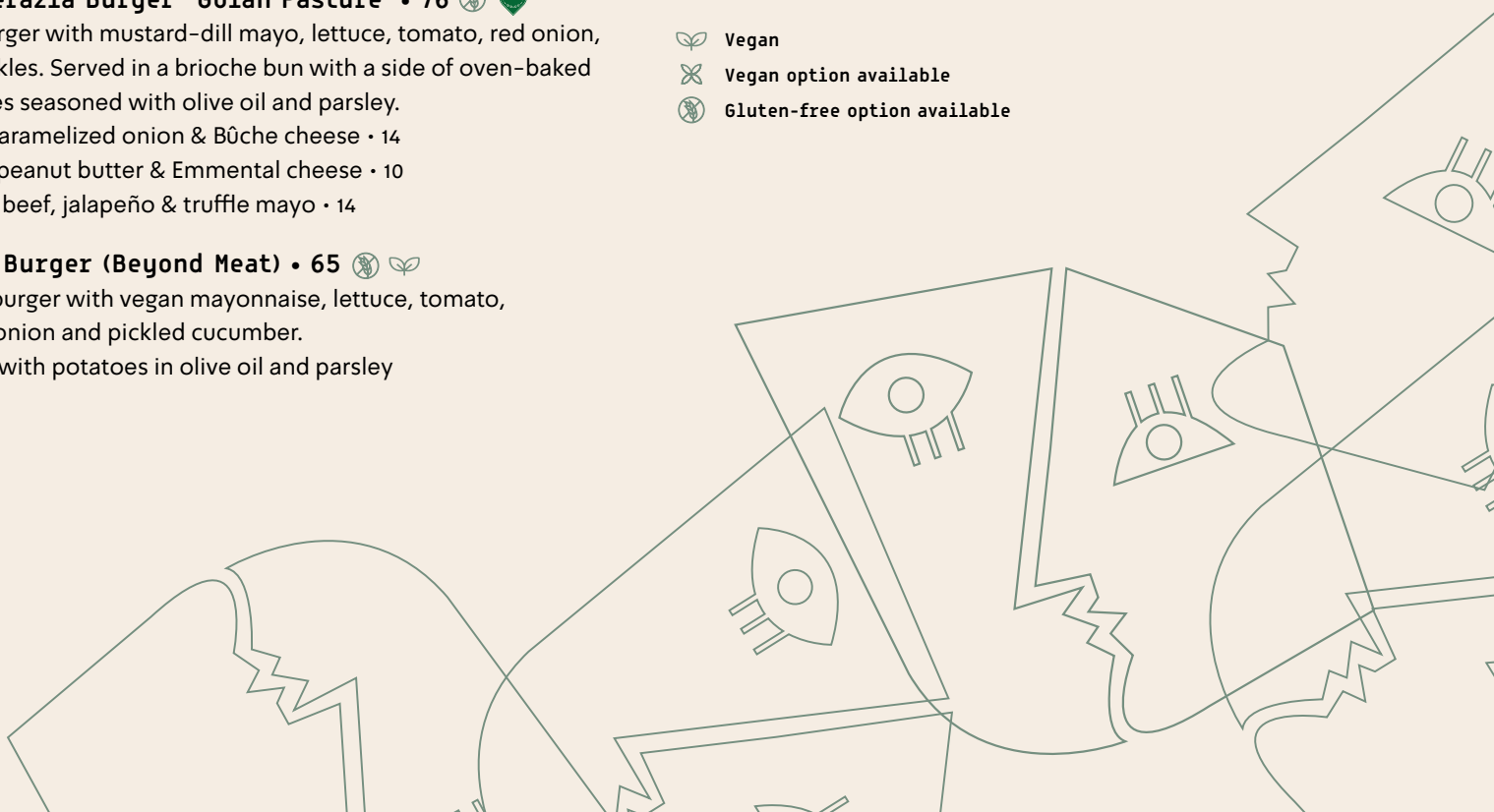
Schnitzelonim (Chicken Nuggets) • 56

Chunks of fried breaded chicken breast.
Served with potatoes, fresh vegetables and grape flavored Tropit juice/ lemonade

🌱 Vegan

✕ Vegan option available

🌱 Gluten-free option available



Cold Drinks

- Cold Coffee • 16
- Cold Americano • 14
- Cold Chocolate • 16
- Iced Matcha • 18
- Cold Chai Masala (milk base) • 22
- Cold Cherry-Hibiscus Tea • 22
- Apple-Passion Fruit Tea • 22
- Herbal & Spice Tea • 22
- "Gazoz" in flavors • 14
Lychee / Passion fruit / pineapple / More...
- Lemonade • 14
- Pomegranate / Apple Juice ("Keshet") • 16
- Apple-Beet Juice ("Keshet") • 16
- Iced Mint-Lemonade • 24
- Singa • 14
- 'Ferrarelle' Sparkling Water (750/330 ml) • 14 / 28
- Mineral Water (500 ml glass) • 13
- Coca-Cola Family • 14
- Black Malt Beer • 13
- Tonic Water (Fever Tree) • 15

Cold Drinks

- Cappuccino (Small / Large) • 14 / 16
- Espresso (Short / Long) • 9
- Double Espresso • 12
- Macchiato (Short / Long / Double) • 10 / 13
- Cortado • 10
- American Coffee • 14
- Black Turkish Coffee • 8
- 'Nescafe' (Milk Based / Water Based) • 14 / 12
- Flavored Tea • 14
- Mint Tea • 11
- Winter Infusion • 16
- Ginger-Lemon-Honey • 16
- Cocoa • 16
- Matcha Latte • 18
- Chai Masala (Milk Base) • 22
- Hot Chocolate • 14
- Hot Apple Cider with Cinnamon Stick • 18
- Extra Red Wine • 6
- Extra Baileys • 8

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

Sweets

- Creme Brulee • 44
Served with Berries
- Lemon Tart With White Chocolate Ganache • 39
- New York Cheesecake • 42
Served with Berrie
- Chocolate Nemesis • 38
- Crack Pie • 38
Served with Sour Cream
- Chocolate Soufflé • 44
Served with Vanilla Ice Cream
- Pear Pie with Almond Cream • 46
Served with Vanilla Ice Cream
- Apple Pie (Sugar-Free) • 38
- Chocolate-Nougat Bar (Vegan) • 38
- Ugilida • 54
Chocolate & Nut Chocolate Chip Cookies Sandwich, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Ganache
- Small Bites • 17 / 22
Breakfast Pastries / Carrot Cake (While Supplies Last)
- Affogato • 22
- Chocolate / Date Ball (Vegan) • 5

Cocktail

Sangria with rum and spices • 34

Arak and pomegranates • 36

Aperol Spritz • 42

Aperol, dry sparkling white wine
and touch of soda

Royal Mule • 52

Tanqueray Royale Gin, Blueberry, Vanilla,
Ginger Beer, Mint

Pink Lychee • 52

Vodka, Aperol, Peach and Lychee, Lemon

Green Vibe • 48

Ozuo 12, Gin, Lemon, Lemongrass, Cucumber

Spicy Rosalita • 48

Tequila Espolón Blanco, Agave, Lemon, Spicy

Strawberries, Ginger and Thyme • 52

Pimms, Gin, Strawberry, Lemons, Ginger Beer
and thyme

Campgin • 48

Gin, Campari, Oranges and Passion Fruit

Pineapple Daiquiri • 48

Plantation Pineapple Rum, Pineapple, Lemon

Gin and Tonic • 52

Tanqueray Gin, Fever Tree Tonic, Lemon

Beer

Estrella (Draft) • 28 / 34

Corona • 28

Weihenstephaner • 28

Malka Blonde Ale • 32

Negev craft beer • 32

Pears Cider • 26

Wine

Glass / Bottle

Dry White	Soave, Monte Del Fra', Italy	48/170
	Sauvignon Blanc Elements, Artisanal, Israel	40/140
Sparkling White	Prosecco, Cinzano, Italy	33/125
Rose	Caprice, Les Maitres Vignerons de-Saint-Tropez, France	42/150
Red	Sangiovese, Poirier Porta, Italy	38/130
	Toro El Pillo Roble, Pagus del Rey, Spain	42/150



Our wine selection changes monthly,
featuring a different guest winery —
ask your server

Alcohol

Vodka

Ketel One 32

Rum

Captain Morgan Spiced 34

Captain Morgan Silver 32

Whiskey

Wild Turkey (81) 36

Johnnie Walker
Black Labe 42

Singleton (12) 46

Liqueur

Baileys 32

House Chaser (Shot) 12
Campari / Arak / Ketel One /
Wild Turkey / Espolon

Cognac

Hennessy V.S.O.P 48

Gin

Tanqueray 36

Tequila

Espolon Blanco 32

Don Julio Reposado 42

Aperitif

Campari 34

Anise

Ouzo (12) 36

Arak 32