







Пожалуйста, обратите внимание, что наши продукты могут содержать аллергены из различных видов, включая молочные продукты, яйца, рыба, орехи разных видов, арахиса, пшеницы, ржи, ячменя, овса, сои и кунжут

Свежевыжатые соки

-  Сок из сельдерея, яблока, моркови и свеклы
-  Сок апельсиновый
-  Сок морковный
-  Сок из сезонных фруктов

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

На выбор: молоко 3%, обезжиренное молоко или соевое молоко
Дополнения: взбитые сливки

Имбирь, мед и куркум Выжатым имбирь, куркум с мёдом, лимон и корица.

Эспрессо

Двойной

Капучино

Большой капучино

Американо эспрессо, горячая вода.

Кофе Арома эспрессо, шоколад, горячее молоко, взбитые сливки, какао.

Кофе Мокко эспрессо, шоколад, взбитое горячее молоко, какао.

Шоко шоколад, взбитое горячее молоко, какао.

Шоко с маршмеллоу шоколад, взбитое горячее молоко, какао, маршмеллоу.

Чай латте со вкусом ванили и корицы.

Сахлаб подаётся с корицей, кокосом и орехами.

Голландский какао подаётся со взбитыми сливками.

Черный кофе

Чай в богатом ассортименте вкусов.



ВЫПЕЧКА

вегетарианское 

Круассан шоколадный/сливочный

Круассан миндальный шоколадный/сливочный

Миндальное печенье (1 шт./3 шт.)

Печенье Бискоти

Рогалик (1 шт./ 2 шт.)

Альфохорес

Вегетарианская слоенная выпечка с яблоком 

Выпечка с финиками / с халвой / с маком

Кукиз печенье с шоколадом

Брауни

Слойка творожная

Слоеное пирожное с ванилью и шоколадной крошкой

Дрожжевая выпечка с корицей

Апельсиновый пирог с кокосом

Дрожжевая выпечка с творогом

Яблочный тарт с сыром

Солёная выпечка

Сэндвич-круасан с лососем омлет с грибами, лосось, сливочный сыр, зеленый лук, руккола, соль и молотый черный перец. Подается с небольшим зеленым салатом: руккола, помидоры и красный лук, заправлен оливковым маслом.

Слоенная выпечка с сыром

Бурекас с сыром

Выпечка по-болгарски

Бурекас Удовольствие с крутым яйцом, помидором, тхиной, маринованные огурцы



КОФЕ + ВЫПЕЧКА

капучино/американо/ чай

круассан шоколадный / круассан сливочный / дрожжевая выпечка с корицей / слойка творожная / слоеное пирожное с ванилью и шоколадной крошкой / апельсиновый пирог с кокосом / кукиз / мраморная выпечка без глютена / слоенная выпечка с сыром / выпечка с финиками / с халвой / с маком / брауни / вегетарианская слоенная выпечка с яблоком.

КОФЕ + КРУАССАН С СОБОЙ / НА МЕСТЕ

Возможно заменить капучино на большой за дополнительную плату



БЕЗ ГЛЮТЕНА

Продукция подается только в упаковке

При замене хлеба для салата, сэндвича, завтрака на булочку без глютена

Булочка* с маслом

Выпечка "мраморный"



НАПИТКИ СО ЛЬДОМ И МОРОЖЕНОЕ

Айс Арома / Диетический

Айс Шоко

Капучино холодное эспрессо, холодное молоко, лед

Айс с печеньем

Айс Арома с мороженым

Американо холодное Двойной эспрессо, вода, лёд

Шейк фруктовый

Фруктовый микс, на основе апельсинового сока или молока (на основе молока рекомендуется добавить финиковый сироп).

Ванильное мороженое

Добавки : с тхиной, халвой / с шоколадной крошкой / ~~маком~~/халва

Сиропы со вкусами : сироп с вишней / сироп с шоколадом

Одна добавка к каждой порции, каждая дополнительная добавка

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Холодный чай диетический

подается с лимоном, мятой и льдом

Холодный чай

со вкусом персика, подается со льдом

Минеральная вода / содовая вода

Ароматизированная вода / прохладительные напитки

Лимонад

Пиво бутылочное

Израильский завтрак

два яйца, приготовленных на ваш выбор*, салат, хлеб с маслом, оливки. (* Яичница болтунья готовится из 3 яиц). **Вашему выбору предоставляются 3 добавки из перечня добавок со стоимостью до без дополнительной оплаты.** Включая горячий или прохладительный напиток / Без напитка

Шакшука

Яичница из 2 яиц, соус из свежих помидоров и перцев, петрушка. Подается с тхиной, порцией хлеба. Включая горячий или прохладительный напиток / Без напитка

Яичница глазунья на поджаренном хлебе

Яичница глазунья из двух яиц подается на поджаренном хлебе со сливочным маслом, йогурт из овечьего молока, помидор, затр, оливковое масло, петрушка, соль и черный молотый перец. Подается с салатом: руккола, фиолетовый лук. Прохладительный напиток / Без напитка

Оранжевый завтрак

омлет (из 2 яиц) с бататом, копченый лосось, поджаренный на оливковом масле хлеб, сливочный сыр, зеленый лук. Включая горячий или прохладительный напиток / без напитка

Израильский завтрак вегетарианский

омлет из хумуса, салат, хлеб с маслом, оливки. Вашему выбору предоставляются 3 добавки из перечня добавок: подогретые грибы, запеченные баклажаны, запеченные перцы, тофу, паста авокадо, зерна горячего хумуса, паста из маслин. Включая горячий или прохладительный напиток / Без напитка

Мини завтрак

яичница болтунья из одного яйца, израильский салат, тхина. Все вместе

Фрукты и мюсли

Сезонные фрукты, мюсли, йогурт 0%-ной жирности (подается с медом/финиковым сиропом)

Доплата за обмен напитка:

замена напитка на маленький айс без дополнительной оплаты (не включая Айс с печеньем / Айс Арома с мороженым) | Большой Айс (не включая Айс с печеньем/Айс с мороженым / фруктовый шейк) / свежесжатый сок (Сок из сельдерея, яблока, моркови и свеклы / Сок апельсиновый) | Большой Айс с печеньем / Большой Айс Арома с мороженым / Шейк фруктовый

Дополнения:

без дополнительной оплаты

квашеный лимон | тхина | паста из базилика | крутоны | оливки | маринованные огурцы | острая паста из болгарского перца

запеченные баклажаны | сыры малой жирности | болгарский 5% сыр | тофу | крутое яйцо | сливочный сыр | смесь соевых, подсолнечных, тыквенных семечек | паста авокадо | паста из маслин | зерна горячего хумуса | запеченные перцы | горошек | мюсли

подогретые грибы | поджаренный сыр Халоми | твердый сыр | брынза 5% | тунец | соленый сыр 5% | Подогретый картофель | яичный салат | хлеб с маслом | Омлет вегетарианский | Паста

*

кубики батата (около 100 грамм) | копченый лосось (около 60 г.) | куриная грудка (около 100 г.) | омлет (из 2 яиц) | киноа

*

ростбиф (около 140 г.) | Запеченный лосось (около 100 грамм)

Добавки к бутербродам, салатам и завтракам. Добавки к половинкам бутербродов по пол-цене
*Данные добавки не подаются к половинкам бутербродов

На выбор: цельнозерновой хлеб, легкий хлеб, белый хлеб
Можно заменить сыры на сыры малой жирности

Классические бутерброды

Греческий 5%-ная болгарская брынза, помидор, базилик, оливковое масло

Твердый сыр твердый сыр, сливочный сыр, листья салата, помидор.

Яичный салат приготовленный на месте яичный салат, помидор, зеленый лук.

Сэндвич с брынзой 5% брынза, острая паста из болгарского перца, листья салата, помидор, затр, оливковое масло

Омлет омлет, сливочный сыр, помидор, маринованные огурцы, листья салата.

Тунец соус Арома, тунец, помидор, маринованные огурцы, руккола.

Халоми поджаренный сыр Халоми, сливочный сыр, помидор, маринованные огурцы, листья салат.

Баклажан с соевым сыром 5% тофу / соленый сыр 5%, помидор, руккола, печеные баклажаны, паста из маслин, красный лук.

Авокадо паста авокадо, крутое яйцо, помидор.

Омлет вегетарианский омлет из хумуса, тхина, помидор, маринованные огурцы, листья салата маринованные огурцы, помидор, листья салата, лимонный сок.

Сэндвич Сабих подогретый картофель, запеченные баклажаны, яйцо сваренное в крутую, соленые огурцы, ариса, паста из квашенных лимонов, тхина, петрушка

Лосось копченый лосось, сливочный сыр, листья салата, красный лук, лимонный сок.

С куриной грудкой теплая куриная грудка, жареные перцы, лук, чесночная заправка, томат, руккола.

Сэндвич с ростбифом подогретый ростбиф, варенье из лука, белокочанная капуста, помидор, соус из горчицы с медом, майонез, оливковое масло, сок лимона, соль и черный молотый перец

ХЛЕБА

Цельнозерновой и легкий хлеб производятся 100% из муки грубого помола



Whole wheat bread & light grain bread meet the Ministry of Health's recommendations for a healthier diet.



Whole wheat bread & light grain bread have been tested and meet the criteria of Israel Diabetes Association.

• Each slice of light grain bread (60 grams) contains about 13.5 grams of carbohydrates



• Each slice of whole wheat bread (60 grams) contains about 17.5 grams of carbohydrates

СУПЫ

супы вегетарианские

супы с добавлением хлеба и масла

- свежие овощи с добавлением специй
- без консервантов
- без добавления сухих бульонов
- без добавок с названиями, которые никто не понимает

САЛАТЫ

подается с хлебом, маслом и соусами

Новый салат с тунцом тунец, листья салата, картофель, кукуруза, зеленый горох, яйцо (сваренное вкрутую), запеченный баклажан, помидор, маринованные огурцы, зеленый лук, фиолетовый лук и петрушка. Заправка из оливкового масла. Подается с лимоном.

Новый салат Арома листья салата, помидор, огурец, болгарский 5-ти % сыр, редис, фиолетовый лук, затр, сумак. Заправка из оливкового масла. Подается с лимоном.

Новый салат с курицей подогретые кубики куриной грудки, белокочанная капуста, краснокочанная капуста, фиолетовый лук, морковь, молодой картофель. Листья салата, помидоры, петрушка, зеленый лук, руккола и майонез. Заправлен соусом из оливкового масла с соком лимона и черным молотым перцем.

Салат Цезарь листья салата, копченый лосось, крутоны, зеленый лук, фиолетовый лук, петрушка. Заправлен соусом "Цезарь" и лимонным соком. Подается с тертым сыром Пармезан и яичницей глазунья.

Салат Халоми подогретые грибы, яичница глазунья, запеченные перцы, красный лук, запеченные помидоры, морковь, листья салата, кубики сыра Халоми, поджаренные с белокочанной капустой, петрушка, руккола, соус из оливкового масла и лимонного сока.

Салат Иерусалимский помидоры и огурцы, крутоны, тхина, тёртое крутое яйцо, зерна горячего хумуса, красный лук, петрушка.

Салат шук Тофу / 5%-ная болгарская брынза, помидор, свежие огурцы, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, смесь соевых, подсолнечных, тыквенных семечек. Соус из оливкового масла и лимонного сока. Подается с оливками.

не включает хлеб, подается с соусами

Салат из корнеплодов и запеченного лосося морковь, свекла, ростки подсолнечника, эдамаме, желтые бобы, арахис, капуста, красная капуста, зеленый лук, красный лук, базилик, кинза и мята. Заправлен соусом сатай, подается с запеченным лососем.

Салат Израильский мелко нарезанные помидоры и огурцы, петрушка, красный лук. Подается с тхиной.

Новый салат с киноа (киноа (лебеда), маш, гречиха, батат, клюква, грецкий орех, помидоры, фиолетовый лук, тхина и кунжут. Заправка из кунжутного масла и лимонного сока. Возможно добавить куриную грудку (около 100 гр.)\тофу.

Салат паста 5% болгарская брынза/тунец/тофу /тушеные грибы, паста фьюзили, подогретые помидоры, подогретый болгарский перец, зеленый горошек, фиолетовый лук, базилик, руккола, затр. Заправлен соусом из оливкового масла с соком лимона.