





ראשונות


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


פילה כרוב בלאדי • 48 
 'נתח' של כרוב בלאדי 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 בשמנ"ז, שקדים קלויים ואורגנו טרי. מוגש עם לחם לניגוב


קרפצ'יו סינטה • 72 
 פרוסות סינטה דקיקות, עם שמנ"ז ובלסמי מצומצם, שום קונפי, 'סלסה ורדה', רוקט ופרמזן 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 הדלים 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 בשמנ"ז ולימון

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

סלט קיסר • 59
 חסה 'קיסר', חזה עוף, בצל סגול, קרוטונים ופרמזן. מתובל ברוטב קיסר קלאסי.

סלט קינואה צבעוני • 56 
 קינואה מנומרת, כרוב סגול, רוקט, חסה לאליק, עגבניות שרי, נענע, פטרוזיליה, כוסברה, בצל סגול, שקדים קלויים וחמוציות. מתובל בשמנ"ז ולימון *תוספת ביצת עין • 7 / טופו • 12 / עוף • 15

בוקר

אצלנו מגישים "ביצי חופש"

שקשוקה • 62 
 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 • 62
 מוגש עם סלט ירוק בוינגרט

מוגישים עד 12:00 :

קרואסון ברי • 56
 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 • 7 / גבינת פטה כבשים • 9 / גבינה צ'רקסית • 9
סקורדליה • 7 / טחינה • 6 / סלמון מעושן • 18 / הרינג כבוש בבצל • 19
סלט ירקות • 17 / ביצים לבחירה • 14
מקושקשת טופו, עם תרד, פטריות ובצל ירוק • 18
מנת לחם • 15 (לל"ג + 4 שח)


כריכים


מוגישים בליווי סלט ירוק בוינגרט


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

כריך קורנביף • 65 
 חזה בקר צלוי, מיונז 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 חביטה קלאסי • 49 
 גבינת שמנת, חביטה, 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 • 56 
 מקושקשת טופו עם תרד, פטריות ובצל ירוק בתוך לחמניית פרעצל עם טחינה, עגבניה, רוקט ומלפפון חמוץ

עיקריות

קארי ירוק • 72/69

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

תבשיל ידאלי עדשים כחומות • 58

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

פצהדרציה • 64

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

מוגשים מ- 12:00

שניצל ופירה • 68

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, עגבנייה, 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 'אונטריבי' • 74

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

Pulled Beef • 72

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

נקניקיות בוטיק • 68

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

קפהדרציה בורגר • 72

המבורגר 220 גרם עם מיונז חרדל שמיר, חסה, עגבנייה,
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 / קורנבויף, חלפיניו ומיונז כמהין • 14

בורגר טבעוני (Beyond meat) • 65

אותו הסיפור רק שהקציצה טבעונית
מוגש בלחמניית פרעצל

פסטות

פרדלה ראגו • 72

תבשיל ראגו בקר ביון אדום, חמאה, פטריות שמפניון,
בצל מקורמל, עשבי תיבול וצנוברים. מוגש עם פרמז'ן

פרדלה קרם דלעת • 62

קרם דלעת עם שום וירוקים, שמנת, יין לבן, צ'ולי
גרוס ופרמז'ן

פסטה חמאת עגבניות • 54

חמאת עגבניות, שום קונפי, תרד, בזיליקום,
יין לבן ופרמז'ן

פסטה פוטנסקה • 56

רוטב עגבניות, שום, בזיליקום, זיתים, צלפים וטיפה
חריף. מוגש עם פרמז'ן

ניוקי שמנת פסטו • 56

פסטו בזיליקום, אורגנו, שום, תרד, שמנת, צנוברים
ופרמז'ן

רביולי עננים • 72

ממולא ארטישוק ירושלמי וגבינת ריקוטה, עטוף
בשמנת ויין לבן, שום, תרד, זוקיני, צ'ולי גרוס ופרמז'ן

ילדים

פיצה ילדים • 54

עם רוטב עגבניות ומוצרלה

פסטה

ברוטב עגבניות / שמנת • 42 רוזה • 46

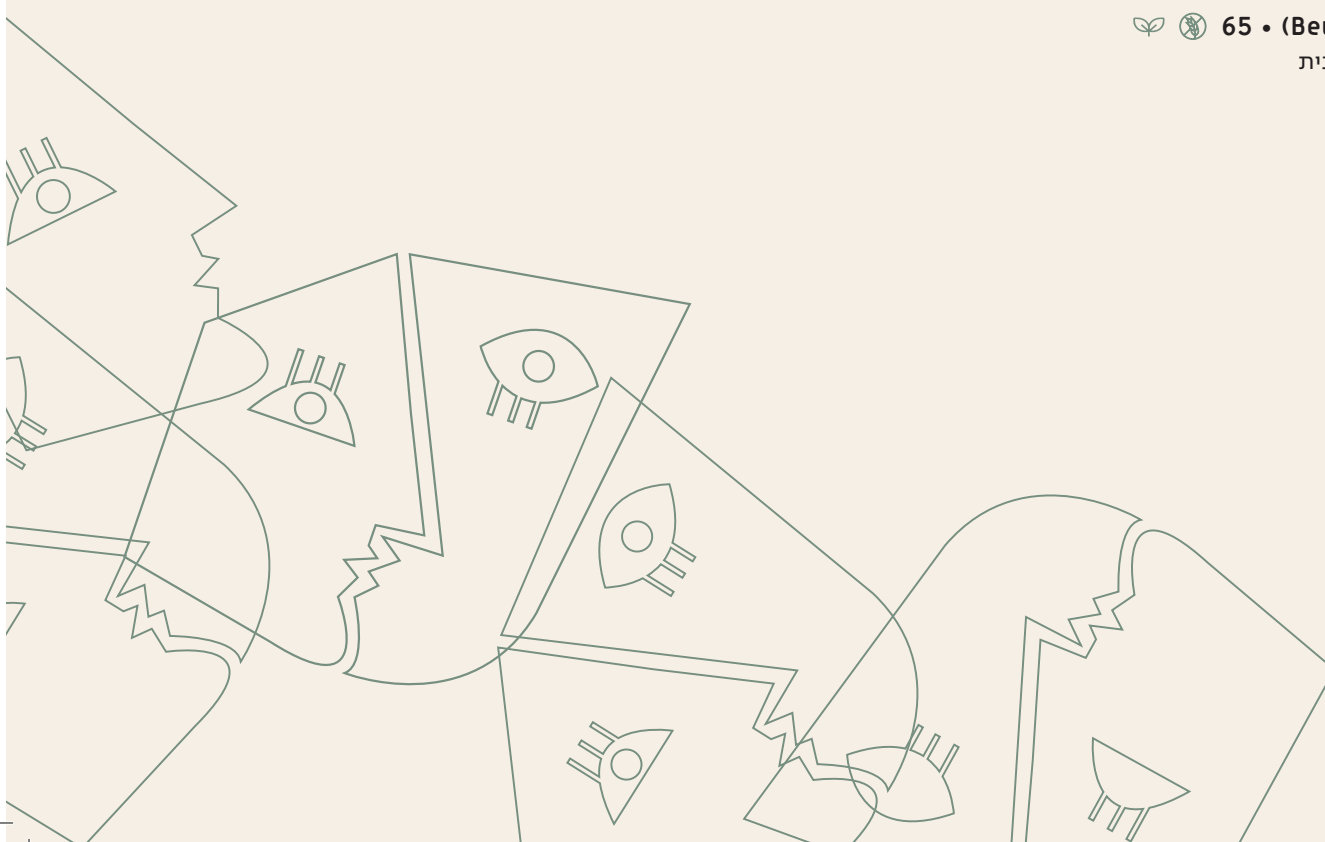
שניצלונים • 54

מוגשים עם תפו"א אפויים, מלפפון ועגבנייה חתוכים
ושתייה לבחירה טרופית/לימונדה

טבעוני

אפשרות למנה טבעונית

אפשרות למנה ללא גלוטן



בפּהדרצ'יה

CAFEDERATZIA

שתייה חמה

- הפוך קטן / גדול • 14 / 16
- אספרסו קצר / ארוך • 9
- אספרסו כפול • 12
- מקיאטו קצר/ארוך/כפול • 10 / 13
- קורטדו • 10
- אמריקנו • 12
- טורקי שחור • 8
- נס קפה על בסיס חלב / מים • 14 / 12
- חליטת תה • 12
- תה נענע • 10
- חליטת חורף • 16
- גינג'ר-לימון-דבש • 14
- קקאו • 16
- מאצ'ה לאטה • 18
- צ'אי מסאלה • 22
- שוקו חם • 14

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

ניתן לטחון קפה הביתה
למכונת אספרסו, פרוג'י פרס,
מקינטשה ועוד.

שתייה קרה

- קפה קר • 16
- אמריקנו קר • 14
- שוקו קר • 14 ש
- מאצ'ה לאטה • 18
- צ'אי מסאלה (ע"ב חלב) • 22
- חליטת דובדבן היביסקוס • 22
- חליטת פסיפלורה תפוח • 22
- חליטת נענע • 14
- גזוז בטעמים • 14
ליצ'י/פסיפלורה/אננס ועוד...
- לימונדה • 13 ש
- מיץ רימונים / תפוחים (קשת) • 16
- מיץ תפוח-סלק (קשת) • 16
- לימונענע גרוס • 24
- סודה • 11
- פרללה מים מינרלים מוגז טבעי (750/330 מ"ל) • 14 / 28
- מים מינרליים נביעות (זכוכית 500 מ"ל) • 12
- קוקה קולה וחבריו • 14
- בירה שחורה מאלט • 12
- טוניק (Fever Tree) • 14

מתוקים

- פאי תפוחים ללא סוכר • 38
- חלום חלווה • 36
- בר שוקולד ונוגט (טבעוני) • 36
- עוגילידה • 46
סנדוויץ' עוגיות שוקולד צ'יפ ואגוזים עם גלידת וניל
וגנאש שוקולד חם
- משהו בקטנה • 16 / 18
מאפי בוקר/עוגת גזר (עד שנגמר)
- אפוגטו • 15
- כדור שוקולד / תמרים (טבעוני) • 5
- צלחת עוגיות • 22
- קרם ברולה • 42
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 • 36
מוגש עם שמנת חמוצה
- סופלה שוקולד • 42
מוגש עם גלידת וניל
- פאי אגסים וקרם שקדים • 46
מוגש עם גלידת וניל

יין

38/136	פינו גריג'יו, קסטלו דלה רוסה, איטליה	לבן יבש
46/170	סואבה, מונטה דל פרא, איטליה	
44/165	בורגון אליגוטה, ויינרון דה בוקסי, צרפת	
40/138	סוביניון בלאן אלמנטס, ארטיזנל, ישראל	
33/125	פרוסקו, צינזאנו, איטליה	לבן מבעבע
39/140	קאפריס, ויינרון דה בוקסי טרופה, צרפת	רוזה
36/120	סנג'ובזה, פוארי פורטה, איטליה	אדום
38/130	טורו אל פיו רובלה, פאגוס דל ריי, ספרד	
48/175	כישור אדום, כישור, ישראל	
184	ריוחה, אל פקטו, ספרד	

אלכוהול

36	ג'ין טנקרי	32	וודקה קטל וואן
32	סקילה אספולון בלנקו	34	רום קפטן מורגן ספייסד
42	דון חוליו רפוסאודו	32	קפטן מורגן סילבר
34	אפרטיף קמפרי	46	וויסקי גלנמורנג'י
36	אניס אוזו (12)	36	וויילד טרקי (81)
32	ערק (אלנעבה)	42	ג'וני ווקר בלאק לייבל
12	צייסר הבית קמפרי / ערק / זוברוקה ווילד טרקי / אספולון	46	סינגלטון (12)
		32	ליקר בייליס
		48	קוניאק הנסי V.S.O.P

קוקטיילים

סנגרייה עם רום ותבלינים • 34

ערק ורימונים • 36

אפרול שפריץ • 42
אפרול, צינזנו פרו שפריץ, תפוז

רויאל מיול • 46
ג'ין טנקרי רויאל, אוכמניות, וניל, פיבר טרי ג'ינג'ר ביר, נענע

פינק ליצי • 48
וודקה קטל וואן סיטרון, אפרול, מונין אפרסק וליצי, לימון

גריין וויב • 48
אוזו 12, ג'ין, לימון, מונין למונגראס, מלפפון

ספייסי רוסליטה • 48
טקילה אספולון בלאנקו, מונין אגבה, לימון, חריף

תותים, ג'ינג'ר וטימין • 52
פימס, ג'ין, מונין תות, לימונים, ג'ינג'ר ביר וטימין

קמפג'ין • 46
ג'ין, קמפרי, תפוזים ופסיפלורה

דאקירי אננס • 48
רום פלנטיישן אננס, מונין אננס, לימון

ג'ין וטוניק • 48
ג'ין טנקרי, טוניק fever tree, לימון

בירה

אסטרייה (חביטה) • 28/34

קורונה • 28

ווינשטפן • 28

מלכה בהירה • 32

נגב • 32

סיידר אגסים קופרברג • 26



מפחדרצ'יה

CAFEDERATZIA

Morning We served "Free range Eggs"

Shakshuka • 62

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 • 62

Crispy pastry filled with vegetables and cheese.
Served with green salad in vinaigrette

Served until 12 PM:

Brie Croissant • 56

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 • 6 \ feta sheep cheese • 9 \ cream cheese • 7
skordelia • 7 \ circassian cheese • 9 \ smoked salmon • 18
herring fish • 19 \ small vegetables salad • 17
eggs of your choice • 14 \ Tofu scrambled, with spinach, mushrooms
and Spring onions • 18
bread • 15 (gluten free +4)

Sandwiches

served with green salad in vinaigrette dressing

Beet and Buche Chesse Sandwich • 58

Buche (goat cheese), beet, butter, 'salsa verde',
Lalique 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 • 49

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 • 56

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

Lalique 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, Lalique 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, Lalique lettuce, rocket and feta cheese (sheep)
seasoned with olive oil and lemon

Chicken Salad (Served cold) • 58

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

Caesar Salad • 59

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

Colorful Quinoa Salad • 56

White and red quinoa, purple cabbage, arugula, lalique lettuce,
cherry tomatoes, mint, parsley, coriander, red onion,
toasted almonds, and cranberries.

Seasoned with olive oil and lemon.

Extra: Sunny-side-up egg • 7 / Tofu • 12 / Chicken • 15

Main Courses

Green curry • 69/72 ✕

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 • 68

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 • 74 🌱

Served with mashed potatoes (dairy)

Boutique Chorizo • 68 🌱

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

Caféderazia Burger • 72 🌱

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

Pappardelle Ragu • 72

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

Pumpkin cream Pappardelle • 62

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

Tomato Butter Pasta • 56 ✕

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

Pasta Puttanesca • 56 ✕

Tomato sauce, garlic, basil, olives, capers and hot pepper. Served with Parmesan cheese

Pesto and Cream Gnocchi • 56

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

"Clouds" Ravioli • 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 • 42 / Rosé • 46

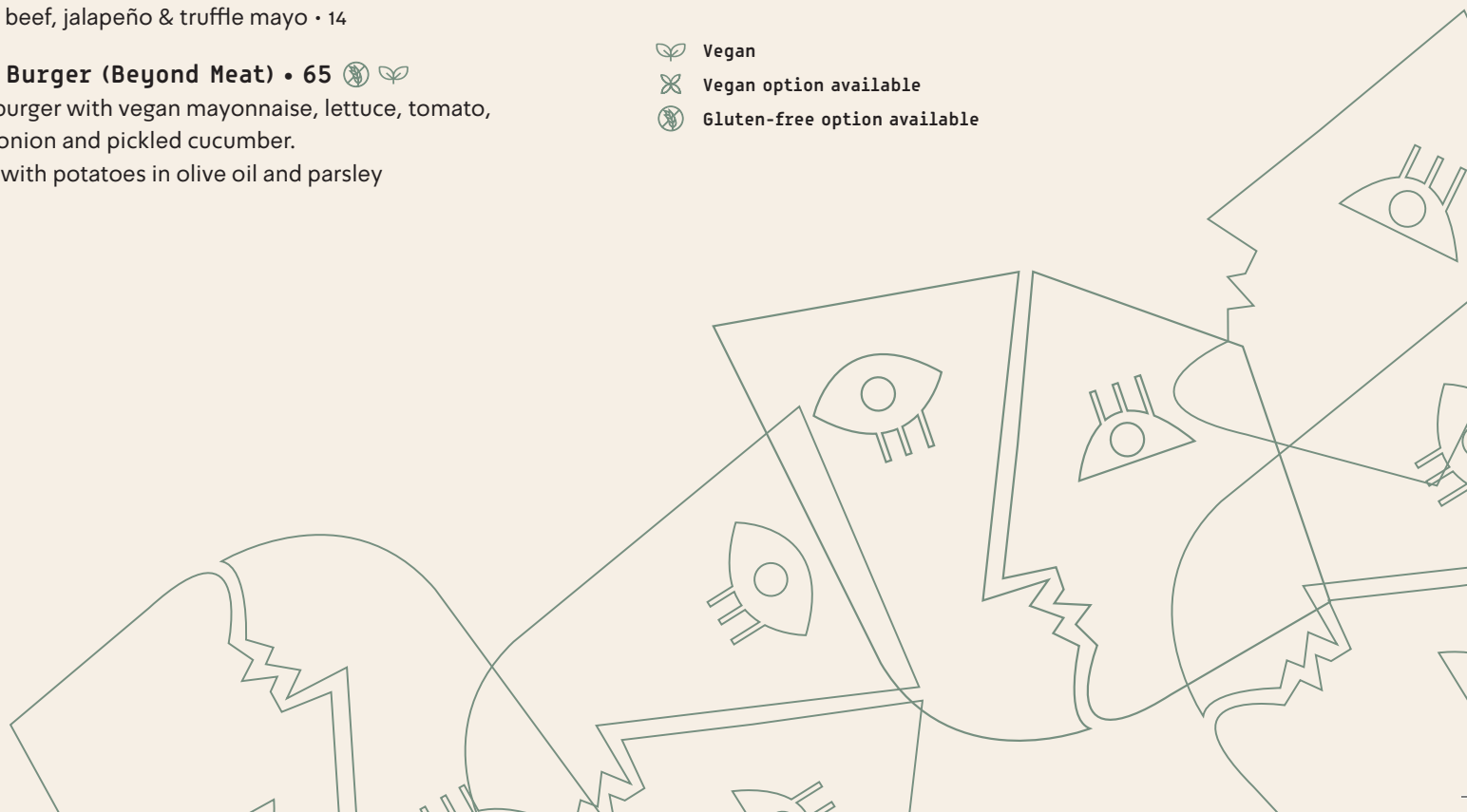
Schnitzelonim (Chicken Nuggets) • 54

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 • 14
- Iced Matcha • 18
- Cold Chai Masala (milk base) • 22
- Cold Cherry-Hibiscus Tea • 22
- Apple-Passion Fruit Tea • 22
- Cold Mint Tea • 14
- "Gazoz" in flavors • 14
Lychee / Passion fruit / pineapple / More...
- Lemonade • 13
- Pomegranate / Apple Juice ("Keshet") • 16
- Apple-Beet Juice ("Keshet") • 16
- Iced Mint-Lemonade • 24
- Soda • 11
- 'Ferrarelle' Sparkling Water (750/330 ml) • 14 / 28
- Mineral Water (500 ml glass) • 12
- Coca-Cola Family • 14
- Black Malt Beer • 12
- Tonic Water (Fever Tree) • 14

Cold Drinks

- Cappuccino (Small / Large) • 14 / 16
- Espresso (Short / Long) • 9
- Double Espresso • 12
- Macchiato (Short / Long / Double) • 10 / 13
- Cortado • 10
- American Coffee • 12
- Black Turkish Coffee • 8
- 'Nescafe' (Milk Based / Water Based) • 14 / 12
- Flavored Tea • 12
- Mint Tea • 10
- Winter Infusion 16
- Ginger-Lemon-Honey • 14
- 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 • 42
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 • 42
Served with Vanilla Ice Cream
- Pear Pie with Almond Cream • 46
Served with Vanilla Ice Cream
- Apple Pie (Sugar-Free) • 38
- Halva Dream • 36
- Chocolate-Nougat Bar (Vegan) • 36
- Ugilida • 46
Chocolate & Nut Chocolate Chip Cookies Sandwich, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Ganache
- Small Bites • 16 / 18
Breakfast Pastries / Carrot Cake (While Supplies Last)
- Affogato • 15
- Chocolate / Date Ball (Vegan) • 5
- Cookies Plate • 22

Cocktail

Sangri'a with rum and spices • 34

Arak and pomegranates • 36

Aperol Spritz • 42

Aperol, dry sparkling white wine and touch of soda

Royal Mule • 46

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

Pink Lychee • 48

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 • 46

Gin, Campari, Oranges and Passion Fruit

Pineapple Daiquiri • 48

Plantation Pineapple Rum, Pineapple, Lemon

Gin and Tonic • 48

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	Pinot Grigio, Castello della Rosa, Italy	38/136
	Soave, Monte Del Fra', Italy	46/170
	Bourgonge Alligote', Vignerons de Buxy, France	44/165
	Sauvignon Blanc Elements, Artisanal, Israel	40/138
Sparkling White	Prosecco, Cinzano, Italy	33/125
Rose	Caprice, Les Maitres Vignerons de-Saint-Tropez, France	39/140
Red	Sangiovese, Poirier Porta, Italy	36/120
	Toro El Pillo Roble, Pagus del Rey, Spain	38/130
	Kishor Red, Kishor Vineyards, Israel	48/175
	Rioja, El Pacto, Spain	184

Alcohol

Vodka

Ketel One 32

Rum

Captain Morgan Spiced 34

Captain Morgan Silver 32

Whiskey

Glenmorangie 46

Wild Turkey (81) 36

Johnnie Walker 42

Black Labe

Singleton (12) 46

Liqueur

Baileys 32

House Chaser (Shot) 12

Campari / Arak / Zubrowka / 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