

# קפית פריט:

## בוקר טוב:

מוגש עד השעה 12:00

- 44 **בוקר לבן** יוגורט כבשים, גרנולה, פירות טריים וסילאן תמרים
- 48 **בוקר בקפית** אומלט לבחירה, סלט שוק, גוואקמולי, סלט טונה, לבנה, לחם וחמאה
- 148 **בוקר בקפית לשניים** ביצים לבחירה, גבינות, סלט טונה, טחינה, זיתים, פסטו כוסברה, ממרח ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, סלט ירקות שוק, מבחר לחמים, חמאה וריבה, מיץ טבעי, קפה, עוגת גר ומעדן פירות טריים וגרנולה
- 72 **בנדיקט קלאסי** על חלה קלויה ורוטב הולנדייז, ביצים עלומות ותרד מוקרם
- 78 **לקס בנדיקט** על חלה קלויה ורוטב הולנדייז גבינת שמנת וסלמון מעושן
- 72 **שקשוקה אדומה** מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה
- 76 **שקשוקה ירוקה** עלי תרד, בצל, מוצרלה ובולגרית, עגבניות ושמנת. מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה

## כריכים:

מוגשים עד השעה 12:00

בלחמניות הנאפות במקום / בלחם סָלָר מלא

- 32 **חביתה** גבינה לבנה ועגבניה
- 32 **גוואקמולי** ממרח אבוקדו, ביצה קשה ועגבניה
- 32 **סלט טונה** מיונז, מלפפון חמוץ, סלרי ובצל סגול
- 32 **טבעוני** טחינה, חציל, פלפלים קלויים, עגבניה ועלים צעירים

## ליד הקפה:

שני מאפים מוגש עד 12:00

עוגיות: שוקולד צ'יפס / גרנולה / אלפחורס

פרוסת עוגת שמרים / בחושה

- 14
- 14
- 14

## בייגל טוסט:

מוגש עם ירקות שוק

- 48 **בייגל צהובה ועגבניה**
- 58 **בייגל בלאגן** גבינה בולגרית, ביצה קשה, עגבניה, שמן זית וזעתר
- 62 **סלמון מעושן** גבינת שמנת, צלפלים ובצל סגול

## מרקים:

מרק היום שאל את המלצר

- 38-42

## התחלות:

- 86 **פלדת מאזטים** מוגשת עם שתי פוקצ'ות, טחינה, צזיקי, חציל בתחמין, קרם ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, לבנה מתובלת, זיתים סורים, פסטו כוסברה, גרגרי חומוס ובולגרית, פלפלים חריפים מטוגנים, כרובית אפוחה
- 58 **כרובית מטוגנת מצופה** על טחינה גולמית וצ'ילי מתוק
- 58 **חציל על האש** עם טחינה גולמית, סלסת עגבניות טריות, מלח אטלנטי ושמן זית \*מוגש עם לחם
- 58 **קציצות כרישה וגבינה בולגרית** עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
- 58 **לביבות בטטה פריכות** עם מטבל שמנת חמוצה ועירית
- 34 **צ'יפס**

## סלטים:

- 76 **"האורגנטו"** רצועות זוקיני מוקפצות עם תערובת פיצוחים וקרטונים על עגבניות, בצל, נענע, בזיליקום וגבינה בולגרית
- 76 **אורגנטו בטטה** רצועות בטטה מוקפצות עם תערובת פיצוחים וקרטונים על סלט חסה, עלים צעירים, עגבניות, מלפפונים, פטריות וגבינה בולגרית
- 76 **אורגנטו פטריות** פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער מוקפצות עם גרעיני חמנייה, שומשום, קשיו וקרטונים על סלט חסה, פלפלים, עגבניות שרי, בצל ירוק וגבינה בולגרית
- 68 **קיסר** לבבות חסה, עגבניות שרי, גבינת פרמזן וקרטונים ביתיים עם רוטב קיסר
- 74 **קינאה וכרובית צלויה** קינאה אדומה ולבנה, כרובית צלויה, חסה, בצל ירוק, סלרי, חמוציות, בצל סגול, אגוזי מלך, טחינה גולמית וסילאן
- 76 **חלומי** גבינת חלומי פריכה וצנוברים קלויים על תערובת עלים, חסה, עגבניות שרי, מלפפונים, פטריות שמפיניון, בצל סגול וגמבה
- 62 **יווני** מלפפונים, עגבניות, פלפלים, בצל סגול, חסה, גבינה בולגרית, זיתי קלמטה, זעתר, לימון ושמן זית

## עיקריות:

- 84 **גבינת חלומי שחומה ופטריות** ברוטב יין על פירה תפוא ובצל פריך
- 128 **נתח סלמון צלוי** עם פירה תפוא ובצל פריך, שעועית ירוקה ועגבניות שרי צרובות
- 96 **שיפודי סלמון ברוטב טריאקי** עם אורז בסמטי, ירקות ירוקים, שומשום קלוי ובצל פריך
- 78 **פיש אנד צ'יפס** נתחי דג פריכים וצ'יפס. מוגש עם רוטב טרטור קלאסי ואיולי פיקנטי
- 76 **שווארמה כרובית** בפיתת פרנה. כרובית מושחמת במחבת עם עגבנייה ובצל מהגריל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וטירשי

## פוקצ'ות ופיצות:

- 42 **פוקצ'ינה שמן זית** מוגשת עם טחינה ופסטו כוסברה
- 68 **פוקצ'יה בדואית** גבינה בולגרית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל ירוק, שמן זית וזעתר
- 68 **פיצה מרגריטה** רוטב עגבניות, בזיליקום וגבינת מוצרלה תוספת לבחירה: 9
- 74 **פיצה שלנו** רוטב עגבניות, פסטו כוסברה, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, בזיליקום, גבינת מוצרלה ופרמזן
- 78 **פיצה פטריות** רוטב עגבניות, פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער, בזיליקום וגבינת מוצרלה
- 78 **פיצה ים תיכונית** רוטב עגבניות, חצילים, עגבניות טריות, בצל סגול, גבינת מוצרלה, גבינה בולגרית, צ'ילי ופטרוזיליה
- 78 **פיצה סיציליאנית חריפה** רוטב עגבניות, אנשובי, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'ילי, פרוסות עגבנייה, מוצרלה טרייה ובזיליקום
- 74 **פיצה רומאית** פרוסות עגבנייה, מוצרלה, פסטו, צ'ילי אדום ובזיליקום
- 74 **פיצה ביאנקה** עלי תרד, בצל, מוצרלה, רוטב שמנת וצ'ילי אדום

טבעוני | אפשרות ללא גלuten | שימו! סביבת העבודה במסעדה מכילה אלרגנים מכל הסוגים וכל המנות עלולות להכיל שאריות מוצרים מן החי

## פסטות: טריות

רביולי: 4 גבינות / בטטה / תרד וריקוטה - בכל רוטב 82

פסטות קצרות: פנה / בוסיאטה פסטות ארוכות: ספגטי / פטוצ'יני

## רטבים:

- 64 **עגבניות** - עם בזיליקום ושמן זית
- 68 **סלסה רוזה** - שמנת עגבניות
- 68 **שמנת פטריות**
- 82 **שמנת וסלמון מעושן**
- 68 **שמנת פסטו / שמנת פרמזן**
- 64 **אליו אוליו נפוליטני** - שום, שמן זית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, עשבי תיבול, צ'ילי וצנוברים
- 68 **ארטישוק צרוב** - עם קרם ארטישוק לימוני, עגבניות שרי ופרמזן

## משקאות קרים:

### קוקה קולה טעם החיים

- 14 קוקה קולה / דיאט / זירו
- 14 ספרייט / זירו / פאנטה
- 14 פיז טי אפרסק
- 13/28 פררלה - מים מינרליים מוגזים טבעיים 330/750 מ"ל
- 14/12 נביעות מים מינרלים / בטעמים
- 19 סחוטים: תפוזים / תפוחים / גר \*אפשרות לתוספת ג'ינג'ר
- 14 לימונדה / לימונענע
- 19 לימונענע גרוס
- 16 קרים: תה / אמריקנו / הפוך / שוקו
- 19 אייס קפה
- 22 שייק פירות על בסיס מים / תפוזים / חלב / מילקשייק
- 16 מאלטי בירה שחורה
- 34 קנקן לימונדה
- 38 קנקן תפוזים
- 42 קנקן לימונענע גרוס

## משקאות חמים:

- 12 אספרסו / מקיאטו / אמריקנו
- 14 הפוך / אספרסו כפול
- 16 הפוך בטעמים / מוקה / שוקו / נס על חלב
- 14 תה / תה צמחים
- 22 סיידר תפוחים חם | תוספת יין - 10
- 18 אפוגטו: אספרסו עם גלידת וניל
- 22 צ'אי לאטה
- 24 סחלב מוגש עם קוקוס, קינמון ואגוזים

תוספת לכוס גדולה 2

תוספת קצפת 4

קפית: 1987



# Caffit Menu:

## Morning: Served until 12:00 AM

<b>Muesly</b> Sheep yogurt, granola, fresh fruit and date honey (silan)	44
<b>Caffit Breakfast</b> Omelet for choice, market salad, tuna salad, guacamole, labane cheese, bread, butter	48
<b>Caffit Breakfast for two</b> eggs of your choice, cheeses, tuna fish salad, tahoni, olives, corianderpesto, guacamole, artichoke spread and preserved lemon, sliced vegetabels, selection of breads, butter and jam, fresh juice and coffee, carrot cake, fresh fruit with granola	148
<b>Classic Eggs Benedict</b> over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs and creamed spinach	72
<b>Lux Eggs Benedict</b> over toasted challah with hollandaise sauce, poached eggs, cream cheese and smoked salmon	78
<b>Red Shakshouka</b> served with tahini, olives, arisa and fresh challah	72
<b>Green Shakshouka</b> spinach leaves, onion, mozzarella and bulgarian cheeses, tomatoes and cream. served with tahini, olives, arisa and fresh challah	76

## Sandwiches: Served until 12:00 AM In home baked rolls / in whole wheat Teller bread

<b>Omelette</b> cream cheese and tomatoes	32
<b>Guacamole</b> hard boiled eggs and tomatoes	32
<b>Tuna Salad</b> mayonaise, pickles, celery and red onions	32
<b>Vegan</b> tahini, eggplant, roasted peppers, tomatoes and baby leaves	32

## With the coffee:

<b>Two pastries</b> Served until 12:00	14
<b>Cookies:</b> chocolate chips / granola / alfahors	14
<b>A slice of</b> yeast cake / Sponge cake	14

## Bagel Toast: Served with sliced vegetables

<b>Yellow cheese and tomatoes</b>	48
<b>Balagan</b> Bulgarian cheese, hard-boiled egg, tomatoes, olive oil and za'atar	58
<b>Smoked salmon</b> cream cheese, capers and red onion	62

## Soups:

<b>Soup of the day</b> *Ask the waiter	38-42
--	-------

## Starters:

<b>Meze plate</b> served with focaccias, tahini, tzaziki, fried eggplant in vinegar marinade, roasted almonds and garlic confit, cream of artichoke and preserved lemon, guacamole, spiced labane cheese, olives, coriander pesto	86
<b>Fried cauliflower</b> on raw tahini and sweet chili	58
<b>Flame-broiled eggplant</b> with raw tahini, fresh tomato salsa, Atlantic salt and olive oil. *Served with bread	58
<b>Leek and Bulgarian cheese patties</b> with sour cream and chives dipping sauce	58
<b>Crispy sweet potato pancakes</b> with sour cream and chives dipping sauce	58
<b>Chips</b>	34

## Salads:



<b>"The Oreganato"</b> stir-fried zucchini, mixed nuts and croutons over a salad of tomatoes, onions, mint, basil and bulgarian cheese	76
<b>Sweet potato Oreganato</b> golden sweet potato, mixed nuts and croutons on top of a salad of baby leaves, tomatoes, cucumbers, mushrooms and bulgarian cheese	76
<b>Mushroom Oreganato</b> stir-fried Portobello, champignon and wild mushrooms, sunflower seeds, sesame, cashews and croutons over a salad of lettuce, peppers, cherry tomatoes, green onion and bulgarian cheese	76
<b>Caesar</b> hearts of romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese and homemade croutons with Caesar dressing	68
<b>Quinoa and roasted cauliflower</b> red and white quinoa, roasted cauliflower, lettuce, green onion, walnuts, celery, dried cranberries, red onion, raw tahini and date honey (silan)	74
<b>Haloumi</b> crispy haloumi cheese and pine nuts with mixed leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, champignon mushrooms, red onion and peppers	76
<b>Greek</b> cucumbers, tomatoes, peppers, red onion, crispy lettuce, Bulgarian cheese, kalamata olives, za'atar, lemon and olive oil	62

## Main courses:

<b>Browned haloumi cheese and mushrooms</b> in wine and plums sauce on mashed potatoes and crispy onions	84
<b>Grilled salmon fillet</b> with mashed potatoes and crispy onions, green beans and roasted cherry tomatoes	128
<b>Salmon skewers in teriyaki sauce</b> with basmati rice, green vegetables, toasted sesame and crispy onion	96
<b>Fish and chips</b> crispy chunks of fish with french fries, classic tartar sauce & spicy aioli	78
<b>Cauliflower shawarma</b> in frena bread. baked cauliflower roasted in a pan, with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and home made pickles	76

## Focaccina & Pizza:

<b>Focaccina olive oil</b> served with tahini and coriander pesto	42
<b>Bedouin Focaccia</b> bulgarian cheese, cherry tomatoes, kalamata olives, green onions, olive oil and za'atar	68
<b>Margherita pizza</b> tomato sauce, basil and mozzarella cheese. extra topping 9Nis	68
<b>Home pizza</b> tomato sauce, coriander pesto, sun-dried tomatoes, kalamata olives, basil, mozzarella cheese and parmesan cheese	74
<b>Mushroom pizza</b> tomato sauce, portobello, champignon and wild mushrooms, basil and mozzarella cheese	78
<b>Mediterranean pizza</b> tomato sauce, eggplant, fresh tomatoes, red onion, mozzarella cheese and bulgarian cheese, chili and parsley	78
<b>Spicy Sicilian pizza</b> tomato sauce, anchovies, red onion, Kalamata olives, chili, sliced tomato, mozzarella cheese and basil	78
<b>Roman pizza</b> tomato slices, mozzarella, pesto, red chili and basil	74
<b>Bianca pizza</b> spinach leaves, onion, mozzarella, cream sauce and red chili	74

 Vegan |  Gluten free option | Pay attention: the restaurant environment contains all types of allergens and all dishes may contain products of animal origin

## Pasta: Fresh

**Ravioli:** 4 cheeses / Sweet Potato / Spinach and ricotta in any sauce - 82NIS

**Short pasta:** Penne / Busiate

**Long pasta:** Spaghetti / Fettuccine

### Sauces:

<b>Tomato</b> - with basil and olive oil	64
<b>Salsa rosa</b> - cream and tomato sauce	68
<b>Cream &amp; mushrooms</b>	68
<b>Cream and smoked salmon</b>	82
<b>Cream &amp; pesto / Cream &amp; parmesan</b>	68
<b>Neapolitan Aglio olio</b> - garlic, olive oil, cherry tomatoes, kalamata olives, herbs, chili and pine nuts	64
<b>Seared artichoke</b> - with lemon artichoke cream, cherry tomatoes and parmesan cheese	68

## Cold Beverages

### Coca Cola

Coca Cola / diet / zero	14
Sprite / zero / fanta	14
Fuze tea - peach	14
Ferrarelle - naturally sparkling mineral water 330 / 750 ml	13/28
Neviot mineral water / Neviot flavoured water	12/14
Freshly squeezed: Orange / apple / carrot	19
*extra ginger optional	
Lemonade / Lemon-mint	14
Crushed lemon - mint	19
Cold: tea / American coffee / cappuccino / chocolate milk	16
Iced coffee	19
Fruit shake - Water / Orange juice / Milk / Milkshake	22
Malt beer	16
Pitcher of lemonade	34
Pitcher of orange juice	38
Pitcher of crushed lomon - mint	42

## Hot Beverages

Espresso / Macchiato / Americano	12
Cappuccino / Double espresso	14
Flavored cappuccino / Mocha / Chocolate	16
Instant coffee over milk	16
Tea / Herbal tea	14
Hot apple cider   extra wine - 10	22
Affogato: Espresso with vanilla ice cream	18
Chai Latte	22
Sahlab Served with coconut, cinnamon and nuts	24

\*Served in a mug - additional 2NIS

\*Whipped cream - additional 4NIS