



PÂTISSERIE & BOULANGERIE

כַּד הַקֶּמַח לֹא תִכְלֶה וְצִפְחַת הַשֶּׁמֶן לֹא תִחָסֵר

ארוחות בוקר

* ארוחות הבוקר והכריכים מוגשים עד השעה 11:45

<p>84₪ בוקר פריטטה טבעונית פריטטה מתפו"א, פטריות, גזר וקישוא מגורדים, אפויים בשמן זית ועשבי תיבול. מוגשת בליווי סלט ירוק, סללת לחמים, ו-7 מטבלים משתנים.</p>	<p>79/154₪ הבוקר של מיכליס/ בוקר זוגי ביצים עשויות לבקשתך. תוספות לחביתה: בצל, עשבי תיבול. פטריות, בטטה, בצל, מוצרלה (תוספת 3 ש"ח) מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סלסלת לחמים ושתייה חמה או קרה. תוספת פריטטה 5 ש"ח</p>
<p>72₪ אגס' בנדיקט שתי ביצים עלומות מונחות על בריוש צרפתי קלוי, תרד בשמנת ורוטב הולנדייז ועירית בתוספת סלט ירוק.</p>	<p>84₪ בוקר פריטטה פטריות פקורינו תפו"א, בצל, פורטבלו, שמפיניון ושימגי, פיקורינו. מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סללת לחמים, ושתייה חמה או קרה.</p>
<p>72₪ בנדיקט כפרי שתי ביצים עלומות על לחם כפרי קלוי עם עגבניות ופורטבלו צלויים ברוטב הולנדייז ורוטב פסטו מתובל בתוספת סלט ירוק</p>	<p>84₪ בוקר פריטטה תרד פטה תפו"א, בצל, תרד, פטה. מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סלסלת לחמים, ושתייה חמה או קרה.</p>
<p>69₪ שקשוקה עיזים מוגשת במחבת בתוספת סלסלת לחמים, מטבל גבינות, זיתים וסלט ירוק</p>	<p>84₪ בוקר פריטטה עגבניות בצל סגול, קוביות תפו"א ומיקס עגבניות אפויים בתנור אבן. מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סלסלת לחמים, עגבניות מיובשות ושתייה חמה או קרה.</p>
<p>68₪ שקשוקה ביתית מוגשת במחבת בתוספת סללת לחמים, זיתים וסלט ירוק</p>	<p>מוזלי יוגורט, גרנולה, פירות העונה וסילאן.</p>

כריכים

מיני כריכים

<p>62₪ כריך סלמון סלמון מעושן, גבינת שמנת/ חזרת, בצל סגול, נבטי חמניות וצנונית.</p>	<p>32₪ מיני סלמון גבינת שמנת, בצל סגול, נבטי חמניות וצנונית</p>
<p>62₪ כריך סביח חציל, טחינה, ביצה קשה, בזיליקום, פטרוזילה, ועגבניה.</p>	<p>28₪ מיני טונה טונה מתובלת, מלפפון ועגבנייה</p>
<p>58₪ כריך טוניסאי טונה, אריסה, לימון כבוש, זיתי קלמטה, ביצה קשה, תפו"א וצלפים.</p>	





סלטים

ש69

סלט ניסואז

חסה ערבית, תפוז"א מוקפץ עם פטרוזילה, טונה, שעועית ירוקה, לביבות דקל, מלפפון, עגבניה, גרגרי חמוס, וביצה רכה, ברוטב וויניגרט שמן זית לימון.

ש72

סלט מיכליס

חסה ערבית, בצל סגול באיולי, נבטי חמניה, פקורינו עם פטריות ועגבניות שרי צלויים במחבת ברוטב בלסמי, רצועות סלק, קוביות פטה, קדאוף, גבינת עיזים ופקאן מסוכך

ש59

סלט יווני

כרעי פרנה מתובלים ופרוסות גבינת פטה, מונחים על חסות, מלפפון, עגבניה, צנונית, בצל סגול וזיתי קלמטה, מתובלים בויניגרט שמן זית- לימון, בעיטור נבטי צנונית

ש78

סלט סלמון

נתחי סלמון עם סומק מונחים על חסה ערבית, מלפפון ירוק, בצל סגול, גזר, עגבניות שרי תמר, וצנונית. בתוספת מיקס גרעינים ובצל ירוק.

ש65

סלט בריאות

חסה, מיקס גרעינים, משמש מיובש, סלק, פטרוזילה וכוסברה, גזר, מלפ, קולורבי, נבטי חמניה, בצל, עגבניות שרי, צנון, תפוח עץ, גרגירי חמוס וסלרי קצוץ בויניגרט תפוחים.

ש78

סלט אנדיב וגבינת בושה

לבבות חסה, חסה לאליק, צנונית, בצל סגול, אגוזי מלך, פקאן מסוכך בויניגרט תפוזים.

ש65

סלט בורגול וחמוציות

בורגול, חמוציות, עדשים שחורות, סילאן, אגוזי מלך, נענע, סלרי, פטרוזילה, נבטי חמניה, בצל, גזר, מלפפון, חסה, עלי רוקט, תפוח עץ וויניגרט תפוחים.

ש76

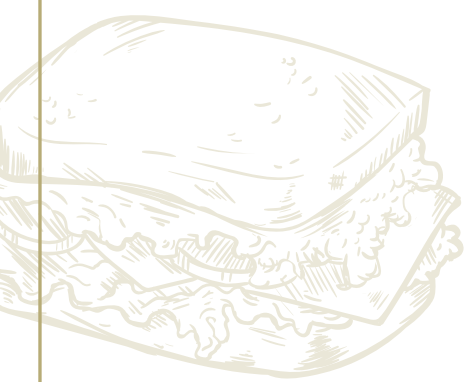
סלט ירקות מוקפצים

חסה, שעועית ירוקה חמוסים, אדממה, לבבות ארטישוק ירושלמי, סלרי, נענע, כוסברה, עגבניות שרי, מיקס גרעינים עם רוטב בלסמי מצומצם

ש78

סלט קפרזה

שרי צבעוני, עלי ריחן, ביבי מוצרלה, עגבניה פסטו, ובלסמי מצומצם





ראשונות

ש49	חציל על האש	ש66	פוקאצ'ה מיקס פטריות שמפיניון, פורטבלו ושימאגי, מוקפצות עם תרד טרי ומוצרלה, מונחות על בצק פוקאצה קלאסי בליווי קרם ערמונים ופסטו. מוגש עם מטבל גבינות
ש58	קיש היום מוגש בליווי סלט ירוק, ומתבל גבינות	ש63	פוקאצ'ה חציל בולגרית ממרחה פלפלים אדומים, גבינת פטה וחצי קלוי, מונחים על בצק פוקאצה קלאסי בעיטור עלי תרד וטחינה גולמית.
ש54	לזניה מוגש בליווי סלט ירוק ומתבל גבינות	ש29	פוקצ'ה מיכליס בצק פוקאצה איטלקי מקמח דורום נאפה בתנור אבן עם שמן זית אורגנו
ש59	מרק היום בלחם	ש48	ארנצ'יני עגבניות כדורי ריזוטו פריכים במילוי פטריות, גבינת עיזים וחמאת עגבניות
ש44	מרק היום	ש52	פולנטה מיקס פטריות, ערמונים, אספרגוס (לפי העונה)/שעועית ירוקה, פרמז'ן ושמן כמהין
ש12	מיקס זיתים מתובלים	ש32	ים תיכוני טחינה, פלפלים חריפים, קצף עגבניות ושום קונפי



דגים



מהטאבון

ש142	פילה דניס על ריזוטו ירוק פילה דניס צרוב בחמאת עשבי תבלין, מונח על ריזוטו ירוק לצד שום קונפי.	ש74	פיצה סיצאלינית פיצה ברוטב עגבניות, מוצרלה, פרמזן, ריקוטה, בצלים מקורמלים, עגבניות שרי, פלפל חריף, ארטישוק, בזיליקום, ובלסמי מצומצם
ש136	פילה סלמון בגריל עשוי ברוטב שמנת צלפים ועשבי תיבול, מונח על מצע פירה חלבי	ש69	פיצה בטטה ביאנקה קרם מסקרפונה, פטריות, בטטה, מוצרלה, פטרוזיליה
ש136	דג פילה סלמון טרי צלוי על הגריל עם שעועית מוקפצת בשמן זית עם בצלים סגולים ושרי צלויים, שום ושומשום צבעוני	ש68	פיצה טוסקנה שתי ביצי עין על פיצה בפסטו, עגבניות שרי, גבינת פטה, גבינת מוצרלה וזיתי קלמה בתוספת סלט ירוק
ש136	כתר סלמון סלמון אפוי בתנור במרינדה אסייאתית מוגש על פירה תפו"א ותחתית של קדאיף מוגש עם עיטורי פיסטוק וצ'ילי	ש59	פיצה מרגריטה בצק קלאסי הנאפה במקום עם רוטב עגבניות קלאסי ומוצרלה. כל תוספת 6 ש
ש89	פיש אנד צ'יפס רצועות דג בציפוי פנקו, בתוספת צ'יפס מתובל, מוגשים לצד אילוי לימון כבוש וקטשופ פלפלים	ש69	שקשוקה איטלקית תערובת פטריות פרא, בצל ותרד מאוד בחמאת שום ומסקרפונה בתוספת חציל צלוי, עירית, 2 ביצי עין ופרמזן. מוגש עם פוקאצ'ה טריה



פסטות

פסטה סלמון	84ש	פנה אל אוליו פרימוורה	72ש
קרם שמנת פסטו, קוביות בטטה מוקפצים עם קוביות סלמון טרי בעיטור נבטי צנונית		פנה טרי בשמן זית ושום, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פטריות טריות ופטרוזיליה	
טורטיליני פטריות	78ש	פנה רוזה	72ש
בחמאת אורגנו ופקוריני על קרם ערמונים.		שרי צליות בחמאה ועשבי תבלין, מוקפצות בשמנת עגבניות ועלי ריחן, בעיטור פרמזן.	
רביולי עיזים ושקדים	78ש	ריזוטו עגבניות	75ש
עם זוקיני ותרד בפסטו ירוק על רוטב פלפל אדום, מסקרפונה ושבבי גבינת פקורינו מעל.		ריזוטו עגבניות ועשבי תיבול, מוגש בזילוף פסטו וארטישוק צלוי בשמן זית.	
רביולי בטטה	78ש	פטריות פרא ומסקרפונה	75ש
ברוטב חמאה ושמנת, עם קוביות בטטה, עירית		ריזוטו פטריות, קרם מסקרפונה, וגבינת פרמזן.	
פנה נפוליטנה	69ש	טליאטלה אלפרדו	72ש
שרי צבעוני, עלי ריחן, ביבי מוצרלה, עגבניה פסטו, ובלסמי מצומצם		מיקס פטריות ברוטב שמנת עשיר.	
רביולי ארטישוק ירושלמי	84ש	טליאטלה אלפרדו	72ש
רביולי ממולא בארטישוק ירושלמי ברוטב שמנת לימון, בזיליקום, צילי גרוס מעל, פטרוזיליה, פרמזן וגרידת לימון.		מיקס פטריות ברוטב שמנת עשיר.	
ניוקי רוזה	75ש	פלין סלק עיזים	84ש
		פלין סלק עיזים ברוטב שמנת יין לבן, בזיליקום בעיטור פיסטוק ובלסמי מצומצם.	



משקאות חמים

ש24	סיידר תפוחים ומקל קינמון
ש6	תוספת יין
ש16	צ'אי הודי עם חלב חם
ש16	חליטת תה
ש15/17	סחלב חם
ש15/17	וניל לאטה
ש15/17	שוקו חם פרלינים
ש14/16	קפה הפוך
ש13/15	נס קפה
ש13/15	שוקו חם
ש12/14	מקיאטו
ש14	אמריקאנו
ש11	אספרסו כפול
ש12	תה נענע
ש10	אספרסו
ש9	קפה שחור
ש14	תה הבית

מים חמים עם נענע, לימון, ג'ינג'ר, מקל קינמון ודבש בצד

משקאות קלים

ש29	שייק פירות
	שייק פירות בהרכבה אישית - 3 פירות לבחירה : בננה/תות/פירות יער/תמר/מנגו/אננס . על בסיס תפוזים/חלב/תחליף חלב/מים
ש19	לימונענע גרוס
ש18	קפה קר
ש15	קוקה קולה /זירו/ דיאט
ש15	ספרייט/ ספרייט זירו
ש15	תפוזים/ לימונדה/ אשכוליות
ש15	מים מינרליים/ סודה
ש18	אמריקנו קר
ש18	סחוט טרי
	גזר/ תפוח/סלק ג'ינג'ר
	קפה מיוחד
	שאל/י את המלצר

בירות

ש28	טובורג/ קרלסברג
ש34	ויינשטפן/ Double grimbergen

קוקטיילים 38ש

רד פאנץ	אפרול שפריץ
סמירנוף, נורדיק פירות יער, פירות יער ונענע	אפרול, צינזנו פרו שפיץ, סודה ותפוזים
ג'ין טוניק למתקדמים	גוני ספרייט
טנקרי, מונין פסיפלוריה, מלפפונים, בזיליקום ונורדיק טוניק בניחוח הל.	גוני ווקר בלונד ספרייט ולימון

ניתן להזמין שוטים של ווסיקי/ וודקה /ערק- ב-8ש





PÂTISSERIE & BOULANGERIE

תפריט יינות

יין לבן

שרדונה- סוביניון בלאן -אימפרשיין * 28 ש / 99 ש*

עסיסי, בעל אדומות של תפוח וחמאה

Cava קאווה ברוט יין לבן מבעבע יבש 28 ש / 99 ש*

יין אדום

קברנה סוביניון – מרלו אימפרשיין * 28 ש / 99 ש*

עשיר בטעמי פרי בשל מאוזן ובעל ניחוחות עץ אלון

קברנה סוביניון – מרלו אינספייר * 118 ש / 36 ש*

בלנד קלאסי, בעל טעמי שזיף, ציפורן ומעט טבק-

*מחיר לכוס/ בקבוק

בירות

28 ש	טוברג
28 ש	קרלסברג
34 ש	וויינשטפן
34 ש	Double Grimbergen
34 ש	Estrella

קוקטיילים 38 ש

אפרול שפריץ
אפרול, צינזנו פרו שפיץ, סודה ותפוזים

גוני ספרייט
גוני ווקר בלונד ספרייט ולימון

רד פרנץ
סמירנוף, נורדיק פירות יער, פירות יער ונענע

ג'ין טוניק למתקדמים

טנקרי, מונין פסיפלוריה, מלפפונים, בזיליקום ונורדיק טוניק בניחוח הל.

ניתן להזמין שוטים של ווסיקי/ וודקה / ערק- ב-8 ש

