

קפית: תפריט

התחלות:

- 88 **כלטת מאזטים** מוגשת עם שתי פוקצ'ות, טחינה, צזיקי, חציל בתחמיץ, קרם ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, לבנה מתובלת, זיתים סורים, פסטו כוסברה, גרגירי חמוס ובולגרית, פלפלים חריפים מטוגנים וכרובית אפוייה
- 58 **כרובית מטוגנת מצופה** על טחינה גולמית וצ'ילי מתוק
- 58 **חציל על האש** עם טחינה גולמית, סלסת עגבניות טריות, מלח אטלנטי ושמן זית* מוגש עם לחם
- 58 **קציצות כרישה וגבינה בולגרית** עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
- 58 **לביבות בטטה פריכות** עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
- 36 **צ'יפס**

מרקים:

- 44-46 **מרק היום / מרק בצל / מרק בטטה**

סלטים:

- 78 **"האורגנטו"** רצועות זוקיני מוקפצות עם תערובת פיזוחים וקרוטונים על עגבניות, בצל, נענע, בזיליקום וגבינה בולגרית
- 78 **אורגנטו בטטה** רצועות בטטה מוקפצות עם תערובת פיזוחים וקרוטונים על סלט חסה, עלים צעירים, עגבניות, מלפפונים, פטריות וגבינה בולגרית
- 78 **אורגנטו פטריות** פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער מוקפצות עם גרעיני חמנייה, שומשום, קשיו וקרוטונים על סלט חסה, פלפלים, עגבניות שרי, בצל ירוק וגבינה בולגרית
- 68 **קיסר** לבבות חסה, עגבניות שרי, גבינת פרמזן וקרוטונים ביניים עם רוטב קיסר
- 74 **קינאה וכרובית צלויה** קינאה אדומה ולבנה, כרובית צלויה, חסה, בצל ירוק, סלרי, חמוציות, בצל סגול, אגוזי מלך, טחינה גולמית וסילאן
- 78 **חלומי** גבינת חלומי פריכה וצנוברים קלויים על תערובת עלים, חסה, עגבניות שרי, מלפפונים, פטריות שמפיניון, גזר, בצל סגול וגמבה
- 64 **יווני** מלפפונים, עגבניות, פלפלים, בצל סגול, חסה, גבינה בולגרית, זיתי קלמטה, זעתר, לימון ושמן זית

עיקריות:

- 128 **נתח סלמון צלוי** עם פירה תפוא ובצל פריך, שעועית ירוקה ועגבניות שרי צרובות
- 112 **שיפודי סלמון ברוטב טריאקי** עם אורז בסמטי, ירקות ירוקים, שומשום קלוי ובצל פריך
- 82 **פיש אנד צ'יפס** נתחי דג פריכים וצ'יפס. מוגש עם רוטב טרטור קלאסי ואיולי פיקנטי
- 86 **שווארמה סלמון** בפיתת פרנה עם עגבנייה ובצל מהגרייל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים
- 82 **שווארמה כרובית** בפיתת פרנה. עם עגבנייה ובצל מהגרייל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים
- 82 **גבינת חלומי שחומה ופטריות** ברוטב יין על פירה תפוא ובצל פריך

פוקצ'ות ופיצות:

- 42 **פוקצ'ינה שמן זית** מוגשת עם טחינה ופסטו כוסברה
- 72 **פוקצ'ה בדואית** גבינה בולגרית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל ירוק, שמן זית וזעתר
- 68 **פיצה מרגריטה** רוטב עגבניות, בזיליקום וגבינת מוצרלה תוספת לבחירה: 9
- 78 **פיצה שלנו** רוטב עגבניות, פסטו כוסברה, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, בזיליקום, גבינת מוצרלה ופרמזן
- 78 **פיצה פטריות** רוטב עגבניות, פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער, בזיליקום וגבינת מוצרלה
- 78 **פיצה ים תיכונית** רוטב עגבניות, חצילים, עגבניות טריות, בצל סגול, גבינת מוצרלה, גבינה בולגרית, צ'ילי ופטרוזיליה
- 78 **פיצה סיציליאנית חריפה** רוטב עגבניות, אנשובי, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'ילי, פרוסות עגבנייה, מוצרלה טרייה ובזיליקום
- 78 **פיצה רומאית** פרוסות עגבנייה, מוצרלה, פסטו, צ'ילי אדום ובזיליקום
- 78 **פיצה ביאנקה** עלי תרד, בצל, מוצרלה, רוטב שמנת וצ'ילי אדום

פסטות:

- 84 **רביולי: 4 גבינות / בטטה - בכל רוטב**
תוספת לרוטב שמנת סלמון - 15
- פסטות ארוכות: ספגטי / פטוצ'יני**
- פסטות קצרות: פנה / בוסיאטה / רדיאטורה**
- ניוקי תפוחי אדמה**
מחיר הפסטות מלבד הרביולי בהתאם לרוטב
- רטבים:**
- 72 **עגבניות** - עם בזיליקום ושמן זית
- 72 **סלסה רוזה** - שמנת עגבניות
- 74 **שמנת פטריות**
- 84 **שמנת וסלמון מעושן**
- 72 **שמנת פסטו / שמנת פרמזן**
- 72 **אליו אוליו נפוליטני** - שום, שמן זית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, עשבי תיבול, צ'ילי וצנוברים
- 78 **ארטישוק צרוב** - עם קרם ארטישוק לימוני, עגבניות שרי ופרמזן

קפית:

1987

טבעוני | אפשרות ללא גלוטן | שימו ♥ סביבת העבודה במסעדה מכילה אלרגנים
מכל הסוגים וכל המנות עלולות להכיל שאריות מוצרים מן החי

קפית: בוקר

משקאות קרים:

קוקה קולה טעם החיים

14	קוקה קולה / דיאט / זירו
14	ספרייט / זירו / פאנטה
14	פיוז טי אפרסק
13/28	כררלה - מים מינרליים מוגזים טבעיים 330/750 מ"ל
14/12	נביעות מים מינרלים / בטעמים
19	סחוטים: תפוזים / תפוחים / גזר *אפשרות לתוספת ג'ינג'ר
14	לימונדה / לימונענע
22	לימונענע גרוס
18	קרים: תה / אמריקנו / הפוך / שוקו
22	אייס קפה
26	שייק פירות על בסיס מים / תפוזים / חלב
26	מילקשייק
48/42	קנקנן לימונדה / תפוזים / לימונענע גרוס

משקאות חמים:

12	אספרסו / מקיאטו / אמריקנו / קורטדו
14	הפוך / אספרסו כפול
16	הפוך בטעמים / מוקה / שוקו / נס על חלב
14	תה / תה צמחים
22	סיידר תפוחים חם תוספת יין - 10
18	אפוגטו: אספרסו עם גלידת וניל
22	צ'אי לאטה
24	סחלב מוגש עם קוקוס, קינמון ואגוזים
	תוספת לכוס גדולה 2₪
	תוספת קצפת 4₪

קפית:
1987

בוקר טוב: מוגש עד השעה 12:00

48	בוקר לבן יוגורט כבשים, גרנולה, פירות טריים וסילאן תמרים
79	בוקר בקפית ביצים לבחירה, גבינות ומטבלים, סלט טונה, סלט ירקות, מבחר לחמים, חמאה וריבה, מיץ טבעי, קפה, עוגת גזר ומעדן פירות טריים וגרנולה
152	בוקר בקפית לשניים ביצים לבחירה, גבינות, סלט טונה, טחינה, זיתים, פסטו כוסברה, ממרח ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, סלט ירקות, מבחר לחמים, חמאה וריבה, מיץ טבעי, קפה, עוגת גזר ומעדן פירות טריים וגרנולה
78	בנדיקט קלאסי על חלה קלוייה ורוטב הולנדייז, ביצים עלומות ותרד מוקרם. מוגש עם סלט שוק
82	לקס בנדיקט על חלה קלוייה ורוטב הולנדייז גבינת שמנת וסלמון מעושן. מוגש עם סלט שוק
142	פוקצ'ה בנדיקט לשניים פוקצ'ה ועליה שלוש ביצים, מוצרלה טרייה, פרמזן, תרד, זיתי קלמטה ועגבניות קונפי. קפה או מיץ טבעי
76	פריטטה אפויה עם מוצרלה טרייה , קונפי עגבניות, עלי בזיל ופרמזן
76	פריטטה אפויה עם פטריות שמפיניון , בצל מוזהב, קונפי עגבניות, בצל ירוק וגבינת עיזים
72	שקשוקה אדומה מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה
76	שקשוקה ירוקה עלי תרד, בצל, מוצרלה ובולגרית, עגבניות ושמנת. מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה

קרואסון טוסט:

52	מוצרלה, פרמזן, ביצה עלומה, עגבנייה וחסה
52	אבוקדו, גבינה בולגרית, עגבנייה, חסה וצ'ילי

כריכים:

	בלחמינייה הנאפית במקום / בלחם טלר מלא
38	חביתה גבינה לבנה ועגבניה
38	גוואקמולי ממרח אבוקדו, ביצה קשה ועגבניה
38	סלט טונה מיונז, מלפפון חמוץ, סלרי ובצל סגול
38	טבעוני טחינה, חציל, פלפלים קלויים, עגבניה ועלים צעירים

בייגל טוסט: מוגש עם ירקות שוק

48	גבינה צהובה ועגבניה
58	בלאגן גבינה בולגרית, ביצה קשה, עגבניה, שמן זית וזעתר
64	סלמון מעושן גבינת שמנת, צלפים ובצל סגול

מתוקים:

14	שני מאפים
14	עוגיות: שוקולד צ'יפס / גרנולה / אלפחורס
14	פרוסת עוגת שמרים / בחושה
52	פנקייק עם סירופ מייפל, פירות טריים וקצפת

Caffit: Menu

Starters:

Meze plate served with focaccias, tahini, tzaziki, fried eggplant in vinegar marinade, roasted almonds and garlic confit, cream of artichoke and preserved lemon, guacamole, spiced labane cheese, olives, coriander pesto 88

Fried cauliflower on raw tahini and sweet chili 58

 **Flame-broiled eggplant** with raw tahini, fresh tomato salsa, Atlantic salt and olive oil. *Served with bread 58

Leek and Bulgarian cheese patties with sour cream and chives dipping sauce 58

Crispy sweet potato pancakes with sour cream and chives dipping sauce 58

 **Fries** 36

Soups:

The soup of the day / Onion soup / sweet potato soup 44-46


Salads:

"The Oreganato" stir-fried zucchini, mixed nuts and croutons over a salad of tomatoes, onions, mint, basil and bulgarian cheese 78


Sweet potato Oreganato golden sweet potato, mixed nuts and croutons on top of a salad of baby leaves, tomatoes, cucumbers, mushrooms and bulgarian cheese 78

Mushroom Oreganato stir-fried Portobello, champignon and wild mushrooms, sunflower seeds, sesame, cashews and croutons over a salad of lettuce, peppers, cherry tomatoes, green onion and bulgarian cheese 78

Caesar hearts of romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and homemade croutons with Caesar dressing 68

 **Quinoa and roasted cauliflower** red and white quinoa, roasted cauliflower, lettuce, green onion, walnuts, celery, dried cranberries, red onion, raw tahini and date honey (silan) 74

Haloumi crispy haloumi cheese and pine nuts with mixed leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, champignon mushrooms, carrot, red onion and peppers 78

 **Greek** cucumbers, tomatoes, peppers, red onion, crispy lettuce, Bulgarian cheese, kalamata olives, za'atar, lemon and olive oil 64


Main courses:

 **Grilled salmon fillet** with mashed potatoes and crispy onions, green beans and roasted cherry tomatoes 128

Salmon skewers in teriyaki sauce with basmati rice, green vegetables, toasted sesame and crispy onions 112

Fish and chips crispy chunks of fish with french fries, classic tartar sauce & spicy aioli 82

Salmon shawarma in frena bread. with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and home made pickles 86

 **Cauliflower shawarma** in frena bread. with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and home made pickles 82

Browned haloumi cheese and mushrooms in wine and plums sauce on mashed potatoes and crispy onions 82

Focaccia & Pizza:

 **Focaccia olive oil** served with tahini and coriander pesto 42

Bedouin Focaccia bulgarian cheese, cherry tomatoes, kalamata olives, green onions, olive oil and za'atar 72

Margherita pizza tomato sauce, basil and mozzarella cheese. extra topping 9Nis 68

Home pizza tomato sauce, coriander pesto, sun-dried tomatoes, kalamata olives, basil, mozzarella cheese and parmesan cheese 78

Mushroom pizza tomato sauce, portobello, champignon and wild mushrooms, basil and mozzarella cheese 78

Mediterranean pizza tomato sauce, eggplant, fresh tomatoes, red onion, mozzarella cheese and bulgarian cheese, chili and parsley 78

Spicy Sicilian pizza tomato sauce, anchovies, red onion, Kalamata olives, chili, sliced tomato, mozzarella cheese and basil 78

Roman pizza tomato slices, mozzarella, pesto, red chili and basil 78

Bianca pizza spinach leaves, onion, mozzarella, cream sauce and red chili 78

Pasta:

Ravioli: 4 cheeses / Sweet Potato - in any sauce 84
Adding salmon cream sauce - 15NIS

Long pasta: Spaghetti / Fettuccine

Short pasta: Penne / Busiate / Radiatore

Potato Gnocchi

The price of the pastas (except the ravioli) depends on the sauce

Sauces:

Tomato - with basil and olive oil 72

Salsa rosa - cream and tomato sauce 72

Cream & mushrooms 74



Cream and smoked salmon 84

Cream & pesto / Cream & parmesan 72

Neapolitan Aglio olio - garlic, olive oil, cherry tomatoes, kalamata olives, herbs, chili and pine nuts 72

Seared artichoke - with lemon artichoke cream, cherry tomatoes and parmesan cheese 78

קפית
— 1987 —

 Vegan |  Gluten free option | Pay attention: the restaurant environment contains all types of allergens and all dishes may contain products of animal origin

Caffit: Morning

Good Morning: Served until 12:00 PM

Muesly Sheep yogurt, granola, fresh fruit and date honey (silan)	48
Caffit Breakfast eggs of your choice, cheeses and spreads, tuna fish salad, vegetable salad, selection of breads, butter and jam, fresh juice and coffee, carrot cake, fresh fruit with granola	79
Caffit Breakfast for two eggs of your choice, cheeses, tuna fish salad, tahoni, olives, corianderpesto, guacamole, artichoke spread and preserved lemon, vegetable salad, selection of breads, butter and jam, fresh juice and coffee, carrot cake, fresh fruit with granola	152
Classic Eggs Benedict over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs and creamed spinach served with sliced vegetables	78
Lux Eggs Benedict over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs, cream cheese and smoked salmon served with sliced vegetables	82
Focaccia Benedict for two focaccia topped with eggs, fresh mozzarella, parmesan, spinach, kalamata olives and tomato confit, sliced vegetables, coffee or fresh juice	142
Fresh mozzarella Frittata tomato confit, basil leaves and parmesan	76
Champignon mushrooms and onion Frittata tomato confit, green onion and goat cheese	76
Red Shakshouka served with tahini, olives, arisa and fresh challah	72
Green Shakshouka spinach leaves, onion, mozzarella and bulgarian cheeses, tomatoes and cream. served with tahini, olives, arisa and fresh challah	76

Croissant toast:

Mozzarella, parmesan, poached egg, tomato and lettuce	52
Avocado, Bulgarian cheese, tomato, lettuce and chili	52

Sandwiches:

In home baked rolls / in whole wheat Teller bread	
Omelette cream cheese and tomatoes	38
Guacamole hard boiled eggs and tomatoes	38
Tuna Salad mayonaise, pickles, celery and red onions	38
Vegan tahini, eggplant, roasted peppers, tomatoes and baby leaves	38

Bagel Toast:

Served with sliced vegetables	
Yellow cheese and tomatoes	48
Balagan Bulgarian cheese, hard-boiled egg, tomatoes, olive oil and za'atar	58
Smoked salmon cream cheese, capers and red onion	64

Sweets:

Two pastries	14
Cookies: chocolate chips / granola / alfahors	14
A slice of yeast cake / Sponge cake	14
Pancake with maple syrup, fresh fruit and whipped cream	52

Cold Beverages

Coca Cola

Coca Cola / diet / zero	14
Sprite / zero / fanta	14
Fuze tea - peach	14
Ferrarelle - naturally sparkling mineral water 330 / 750 ml	13/28
Neviot mineral water / Neviot flavoured water	12/14
Freshly squeezed: Orange / apple / carrot *extra ginger optional	19
Lemonade / Lemon-mint	14
Crushed lemon - mint	22
Cold: tea / American coffee / cappuccino / chocolate milk	18
Iced coffee	22
Fruit shake - Water / Orange juice / Milk	26
Milkshake	26
Pitcher of lemonade / orange juice / lemon - mint	42-48

Hot Beverages

Espresso / Macchiato / Americano / Cortado	12
Cappuccino / Double espresso	14
Flavored cappuccino / Mocha / Chocolate	16
Instant coffee over milk	16
Tea / Herbal tea	14
Hot apple cider extra wine - 10	22
Affogato: Espresso with vanilla ice cream	18
Chai Latte	22
Sahlab Served with coconut, cinnamon and nuts	24

*Served in a mug - additional 2NIS

*Whipped cream - additional 4NIS

קפית
1987