



## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

На выбор: молоко 3%, обезжиренное молоко или соевое молоко

<b>Имбирь, мед и куркум</b>	Выжатый имбирь, куркум с мёдом, лимон и корица.
<b>Капучино</b>	
<b>Большой капучино</b>	
<b>Эспрессо</b>	
<b>Двойной эспрессо</b>	
<b>Американо</b>	
<b>Чай</b>	В богатом ассортименте вкусов
<b>Черный кофе</b>	Черный кофе свежемолотый
<b>Голландский какао</b>	Подаётся со взбитыми сливками
<b>Кофе Арома</b>	Эспрессо, шоколад, горячее молоко, взбитые сливки, какао
<b>Шоко</b>	Шоколад, взбитое горячее молоко, какао
<b>Шоко с маршмеллоу</b>	Шоколад, взбитое горячее молоко, какао, маршмеллоу
<b>Кофе Мокко</b>	Эспрессо, шоколад, взбитое горячее молоко, какао
<b>Сахлаб</b>	Подаётся с корицей, кокосом и орехами
<b>Чай латте</b>	Со вкусом ванили и корицы
<b>Конпана</b>	Эспрессо со взбитыми сливками
<b>Афугато</b>	Эспрессо с добавлением ванильного мороженого

Дополнения: взбитые сливки 5

## НАПИТКИ СО ЛЬДОМ И МОРОЖЕНОЕ

<b>Айс Арома / Диетический</b>	
<b>Айс Шоко</b>	
<b>Айс Арома с мороженым</b>	
<b>Айс с печеньем</b>	
<b>Лимонный Айс с мятой</b>	
<b>Капучино холодное</b>	Эспрессо, холодное молоко, лёд
<b>Американо холодное</b>	Двойной эспрессо, вода, лёд
<b>Вегетарианский коктейль с кокосом и личи</b>	
<b>Молочный коктейль с кокосом и личи</b>	
<b>Фруктовый шейк</b>	Фруктовый микс, на основе апельсинового сока или молока (на основе молока рекомендуется добавить финиковый сироп)
<b>Ванильное мороженое</b>	Добавки : с тхиной, халвой / с шоколадной крошкой /  / халва / Сиропы со вкусами : сироп с вишней / сироп с шоколадом. Одна добавка к каждой порции, каждая дополнительная добавка 3 шекеля

## 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

Возможно заменить капучино на большой за дополнительную плату 2 шекеля

19 НА МЕСТЕ / 18 С СОБОЙ

## БЕЗ ГЛЮТЕНА

Продукция подается только в упаковке

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

Булочка\* с маслом

Выпечка "мраморный"

## ВЫПЕЧКА

<b>Круассан</b>	Шоколадный/сливочный
<b>Круассан миндальный</b>	Шоколадный/сливочный
<b>Дрожжевая выпечка с корицей</b>	
<b>Слоеное пирожное с ванилью и шоколадной крошкой</b>	
<b>Дрожжевая выпечка с творогом</b>	
<b>Яблочный тарт с сыром</b>	
<b>Выпечка с финиками / с халвой / с маком</b>	
<b>Вегетарианская слоенная выпечка с яблоком</b>	
<b>Альфахорес</b>	
<b>Брауни</b>	
<b>Слойка творожная</b>	
<b>Апельсиновый пирог с кокосом</b>	
<b>Кукиз</b>	Печенье с шоколадом
<b>Рогалик</b>	(1 шт./ 2 шт.)
<b>Печенье Бискоти</b>	
<b>Миндальное печенье</b>	(1 шт./3 шт.)
<b>Соленая выпечка</b>	
<b>Бурекас Удовольствие</b>	С крутым яйцом, помидором, тхиной, маринованные огурцы
<b>Бурекас с сыром</b>	
<b>Слоенная выпечка с сыром</b>	
<b>Выпечка по-болгарски</b>	
<b>Сэндвич-круасан с лососем</b>	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

## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>Имбирь, мед и куркум</b>	Выжатый имбирь, куркум с мёдом, лимон и корица
<b>Лимонад</b>	Подается со льдом Произведен на главной фабрике "Аромы"
<b>Минеральная вода</b>	
<b>Содовая вода</b>	
<b>Прохладительные напитки</b>	
<b>Ароматизированная вода</b>	
<b>Холодный чай со льдом</b>	Со вкусом персика Подается со льдом
<b>Холодный чай диетический</b>	Подается с лимоном, мятой и льдом
<b>Пиво</b>	Бутылочное

## Свежевыжатые соки

<b>Сок из сельдерея, яблока, моркови и свеклы</b>	
<b>Сок апельсиновый</b>	
<b>Сок морковный</b>	
<b>Сок апельсиновый с добавлением спирулина</b>	
<b>Сок из сезонных фруктов</b>	
<b>Сок из сезонных фруктов с добавлением спрулины</b>	

www.aroma.co.il

Оплата с Aroma Card предоставляет скидку на покупку в соответствии с условиями использования на www.aroma.co.il

Все продукты могут содержать аллергены разных видов. Для дополнительной информации - пожалуйста посетите наш сайт в интернете или посмотрите в брошюре по подсчету калорий

## ТОСТЫ

<b>Тост с брынзой</b> 🍷	5% брынза, паста из маслин, фиолетовый поджаренный лук, запеченные помидоры, перец шатта, вареное яйцо, соль, перец, лимонный сок. Подается с маленьким Израильским салатом
<b>Тост с моцареллой</b>	Моцарелла, фиолетовый поджаренный лук, запеченные помидоры, песто, перец. Подается с маленьким Израильским салатом
<b>Тост с сыром</b>	Тост с твердым желтым сыром (твердый сыр, помидор и оливковая тапенада)
<b>Тост для детей с сыром</b>	Тост детский с твердым сыром <b>Подается с нарезанными помидорами и огурцом. Десерт на выбор (за дополнительную плату 3 шекеля): мороженое или 2 рогалика.</b>

## СЭНДВИЧИ

На выбор: цельнозерновой хлеб, легкий хлеб, белый хлеб

<b>Омлет</b>	Омлет, сливочный сыр, помидор, маринованные огурцы, листья салата
<b>Халоми</b>	Поджаренный сыр Халоми, сливочный сыр, помидор, маринованные огурцы, листья салата
<b>Тунец</b>	Соус Арома, тунец, помидор, маринованные огурцы, руккола
<b>Сэндвич Сабих</b>	Подогретый картофель, запеченные баклажаны, яйцо сваренное вкрутую, соленые огурцы, ариса, тхина, петрушка
<b>Авокадо</b>	Паста авокадо, крутое яйцо, помидор
<b>Омлет вегетарианский</b> 🌱	Омлет из хумуса, тхина, помидор, маринованные огурцы, листья салата
<b>Сэндвич Омлет Фритата</b>	Омлет с печеным картофелем, соус из острого красного перца, хумус, листья салата, помидор и маринованный огурец
<b>Лосось</b>	Копченый лосось, сливочный сыр, листья салата, красный лук, лимонный сок
<b>Сэндвич с ростбифом</b>	Подогретый ростбиф, варенье из лука, белокочанная капуста, помидор, соус из горчицы с медом, майонез, оливковое масло, сок лимона, соль и черный молотый перец
<b>Сэндвич с куриной грудкой</b>	Теплая куриная грудка, жареные перцы, лук, чесночная заправка, томат, руккола

Классические бутерброды

<b>Сэндвич с брынзой</b>	5% брынза, острая паста из болгарского перца, листья салата, помидор, затр, оливковое масло
<b>Греческий</b>	5%-ная болгарская брынза, помидор, базилик, оливковое масло
<b>Твердый сыр</b>	Твердый сыр, сливочный сыр, листья салата, помидор
<b>Яичный салат</b>	Приготовленный на месте яичный салат, помидор, зеленый лук

## ЗАВТРАКИ

**Израильский завтрак**  
Два яйца, приготовленные 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 6 шекелей без дополнительной оплаты**

**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

**Оранжевый завтрак**  
Омлет (из 2 яиц) со сладким картофелем, копченый лосось, поджаренный на оливковом масле хлеб, сливочный сыр, зеленый лук. Подается с маленьким салатом из рукколы, помидора и фиолетого лука. Заправлен оливковым маслом

**Шакшука**  
Яичница из 2 яиц, соус из свежих помидоров и перцев, петрушка. Подается с тхиной, порцией хлеба

**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 маленьким салатом из рукколы, помидора и фиолетого лука. Заправлен оливковым маслом

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

**Мини завтрак**  
Яичница болтунья из одного яйца, израильский салат, тхина

**\*\*Дополнительно: выбор напитка для завтрака**  
Выбор горячих напитков или маленький айс кофе/диетический айс кофе/айс шоко **без дополнительной оплаты**  
Свежевыжатый натуральный сок или большой айс кофе/диетический айс кофе/айс шоко

Большой Айс с печеньем / Большой Айс Арома с мороженым / Шейк фруктовый / Вегетарианский айс с кокосом и личи

Молочный коктейль с кокосом и личи

## Дополнения:

<b>Без дополнительной платы</b>	<b>3 шекеля</b>	<b>6 шекеля</b>	<b>10 шекеля</b>	<b>15 шекеля</b>
Квашеный лимон 🌱	Запеченные баклажаны 🌱	Подогретые грибы 🌱	Копченый лосось (около 60 г.)	Ростбиф (около 120 г.)
Тхина 🌱	Сыры малой жирности	Брынза 5%	Куриная грудка (около 100 г.)	Запеченный лосось (около 100 грамм)
Маринованные огурцы 🌱	Болгарский 5% сыр	Макароны 🌱	Халоми	Киноа 🌱
Оливки 🌱	Тофу 🌱	Поджаренный сыр	Твердый сыр	Омлет (из 2 яиц)
Крутоны 🌱	*Крутое яйцо	Халоми	Тунец	Подогретый картофель 🌱
Паста из базилика 🌱	Сливочный сыр	Халоми	Омлет вегетарианский 🌱	Соленый сыр 5%
Острая паста из болгарского перца 🌱🍷	Горшок 🌱	Тунец	Омлет вегетарианский 🌱	Яичный салат
	Паста авокадо 🌱	Омлет вегетарианский 🌱	Омлет (из 2 яиц)	Хлеб с маслом
	Паста из маслин 🌱	Омлет вегетарианский 🌱	Омлет (из 2 яиц)	2 булочки бис с маслом
	Зерна горячего хумуса 🌱	Подогретый картофель 🌱		
	Запеченные перцы 🌱	Соленый сыр 5%		
	Мюсли	Яичный салат		
	Смесь соевых, подсолнечных, тыквенных семечек 🌱	Хлеб с маслом		

## БУЛОЧКИ БИС

Омлет, горячий сыр Халоми, греческий сыр, брынза, яичный салат, тунец, авокадо, твердый желтый сыр, вегетарианский омлет

Булочка из цельной пшеничной муки рекомендована Министерством Здравоохранения для более здорового питания

Булочка Бис из цельной пшеничной муки проверена и стоит в критериях Израильской Диабетической Ассоциации

**Булочка Бис (40 гр) содержит почти 14.5 гр доступных углеводов**

## МАЛЕНЬКИЙ САЛАТ

Добавка к Булочке Бис, сэндвичам и супам

**Зеленый салат** Листья рукколы, помидор и фиолетовый лук с добавлением оливкового масла

**Израильский салат** Помидор, огурец, петрушка и фиолетовый лук

## САЛАТЫ

Подается с хлебом / Булочка Бис с маслом

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

**Салат Арома** Листья салата, помидор, огурец, болгарский 5-ти % сыр, редис, фиолетовый лук, затар, сумак. Заправка из оливкового масла. Подается с лимоном

**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

**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 Халоми** Подогретые грибы, яичница глазунья, запеченные перцы, красный лук, запеченные помидоры, морковь, листья салата, поджаренные кубики сыра Халоми, белокочанная капуста, петрушка, руккола, соус из оливкового масла и лимонного сока

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

Не включает хлеб, подается с соусами

**Салат с пастой и брынзой** 🍷 Макароны, 5% поджаренная брынза, паста из маслин, фиолетовый поджаренный лук, зеленый лук, запеченные грибы, грецкие орехи, руккола, запеченные помидоры, базилик, перец шатта. Заправлен оливковым маслом и бальзамическим уксусом

**Салат с киноа** 🌱 Киноа (лебеда), маш, гречиха, сладкий картофель, клюква, грецкий орех, помидоры, фиолетовый лук, тхина и кунжут, кинза, мята, базилик, зеленый лук, соль, перец. Заправка из кунжутного масла и лимонного сока. Возможно добавить куриную грудку (около 100 гр.) (10 шек)\тофу 🌱 (3 шек)

**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

**Средиземноморский Салат из помидоров** 🍷 Микс из свежих и запеченных помидор, паста из маслин, крутоны, йогурт из овечьего молока, тхина, вареное яйцо, зеленый и фиолетовый лук, перец шатта, лимон, соль и перец.

## СУПЫ

Супы 🌱

Супы с добавлением хлеба и масла 🌱

🌱 Свежие овощи с добавлением специй 🌱 без добавления сухих бульонов 🌱 без консервантов

## 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.

🌱 Вегетарианское

🍷 Острый

•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