



PÂTISSERIE & BOULANGERIE

כַּד הַקֶּמַח לֹא תִכְלֶה וְצִפְחַת הַשֶּׁמֶן לֹא תִחַסֵּר

ארוחות בוקר

* ארוחות הבוקר והכריכים מוגשים עד השעה 11:45

בוקר פריטטה טבעונית

פריטה מתפו"א, פטריות, גזר וקישוא מגורדים, אפויים בשמן זית ועשבי תיבול. מוגשת בליווי סלט ירוק, סללת לחמים, ו-7 מטבלים משתנים.

אגס' בנדיקט

שתי ביצים עלומות מונחות על בריזש צרפתי קלוי, תרד בשמנת ורוטב הולנדייז ועירית בתוספת סלט ירוק.

בנדיקט כפרי

שתי ביצים עלומות על לחם כפרי קלוי עם עגבניות ופורטבלו צלויים ברוטב הולנדייז ורוטב פסטו מתובל בתוספת סלט ירוק

שקשוקה עיזים

מוגשת במחבת בתוספת סלסלת לחמים, מטבל גבינות, זיתים וסלט ירוק

שקשוקה ביתית

מוגשת במחבת בתוספת סללת לחמים, זיתים וסלט ירוקות

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.

בוקר פריטטה פקורינו

תפו"א, בצל, פורטבלו, שמפיניון ושימגי, פיקורינו. מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סללת לחמים, ושתייה חמה או קרה.

בוקר פריטטה תרד פטה

תפו"א, בצל, תרד, פטה. מוגשת בתוספת 7 מטבלים משתנים, סלט ירוק, סלסלת לחמים, ושתייה חמה או קרה.

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.

מוזלי

יוגורט, גרנולה, פירות העונה וסילאן.

כריכים

כריך סלמון

סלמון מעושן, גבינת שמנת/ חזרת, בצל סגול, נבטי חמניות וצנונית.

כריך סבוי

חציל, טחינה, ביצה קשה, בזיליקום, פטרוזילה, ועגבניה.

כריך טוניסאי

טונה, אריסה, לימון כבוש, זיתי קלמטה, ביצה קשה, תפו"א וצלפים.





PÂTISSERIE & BOULANGERIE



כַּד הַקֶּמַח לֹא תִכְלֶה וְצַפְחַת הַשֶּׁמֶן לֹא תִחַסֵּר

סלטים

סלט ניסואז

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

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 וזעתר

סלט בריאות

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

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.

סלט מיכליס

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

סלט קריספי סלמון

נתחי סלמון בציפוי פנקו מונחים על חסה ערבית, בצל סגול, שרי, פלפלים בצבעים, מלפפון ירוק, גזר, קולורבי, צנונית ומיקס פיצוחים.

סלט אנדיב וגבינת בושה

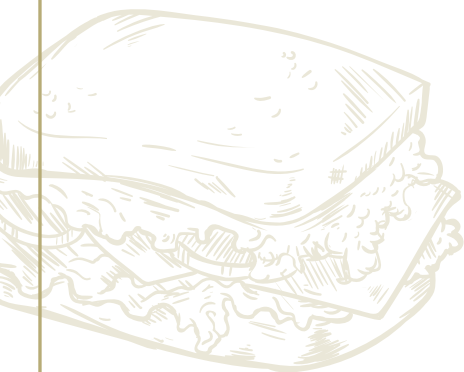
לבבות חסה, חסה לאליק, צנונית, בצל סגול, אגוזי מלך, פקאן מסוכך בויניגרט תפוזים.

סלט ירקות מוקפצים

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

סלט קפרזה

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





ראשונות

קרפצ'יו כרישה

קונפי כרישה בטאבון, גבינת בושה צלויה, אגוזי לוז

פוקצ'ה מיכלים

בצק פוקאצה איטלקי מקמח דרום נאפה בתנור אבן עם שמן זית אורגנו

לזניה

מוגש בליווי סלט ירוק ומתבל גבינות

ארנצ'יני עגבניות

כדורי ריזוטו פריכים במילוי פטריות, גבינת עיזים וחמאת עגבניות

מרק היום

פולנטה
מיקס פטריות, ערמונים, אספרגוס (לפי העונה)/שעועית ירוקה, פרמזן ושמן כמהין

מיקס זיתים מתובלים

ים תיכוני
טחינה, פלפלים חריפים, קצף עגבניות ושום קונפי

חציל על האש

חציל שרוף על מצע של יוגורט וטחינה, סלטון של עגבניות פטרוזיליה ובצל מלח גס ולימון לצד ברוסטקה בתנור

סשימי בס

דג בס טרי, צנונית, פלפל חריף, קרם אבוקדו, רוקט, שמן זית ורכז רימונים



מהטאבון

פיצה בטטה ביאנקה

קרם מסקרפונה, פטריות, בטטה, מוצרלה, פטרוזיליה

פוקאצ'ה מיקס פיטריות

שמפיניון, פורטבלו ושימאגי, מוקפצות עם תרד טרי ומוצרלה, מונחות על בצק פוקאצה קלאסי בליווי קרם ערמונים ופסטו. מוגש עם מטבל גבינות

פיצה טוסקנה

שתי ביצי עין על פיצה בפסטו, עגבניות שרי, גבינת פטה, גבינת מוצרלה וזיתי קלמה בתוספת סלט ירוק

פוקאצ'ה חציל בולגרית

ממרח פלפלים אדומים, גבינת פטה וחצי קלוי, מונחים על בצק פוקאצה קלאסי בעיטור עלי תרד וטחינה גולמית.

פיצה מרגריטה

בצק קלאסי הנאפה במקום עם רוטב עגבניות קלאסי ומוצרלה.

פוקאצ'ה קפרזה

פסטו, עגבניות ומוצרלה פרסקה מונחים על פוקאצ'ה איטלקית, בעיטור עלי בזיליקום ובלסמי מצומצם

שקשוקה איטלקית

תערובת פטריות פרא, בצל ותרד מאוד בחמאת שום ומסקרפונה בתוספת חציל צלוי, ערית, 2 ביצי עין ופרמזן. מוגש עם פוקאצ'ה טריה

פיצה סיצאלינית

פיצה ברוטב עגבניות, מוצרלה, פרמזן, ריקוטה, בצלים מקורמלים, עגבניות שרי, פלפל חריף, ארטישוק, בזיליקום, ובלסמי מצומצם



פסטות

פסטה סלמון

קרם שמנת פסטו, קוביות בטטה מוקפצים עם קוביות סלמון טרי בעיטור נבטי צנונית

פנה אל אוליו פרימוורה

פנה טרי בשמן זית ושום, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פטריות טריות ופטרוזיליה

טורטליני פטריות

בחמאת אורגנו ופקוריני על קרם ערמונים.

פנה רוזה

שרי צליות בחמאה ועשבי תבלין, מוקפצות בשמנת עגבניות ועלי ריחן, בעיטור פרמזן.

רביולי עיזים ושקדים

עם זוקיני ותרד בפסטו ירוק על רוטב פלפל אדום, מסקרפונה ושבבי גבינת פקורינו מעל.

ריזוטו עגבניות

ריזוטו עגבניות ועשבי תיבול, מוגש בזילוף פסטו וארטישוק צלוי בשמן זית.

רביולי בטטה

ברוטב חמאה ושמנת, עם קוביות בטטה, עירית

פטריות פרא ומסקרפונה

ריזוטו פטריות, קרם מסקרפונה, וגבינת פרמזן.

פנה נפוליטנה

רוטב עגבניות בבישול ביתי עם עלי ריחן טריים ועגבניות שרי

טליאטלה אלפרדו

מיקס פטריות ברוטב שמנת עשיר.

רביולי ארטישוק ירושלמי

רביולי ממולא בארטישוק ירושלמי ברוטב שמנת לימון, בזיליקום, צילי גרוס מעל, פטרוזיליה, פרמזן וגרידת לימון.

פלין סלק עיזים

פלין סלק עיזים ברוטב שמנת יין לבן, בזיליקום בעיטור פיסטוק ובלסמי מצומצם.

ניוקי רוזה

דגים

פילה דניס על ריזוטו ירוק

פילה דניס צרוב בחמאת עשבי תבלין, מונח על ריזוטו ירוק לצד שום קונפי.

כתר סלמון

סלמון אפוי בתנור במרינדה אסייאתית מוגש על פירה תפו"א ותחתית של קדאיף מוגש עם עיטורי פיסטוק וצ'ילי

פילה סלמון בגריל

עשוי ברוטב שמנת צלפים ועשבי תיבול, מונח על מצע פירה חלבי

פיש אנד צ'יפס

רצועות דג בציפוי פנקו, בתוספת צ'יפס מתובל, מוגשים לצד אילוי לימון כבוש וקטשופ פלפלים

דג פילה סלמון טרי צלוי על הגריל

עם שעועית מוקפצת בשמן זית עם בצלים סגולים ושרי צלויים, שום ושומשום צבעוני



משקאות חמים

סיידר תפוחים ומקל קינמון
 תוספת יין
 צ'אי הודי עם חלב חם
 חליטת תה
 סחלב חם
 וניל לאטה
 שוקו חם פרלינים
 קפה הפוך
 נס קפה
 שוקו חם
 מקיאטו
 אמריקאנו
 אספרסו כפול
 תה נענע
 אספרסו
 קפה שחור
 תה הבית

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

משקאות קלים

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

בירות

טובורג/ קרלסברג
 ויינשטפן/ Double grimbergen

קוקטיילים

רד פאנץ
 סמירנוף, נורדיק פירות יער, פירות יער ונענע
 ג'ין טוניק למתקדמים
 טנקרי, מונין פסיפלוריה, מלפפונים, בזיליקום ונורדיק טוניק בניחוח הל.

אפרול שפריץ
 אפרול, צינזנו פרו שפיץ, סודה ותפוזים

גוני ספרייט
 גוני ווקר בלונד ספרייט ולימון

ניתן להזמין שוטים של ווסיקי/ וודקה /ערק





כָּד הַקֶּמַח לֹא תִכְלֶה וְצִפְחַת הַשֶּׁמֶן לֹא תִחַסֵּר

תפריט יינות

יין לבן

שרדונה- סוביניון בלאן -אימפרשיין
עסיסי, בעל אדומות של תפוח וחמאה

Cava קאווה ברוט יין לבן מבעבע יבש

יין אדום

קברנה סוביניון – מרלו אימפרשיין
עשיר בטעמי פרי בשל מאוזן ובעל ניחוחות עץ אלון

קברנה סוביניון – מרלו אינספייר
בלנד קלאסי, בעל טעמי שזיף, ציפורן ומעט טבק-

בירות

טוברג
קרלסברג
וויינשטפן
Double Grimbergen
Estrella

קוקטיילים

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

