



MARSHMALLOW



בוקר של פינוק - 56 ₪

שתי ביצים עשויות לבחירה, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, אבוקדו, לחם הבית עם מטבלים, חמאה, ריבה, מיני מאפים ומיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

פינוק בריבוע (ארוחה זוגית) - 104 ₪

ארבע ביצים עשויות לבחירה, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, אבוקדו, מחר מטבלים וירקות אנטיפסטי, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מאפים, שני מיני מוּוּוּ... שני סוגי קפה ושני מיצים טבעיים לבחירה.

פינוק קולומביאני - 59 ₪

אומלט בתוספת פלפל חריף, עגבנייה, פלפל קלוי, פטריות ופטרזיליה. מוקרם עם גבינת פיקורינו, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

פינוק יווני - 59 ₪

אומלט בתוספת בצל ירוק, פטריות, פטרזיליה, נענע וגבינת פטה. סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

פינוק לבנוני - 59 ₪

אומלט בתוספת בצל סגול, צ'יפס, עגבנייה, חציל בלאדי קלוי ופטרזיליה. סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

פינוק פיקנטי (שקשוקה) - 49 ₪

שתי ביצים עשויות בתוך תבשיל עגבניות פיקנטי, מוגש בליווי סלט ירקות רענן, לחם הבית, טחינה, חמאה, קפה ומיץ טבעי לבחירה.

פינוק מהטבע (חודלי) - 33 ₪

יוגורט בתוספת מחר פירות העונה, גרנולה, דבש/סילאן ושברי שוקולד חלב.

פינוק מהגליל - 29 ₪

צלחת לבנה גלילית, בתיבול זעתר ושמן זית, מוגש עם ירקות טריים ולחם הבית.

חיני פינוק - 26 ₪

משקה חם ומיני כריך לבחירה.

פינוק בקטנה (קפה ומאפה) - 17 ₪

משקה חם ומאפה לבחירה.

תוספות

מנת חביתה (עשויה משתי ביצים) - 12 ₪

תוספות לחביתה (בצל, פטריות, עשבי תיבול, עגבנייה, פטה, חציל קלוי, גבינה צהובה, פלפל חריף/קלוי) - 3 ₪

תוספת טפאס לארוחת בוקר - 5 ₪

תוספת לחם - 10 ₪

תוספת למיץ גזר טרי - 9 ₪



ENJOY...



חרק היום - 31 🕒

מרק משתנה לפי טריות השוק ומתבשל מדי יום, מוגש עם לחם הבית וסלט ירוק.

קרש גבינות - 58 🕒

מבחר גבינות רכות וקשות, בליווי מבחר ירקות טריים ורעננים - מוגש עם לחם הבית.

חציל בלאדי - 34 🕒

חציל בלאדי שרוף על אש גלויה, מוגש על מצע של טחינה, בליווי סלט עלי מיקרו רעננים, בתיבול ים תיכוני של נענע ופלפל צ'ילי טרי - מוגש עם לחם הבית.

גלילות חציל ולבנה - 33 🕒

פרוסות חציל בלאדי ממולאות בלבנה מהגליל, עם ניחוח עדין של בזיליקום. מוגשות על מצע של רוטב פסטו. מוגש עם לחם הבית.

פטריות מחולאות - 41 🕒

פטריות שמפיניון טריות ממולאות בתערובת גבינות בניחוח עשבי תיבול אפויות ומוקרמות עם גבינת מוצרלה משובחת. מוגש עם לחם הבית.

הום פרייז - 23 🕒

קוביות תפו"א פריכות, ברוטב צ'ילי מתוק, בניחוח כוסברה.

פלאסל סטריות - 39 🕒

עשרה כדורים העשויים מתערובת של פטריות ומבחר גבינות, בציפוי קריספי מוגשים על מצע חסה רעננה.

פלאסל חצילים - 39 🕒

עשרה כדורים העשויים מתערובת של חצילים, פלפלים קלויים, ומבחר גבינות בציפוי קריספי, מוגשים על מצע חסה רעננה.

כרובית מטוגנת - 37 🕒

כרובית טרייה מצופים בתערובת קריספית, מוגשים בליווי רוטב צ'ילי מתוק חריף בניחוח אסייתי.

צלחת צ'יפס - 19 🕒



לחם הבית - 19

לחם הנאפה מדי יום, מוגש בליווי מטבלים משתנים.

לחם שום ארוחטי - 19

לחם הנאפה מדי יום, בתוספת של חמאת שום ופטרוזיליה, מוגש בליווי מטבלים משתנים.

ברוסקטה - 39

פרוסות לחם עבות בתיבול שמן זית, נגיעות שום, וסלסט עגבניות בניחוח בזיליקום מוקרם בתנור עם גבינת מוצרלה משובחת.

ברוסקטה שמנת פטריות - 46

פרוסות לחם עבות, מוקרמות עם רוטב שמנת פטריות וגבינת פרמזן משובחת.

ברוסקטה גבינת עיזים - 48

פרוסות לחם עבות, בתוספת פסטו, חציל קלוי ופלפלים קלויים מוקרמות עם גבינת עיזים.

קיש היום - 41

פשטידת ירקות וגבינות הנאפית מדי יום בתוך בצק פריך לפי מצב רוחו של השף.

פיצה מרגריטה - 41

בצק שמרים דק וקריספי, רוטב עגבניות בניחוח בזיליקום וגבינת מוצרלה משובחת ושלוש תוספות לבחירה. תוספות בתשלום - עגבנייה, בצל סגול, זיתים ירוקים, זיתים שחורים, טונה, גבינת פטה, פטריות, תירס, פלפל קלוי, חציל קלוי, פלפל חריף - 3 ₪.





כריך טונה - 41 ₪
איולי שום, סלט טונה, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך אבוקדו - 41 ₪
איולי שום, אבוקדו, ביצה קשה, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך חביתה - 39 ₪
גבינת שמנת, חביתה משתי ביצים, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך איטלקי - 46 ₪
פלפל קלוי, חציל בלאדי שרוף, גבינת פטה, עגבניה ובזיליקום טרי.

כריך סלמון - 49 ₪
גבינת שמנת, סלמון מעושן, צלפים, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך חלומי - 49 ₪
גבינת שמנת, גבינת חלומי צרובה, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך סביח - 43 ₪
טחינה, חציל קלוי, ביצה קשה, תפוז"א, עגבניה, פטרוזיליה ובצל סגול.

ג'אבטה טוסט - 38 ₪
רוטב פיצה, גבינת מוצרלה, תוספות לבחירה: עגבניה, בצל סגול, זיתים.
תוספות בתשלום - טונה, גבינת פטה, גבינת שמנת, פטריות מטוגנות, תירס - 3 ₪

כל המנות חוגשות בתוספת סלט ירוק ורטבים.



סלס סלט - 54

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, קרוטונים, עגבניות שרי ובצל סגול ברוטב סלס קלאסי וגבינת חלומי צרובה.

סלט ניסואז - 49

תפו"א ננסי, מלפפון חמוץ, עגבניה, שעועית ירוקה, ביצה קשה וסלט טונה על מצע של עלי בייבי, בליווי רוטב שום ורוטב אלף האיים.

סלט פטוש - 48

מלפפון, עגבניה ובצל סגול חתוכים גס, קרוטוני פיתה מטוגנים בתיבול ארומטי של נענע, פטרוזיליה, מיץ לימון ושמן זית, מוגש עם טחינה מעל.

סלט קוביות - 49

מלפפון, עגבניה ובצל סגול חתוכים קוביות, זיתי קלמטה מובחרים, קוביות גבינת פטה בתיבול עדין של אורגנו טרי, מיץ לימון, שמן זית ומלח ים אטלנטי, על מצע של עלים צעירים.

סלט הכפר - 52

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, קולורבי, שומר, סלק אדום, צנונית, גזר, עגבניות שרי בתיבול שמן זית, מיץ לימון ומלח ים אטלנטי, מוגש עם קליפות גבינת פרמזן איטלקית.

סלט אביבי - 48

עלי בייבי רעננים, כרוב סגול, צנוניות, עגבניות שרי, בצל ירוק וקילופים של גבינת פיקורינו, בתיבול שמן זית, מיץ לימון ומלח ים אטלנטי.

סלט השף - 54

סלט משתנה לפי מצב רוחו של השף. (שאל את המלצר)

סלט פטריות וגבינת חלומי - 52

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, בצל סגול, מלפפון טרי, גמבות בשני צבעים ועגבניות שרי בתיבול שמן זית, מיץ לימון ומלח ים אטלנטי מוגש עם פטריות מוקפצות וקוביות גבינת חלומי ברוטב טריאקי.

הסלטים מוגשים בליווי לחם הבית.

המבורגר - 56 ₪

קציצת המבורגר העשויה מתערובת של פטריות טריות ומבחר גבינות, מוגש על לחמנית המבורגר בליווי חסה, עגבנייה, בצל סגול ותוספת לבחירה.

דג היום (אפוי בתנור) - 74 ₪

מוגש בתוספת סלט ירוק ותוספת לבחירה.

תוספות לבחירה:

צ'יפס אמריקאי, הום פרייז, סלט ירוק, סלט ירקות קצוץ.

פיש אנצ'יפס - 67 ₪

שלושה נתחי פילה דג מטוגנים בציפוי פריך, מוגשים על מצע של צ'יפס אמריקאי בליווי איולי שום ולימון טרי.

מהסלחנדרה באהבה...

לזניה - 52 ₪

דפי פסטה טריים ממולאים בתערובת משתנה מדי יום, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

גרטן - 39 ₪

קוביות תפו"א אפויות ברוטב שמנת בניחוח רוזמרין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

גרטן פטריות - 41 ₪

דואט של קוביות תפו"א ופטריות שמפיניון טריות ברוטב שמנת בניחוח טימין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

גרטן בטטה - 41 ₪

דואט של קוביות תפו"א וקוביות בטטה, ברוטב שמנת בניחוח רוזמרין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

פסטות...

ספגטי - 42 ₪

פנה - 42 ₪

רביולי גבינה - 52 ₪

רביולי פטריות - 52 ₪

רביולי בטטה - 52 ₪

ניוקי - 49 ₪

רטבים לבחירה...

אלפרדו - שמנת ופטריות

פומודורו - רוטב עגבניות

נפוליטנה - רוטב עגבניות ופטריות

פסטו - רוטב פסטו על בסיס שמנת

אליאליו - רוטב על בסיס שמן זית והמון שום

בטטה - רוטב בטטה על בסיס שמנת

רוזה - שילוב של רוטב שמנת ורוטב עגבניות

קארי - רוטב הודי על בסיס שמנת וחלב קוקוס

ניתן לשלב בין הפסטה לרוטב האהוב

תוספת הקרמה (7₪)

תוספת הקרמה עם גבינה בולגרית (9₪)



קינוחים

אוסו גלידה - 29

מיני מגנום עם מטבלי שוקולד חם, קליקים, דובונים, שברי שוקולד חלב ולבן.

קרפ חרשמלו - 26

שוקולד חלב ומרשמלו נמסים, גלידת וניל, דובונים ושוקולד חם.

פאד'ג שוקולד - 31

עוגת שוקולד חמה, היושבת בתוך בריכת שוקולד משובח עם גלידת וניל, קצפת מרשמלו ודובונים.

ערימת ילדים - 29

שלושה כדורי גלידה מוצפים בהמון שוקולד חם וערימה של קצפת מתוקה.

אוכל

פסטה ילדים - 31

פסטה כמו שילדים אוהבים ברוטב עגבניות מתקתק.

ביום בם בם תירס חם - 19

שלושה קלחי תירס מאודים כמו בסיפור הילדים האהוב.

שניצלוני גבינה וצי'סס - 29

חמישה שניצלוני גבינה מטוגנים, מוגשים עם מנת צ'יפס וקטשופ כמו שילדים אוהבים.

טוסט ילדים - 21

שתי פרוסות לחם לבן, חמאה וגבינה צהובה... בדיוק כמו בבית, מוגש לצד ירקות טריים.

מקושקשת - 22

שתי ביצים מקושקשות, המוגשות עם גבינה לבנה, מלפפון טרי ופרוסת לחם לבן קלויה.



אפשרו לנו לקבל מרשאו ע"ז גיפיו לאש לאויה
אנש כמן קצרי כספרי סיפור
נהב ארוסי מרשאו אנשקאט גמים
מסוז שוקו, שוקאטה ושוקה



YELADOOOES





הוופל האירני התפגג ככל הנראה מימי הביניים. יש אגדה המספרת על כך שהוופל הראשון נוצר כאשר אביר עוטה שיון קשקשים הגישב במקרה על התערוכת הגמה. וכך הוטבע בה הדגם של שגי-אורכ



וופל בננה בום - 46

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב ובננות בטופי מוגש בליווי קצפת, גלידה וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

וופל חרשחלו - 43

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב, שוקולד לבן ומרשמלו נמס, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

וופל קינדר בואנו - 47

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן וקינדר בואנו מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

וופל טופיפי - 47

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב וטופיפי נמס. מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר רוטב טופי חם.

וופל טראסל - 42

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב ושוקולד לבן נמסים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

וופל פרוו רושה - 48

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן וכדורי פרוו רושה. מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

וופל תותים (בעונה) - 46

וופל בלגי חם עם קרם וניל, שברי שוקולד לבן ותותים טריים מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

וופל גבינה ואוכמניות - 49

וופל בלגי חם עם קרם וניל, שברי שוקולד לבן, גבינת מסקרפונה ואוכמניות. מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

וופל חלבה - 45

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן, שוקולד חלב ושערות חלבה. מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

וופל קצפת ותפוחים בקינמון - 42

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב וקצפת תפוחים בקינמון מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

וופל קצפת קלאסי - 43

וופל בלגי חם עם קרם וניל, שברי שוקולד חלב, כדור גלידה ומגדל של קצפת אוורירית מוגש בליווי צ'ייר שוקולד חלב.



קרפ חרשחלו - 38

קרפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב ומרשמלו נמסים מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קרפ בננה ספליט - 39

קרפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב ובננות חמות בטופי מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קרפ שוקולד - 37

קרפ ממולא בקרם נוגט ושברי שוקולד חלב, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קרפ בננה לוטי - 41

קרפ ממולא בקרם וניל, שברי שוקולד לבן, בננות חמות וקוקוס מוגש בתוספת קצפת גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

קרפ אוכמניות ושוקולד לבן - 42

קרפ ממולא בקרם וניל שברי שוקולד לבן ואוכמניות מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

קרפ חסקרפונה וחוחים (בטונה) - 43

קרפ ממולא בקרם מסקרפונה, שברי שוקולד לבן ותותים טריים. מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

קרפ באונטי - 39

קרפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב, קוקוס טחון ושברי אגוזי לוז מקורמלים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קרפ סוצט
ידוע שהקינוח נמשך מאומגיות
של מסעדת Marie's בצרפת בשנת 1898.
הקינוח הוכן בטעות על ידי אחי שרפנטטייה.
עוצר טבח צרפתי בן 15 בשנת 1895.





מזון אורז - 32

קרם שוקולד חלב, שברי עוגיות אורז, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון קינדר בואנו - 34

קרם שוקולד לבן, שברי קינדר בואנו, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון טופיפי - 35

קרם שוקולד חלב, טופיפי, שברי שוקולד לבן, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון פררו רושה - 37

קרם שוקולד חלב, כדורי פררו רושה, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון תותים (בעונה) - 34

קרם שוקולד לבן, שברי שוקולד חלב, תותים טריים, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון אספרסו - 31

קרם שוקולד חלב, שברי שוקולד לבן, אספרסו, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון גלידה וניל - 35

קרם שוקולד חלב, שברי שוקולד לבן, גלידה, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

מזון אוכמניות - 36

קרם שוקולד לבן, שברי שוקולד לבן, אוכמניות, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.



קרם ברולה (Crème brûlée)
מקורו של הקינוח בבריטניה במאה ה-17.
ככל הנראה הקינוח הומצא על ידי השף
של טרניטי קולג' בקיימברידג'.
אשר בטעמו שיש את הקרם
אגרי שבצק עליו סוכר.

ברולה קומחיים - 38 ₪
שכבות של קרם וניל מקורמל ובצק עלים אפוי בליווי מרשמלו שרוף,
גלידת וניל וכדורי קליק.

פרופיטרול - 39 ₪
פחזניות מתוקות במילוי גלידת וניל, מצופים ברוטב שוקולד טהור וחם.

פיצה סיצוץ שוקולד - 39 ₪
בצק שמרים חם עם שוקולד נמס ושברי קראנץ עם שתי תוספות.
תוספות לבחירה: (3 ₪)
מרשמלו/בננות בטופי/חלבה/דובונים

פונדו שוקולד בלגי - 59 ₪
גריל מרשמלו, פירות טריים, נשיקות מרנג ושני מטבלי שוקולד טהור חלב/ לבן/ מריר.

פנקייקס - 34 ₪
ערימה של פנקייקים בעיטור שוקולד חם ופירות טריים.
תוספות לבחירה: (3 ₪)
אגוזי לוז/קוקוס טחון/חלבה/שברי פקאן



MARSHMALLOW



סופלה שוקולד - 39

סופלה שוקולד חם במילוי שוקולד לבן ומרשמלו, מוגש בתוספת גלידת וניל וצייסר שוקולד לבן חם.

סופלה שוקולד פרווה - 37

סופלה שוקולד חם במילוי שוקולד מריר, מוגש בתוספת פירות טריים וצייסר שוקולד מריר.

גבינצינו - 38

עוגת גבינה אפויה קרה, בציפוי קרם קפוצ'ינו בתוספת כדור גלידת וניל ואספרסו חם.

עוגת ביסקוויטים שוקולד - 37

עוגת ביסקוויטים משובחת מצופה בשוקולד טהור עם מרקם קרמי במיוחד, מוגש על במת מרשמלו חרוך, צייסר שוקולד טהור וקצפת אוורירית.

עוגת גבינה חות וקדאיף - 39

עוגת גבינה קרה בתוספת קונפיטורת תות ביתית וקדאיף בליווי קצפת ושוקולד טהור חם.

עוגת שוקולד חמה (ללא קמח) - 37

עוגת שוקולד כמו של פעם, חמה ומשובחת בליווי גלידת וניל ושוקולד טהור חם.

סוויט רול סושי - 37

גליליות וופל ממולאות בגלידה, מוגש בליווי סלט פירות טריים וקצפת.

פאי לימון - 37

בצק פריך מתוק, במילוי קרם לימון חמוץ מתוק, מוגש בליווי קצפת ושוקולד טהור חם.



איקיב שוקולד - קינח אצילי במילוי



מזגש ככוס גיבוקי...

שוקולטה בלגית - 18

משקה שוקולד חם, העשוי משוקולד בלגי מריר ומשובח בעל ארומה מודגשת במיוחד.

שוקולטה צרפתית - 18

משקה שוקולד חם, העשוי מתערובת של שוקולד חלב משובח בניחוח וניל צרפתי.

שוקולטה בלנקה - 18

משקה שוקולד חם, העשוי משוקולד לבן בעל מרקם קרמי וארומה עדינה של פולי קקאו.

שוקו קליק - 17

שוקולד טהור וחם עם כדורי וופל פריכים, מוגש בשלושה טעמים - (חלב/לבן/מריר).

חוקה לאטה - 16

שילוב של שוקולד ואספרסו, מוגש בשלושה טעמים - (חלב/לבן/מריר).

תוספות חיוחדות למשקאות חיוחדים - 3

מרשמלו/קצפת/חלבה/טופי/נשיקות מרנג/קליקים/פקאן גרוס.

כוס גיבוקי היא כוס בצורת פול קקאו. לשיית משקאות שוקולד, המספקת את האמימות והרומנטיקה של המשקה. יצירה של אווה שוקולד אולטימטיבית.



חגש בכוס מרשמאו...

מרשמאו יוצר באופן מסגרי ארצות
בסוף המאה ה-19.
הוא משנת 1948 מרשמאו מיוצר
בצורת ג'ליים רכים קצרים
שצוהים מפוצלת גשרובג
אבקת קמח גירס וסוכר.



שייק בננה בום - 25 ₪
בננות ושוקולד (חלב/לבן/מריר) על בסיס חלב.

שייק חוקצף - 25 ₪
שוקולד מוקצף (חלב/לבן/מריר) על בסיס חלב.

שייק אוריאו - 25 ₪
שוקולד (חלב/לבן/מריר) ועוגיות אוריאו על בסיס חלב.

שייק פררו רושה - 25 ₪
שוקולד (חלב/לבן/מריר) וכדורי פררו רושה על בסיס חלב.

שייק קינדר בואנו - 25 ₪
שוקולד (חלב/לבן/מריר) וקינדר בואנו על בסיס חלב.

שייק טופיפי - 25 ₪
שוקולד מוקצף (חלב/לבן/מריר) וטופיפי על בסיס חלב.

נוסטלגיה של חילקשייק - 21 ₪
מילקשייק בטעם של פעם, עם כדור גלידה וניל ושוקולד קריספי.

אייס קפה - 15 ₪

סחודי חנגו - 21 ₪ מנגו, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי תות - 21 ₪ תותים, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי בננה - 21 ₪ בננה, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי אננס - 21 ₪ אננס, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי מלון - 21 ₪ מלון, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי ליחון ונענע - 18 ₪ לימון טרי ונענע. תוספת אלכוהול - 10 ₪.

שייק פירות - 24 ₪

שלושה מרכיבים לבחירת הלקוח על בסיס חלב/תפוזים/יוגורט
מרכיבים לבחירה (בננה, מלון, תות, מנגו, תמר, אננס, שוקולד-חלב/לבן/מריר, קליקים)
תוספת פקאן - 5 ₪
Extra - 3 ₪
תוספת קצפת - 5 ₪



- קוקה-קולה..... 13 ש
- דיאט קוקה-קולה..... 13 ש
- קוקה-קולה זירו..... 13 ש
- ספרייט..... 13 ש
- דיאט ספרייט..... 13 ש
- פאנטה..... 13 ש
- קינלי סודה..... 10 ש
- פיוזטי..... 13 ש
- נביעות מים מינרלים..... 10 ש
- נביעות + בטעמים עדינים..... 12 ש
- פריגת משקה קל ענבים..... 13 ש
- פריגת משקה קל תפוחים..... 13 ש
- מאלטי - בירה שחורה..... 12 ש
- מיצים טבעיים..... 15 ש
- מיץ גזר..... 18 ש

- קסוצ'ינו - 12 ש
- קסוצ'ינו גדול - 14 ש
- אספרסו קצר/כפול - 10/8 ש
- חקיאטו קצר/כפול - 11/9 ש
- אמריקנו - 12 ש
- קפה שחור - 12 ש
- תה נענע - 12 ש
- נס על חלב/מים גדול/קטן - 12/14 ש
- שוקו חם/קר - 12 ש
- קפה קר - 14 ש
- חוספת קצפת - 5 ש



Coffee

