

קפית: תפריט

התחלות:

89	פלטת מאזטים מוגשת עם שתי פוקצ'ות, טחינה, צזיקי, חציל בתחמיץ, קרם ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, לבנה מתובלת, זיתים סורים, פסטו כוסברה, גרגרי חמוס ובולגרית, פלפלים חריפים מטוגנים וכרובית אפויה
62	כרובית מטוגנת מצופה על טחינה גולמית וצ'ילי מתוק
59	חציל על האש עם טחינה גולמית, סלסת עגבניות טריות, מלח אטלנטי ושמן זית *מוגש עם לחם
59	קציצות כרישה וגבינה בולגרית עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
59	לביבות בטטה פריכות עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
42	צי'פס

מרקים:

44-46	שאל את המלצר
-------	--------------

סלטים:

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

עיקריות:

129	נתח סלמון צלוי עם פירה תפו"א ובצל פריך, שעועית ירוקה ועגבניות שרי צרובות
129	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
88	שווארמה סלמון בפיתת פרנה עם עגבנייה ובצל מהגרייל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים
84	שווארמה כרובית בפיתת פרנה. עם עגבנייה ובצל מהגרייל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים
88	גבינת חלומי שחומה ופטריות ברוטב יין על פירה תפו"א 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: 9ש
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	רבילולי: 4 גבינות / בטטה - בכל רוטב תוספת לרוטב שמנת סלמון מעושן - 15ש
	פסטות ארוכות: ספגטי / פטוצ'יני
	פסטות קצרות: פנה / בוסיאטה / רדיאטורה
	ניוקי תפוחי אדמה מחיר הפסטות מלבד הרבילולי בהתאם לרוטב
	רטבים:
74	עגבניות - עם בזיליקום ושמן זית
74	סלסה רוזה - שמנת עגבניות
74	שמנת פטריות
84	שמנת וסלמון מעושן
74	שמנת פסטו / שמנת פרמזן
74	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	פררלה - מים מינרליים מוגזים טבעיים 330/750 מ"ל
14/12	נביעות מים מינרלים / בטעמים
22	סחוטים: תפוזים / תפוחים / גזר *אפשרות לתוספת ג'ינג'ר
14	לימונדה / לימונענע
22	לימונענע גרוס
22	קרים: תה / אמריקנו / הפוך / שוקו
24	אייס קפה
28	שייק פירות על בסיס מים / תפוזים / חלב
28	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
24	סיידר תפוחים חם תוספת יין - 12
22	אפוגטו: אספרסו עם גלידת וניל
24	צ'אי לאטה
26	סחלב מוגש עם קוקוס, קינמון ואגוזים (בחורף)
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 עם גרנולה
164	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, מאפים מתוקים ומעדן פירות טריים עם גרנולה
79	בנדיקט קלאסי על חלה קלויה ורוטב הולנדייז, ביצים עלומות ותרד מוקרם. מוגש עם סלט שוק
84	לקס בנדיקט על חלה קלויה ורוטב הולנדייז גבינת שמנת וסלמון מעושן. מוגש עם סלט שוק
144	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:

54	מוצרלה, פרמזן, ביצה עלומה, עגבנייה וחסה
54	אבוקדו, גבינה בולגרית, עגבנייה, חסה וצ'ילי
54	ביצה מקושקשת, גבינת שמנת, עגבנייה וחסה

כריכים:

בלחם מלא	
42	חביתה גבינה לבנה ועגבניה
42	גוואקמולי ממרח אבוקדו, ביצה קשה ועגבניה
42	סלט טונה מיונה, מלפפון חמוץ, סלרי ובצל סגול
42	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

מאפים ומתוקים:

24 - 18	קרואסון חמאה / שקדים / שוקולד / סינבון / פטיסייר פירות יער
32	בריוש קרם פטיסייר וריבת פירות יער
24	מאפה פרמזן מלוח
16	פרוסת עוגת שמרים / בחושה
16	מבחר עוגיות
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	89
Fried cauliflower on raw tahini and sweet chili	62
  Flame-broiled eggplant with raw tahini, fresh tomato salsa, Atlantic salt and olive oil. *Served with bread	59
Leek and Bulgarian cheese patties with sour cream and chives dipping sauce	59
Crispy sweet potato pancakes with sour cream and chives dipping sauce	59
Fries	42

Soups:

Ask the waiter	44-46
----------------	-------

Salads:

"The Oreganato" stir-fried zucchini, mixed nuts and croutons over a salad of tomatoes, onions, mint, basil and bulgarian cheese	79
Sweet potato Oreganato golden sweet potato, mixed nuts and croutons on top of a salad of baby leaves, tomatoes, cucumbers, mushrooms and bulgarian cheese	79
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	79
Caesar hearts of romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, Soft-boiled egg and homemade croutons with Caesar dressing	74
  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)	76
Haloumi crispy haloumi cheese and pine nuts with mixed leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, champignon mushrooms, carrot, red onion and peppers	79
 Greek cucumbers, tomatoes, peppers, red onion, crispy lettuce, Bulgarian cheese, kalamata olives, za'atar, lemon and olive oil	68

Main courses:

 Grilled salmon fillet with mashed potatoes and crispy onions, green beans and roasted cherry tomatoes	129
Salmon skewers in teriyaki sauce with basmati rice, green vegetables, toasted sesame and crispy onions	129
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	88
 Cauliflower shawarma in frena bread. with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and home made pickles	84
Browned haloumi cheese and mushrooms in wine and plums sauce on mashed potatoes and crispy onions	88

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 Adding smoked salmon cream sauce - 15NIS	84
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	74
Salsa rosa - cream and tomato sauce	74
Cream & mushrooms	74
Cream and smoked salmon	84
Cream & pesto / Cream & parmesan	74
Neapolitan Aglio olio - garlic, olive oil, cherry tomatoes, kalamata olives, herbs, chili and pine nuts	74
Seared artichoke - with lemon artichoke cream, cherry tomatoes and parmesan cheese	78



 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 noon

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, tahini, olives, corianderpesto, guacamole, artichoke spread and preserved lemon, vegetable salad, selection of breads, butter and jam, fresh juice and coffee, carrot cake, pastries, fresh fruits with granola	164
Classic Eggs Benedict over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs and creamed spinach served with sliced vegetables	79
Lux Eggs Benedict over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs, cream cheese and smoked salmon served with sliced vegetables	84
Focaccia Benedict for two focaccia topped with eggs, fresh mozzarella, parmesan, spinach, kalamata olives and tomato confit, sliced vegetables, coffee or fresh juice	144
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	54
Avocado, Bulgarian cheese, tomato, lettuce and chili	54
Scrambled egg, cream cheese, tomato, and lettuce	54

Sandwiches:

In whole wheat bread	
Omelette cream cheese and tomatoes	42
Guacamole hard boiled eggs and tomatoes	42
Tuna Salad mayonaise, pickles, celery and red onions	42
 Vegan tahini, eggplant, roasted peppers, tomatoes and baby leaves	42

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

Pastries and Sweets:

Butter Croissant / Almond / Chocolate / Cinnamon Roll / Patisserie Berries	18 - 24
Brioche with Pastry Cream and Berry Jam	32
Salty Parmesan pastry	24
Slice of Yeast Cake / Simple Sponge Cake	16
Assorted Cookies	16
Pancakes with Maple Syrup, Fresh Fruits, 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	22
Lemonade / Lemon-mint	14
Crushed lemon - mint	22
Cold: tea / American coffee / cappuccino / chocolate milk	22
Iced coffee	24
Fruit shake - Water / Orange juice / Milk	28
Milkshake	28
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 - 12	24
Affogato: Espresso with vanilla ice cream	22
Chai Latte	24
Sahlab Served with coconut, cinnamon and nuts (Served in winter)	26

*Served in a mug - additional 2NIS

*Whipped cream - additional 4NIS

קפית:
— 1987 —