



המסעדה של

MARSHMALLOW

# MARSHMALLOW

## MENU



Goui Studio  
Graphic Design & Branding  
Tel: 052-5331111



## טיול שורשים - בתוספת 10 ₪

קולומביאני - פלפל חריף, עגבניה, גמבות בשני צבעים, פטריות, פטרוזיליה וגבינת פרמז'אן  
 יווני - בצל ירוק, פטריות, נענע, פטרוזיליה וגבינת פטה  
 לבנוני - בצל, עגבניה, תפוז"א, חציל קלוי ופטרוזיליה  
 מרוקאי - שום, פלפל חריף, כוסברה, עגבניה, פטרוזיליה, תפוז"א, אנשובי, פפריקה וכמון  
 ברזילאי - בצל, תירס, פטריות, זיתים שחורים, אורגנו וגבינה צהובה  
 איטלקי - שום, עגבניה, זיתים ירוקים, בזיליקום וגבינת מוצרלה  
 ספרדי - בצל, חציל מטוגן, תירס, גבינת עיזים ובזיליקום



## ארוחת בוקר קלאסית - 59 ₪

שתי ביצים עשויות לבחירה, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מוון... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

## קלאסית בריבוע (ארוחה זוגית) 116 ₪

ארבע ביצים עשויות לבחירה, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, מבחר מטבלים וירקות אנטיפסטי, לחם הבית, חמאה, ריבה, שני מיני מוון... שני סוגי קפה ושני מיצים טבעיים לבחירה.

## שקשוקה

שקשוקת הבית תבשיל עגבניות פיקנטי - 52 ₪

שקשוקה מרוקאית חריפה משששששש!!!!!! - 54 ₪

שקשוקה איטלקית בתוספת גבינת חלומי ובזיליקום טרי - 62 ₪

שקשוקה בולגרית בתוספת חציל מטוגן, גבינה מלוחה וזעתר טרי - 58 ₪

\* מוגש בליווי סלט ירקות רענן, לחם הבית, טחינה, חמאה, קפה ומיץ טבעי לבחירה

## מוזלי - 35 ₪

יגורט בתוספת מבחר פירות העונה, גרנולה, דבש/סילאן ושברי שוקולד חלב.

## מיני כריך - 29 ₪

(מבוקדו, סביח, חביתה, טונה) משקה חם/קר ומיני כריך לבחירה

## המרות ותוספות

מנת חביתה (עשויה משתי ביצים) - 12 ₪

תוספות לחביתה (פטריות, עגבניה, פטה, חציל

קלוי, גבינה צהובה, פלפל חריף/קלוי) - 3 ₪

מטבל - 3 ₪

לחם - 7 ₪

משקה גדול חם/קר - 4 ₪

בקבוק מוגז - 5 ₪

שוקולטה - 10 ₪







**לחם הבית - 19 ש**  
לחם לבן/מחמצת דגנים מוגש בליווי מטבלים משתנים.

**ג'אבטה שום ומוצרלה - 21 ש**  
ג'אבטה קריספית במילוי חמאת שום, פטרוזיליה וגבינת מוצרלה, מוגש בליווי מטבלים משתנים.\*

**קרפצ'יו חציל בלאדי - 39 ש**  
חציל בלאדי שרוף על אש גלויה, מוגש על מחבת רותחת. בליווי טחינה, סלט עלי מיקרו רעננים, פלפלים קלויים, עגבניות שרי ובצל סגול, בתיבול ים תיכוני - מוגש עם לחם הבית.

**גלילת חציל ולאבנה - 38 ש**  
פרוסות חציל בלאדי ממולאות בגבינת לאבנה, עם ניחוח עדין של בזיליקום. מוגש על מצע של קרם פלפלים - מוגש עם לחם הבית.

**פטריית ממולאות - 44 ש**  
פטריית שמפיניון טריות ממולאות בתערובת גבינות בניחוח עשבי תיבול, אפויות ברוטב פסטו ומוקרמות עם גבינת מוצרלה משובחת. מוגש עם לחם הבית.

**כדורי פטריות קריספיים - 43 ש**  
עשרה כדורים העשויים מתערובת של פטריות, בצל מטוגן ומבחר גבינות, בציפוי קריספי מוגש על מצע חסה רעננה.

**הום פרייז - 26 ש**  
קוביות תפו"א פריכות ברוטב צ'ילי מתקתק ושומשום, בניחוח כוסברה.

**צ'יפס אמריקאי - 19 ש**

**צ'יפס בטטה - 24 ש**

**כרובית מטוגנת - 39 ש**  
פרחי כרובית בציפוי פריך, בליווי רוטב צ'ילי מתוק.

**אמפנאדס תירס - 36 ש**  
כיסונים דרום אמריקאים במילוי תירס מתקתק, מטוגנים ופריכים בליווי רוטב חריף אשש.

**ווק חלומי ופטריית - 42 ש**  
מיקס של קוביות גבינת חלומי מטוגנת ופטריית שמפיניות מוקפצות ברוטב טריאקי מתקתק ושומשום.\* מוגש על מצע של טוסטונים עבים ופריכים.







**סלט - 58**

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, קרוטונים, מלפפון  
גמבות בשני צבעים, גזר, בצל סגול ועגבניות שרי ברוטב סלסול קלאסי  
וגבינת חלומי צרובה/קוביות דג סלמון צרוב.

**סלט טונה - 54**

חסה, מבחר עלים צעירים, קוביות תפוז ממוץ, מלפפון חמוץ, עגבנייה,  
תירס, שעועית ירוקה, ביצה קשה וסלט טונה ברוטב ויניגרייט.

**סלט פטוש - 48**

מלפפון, עגבנייה ובצל סגול חתוכים גס, קרוטונים, בתיבול ארומטי של:  
נענע, פטרוזיליה, מיץ לימון ושמן זית - מוגש עם טחינה מעל.

**סלט קוביות {יווני} - 54**

מלפפון ועגבנייה חתוכים קוביות, בצל סגול, זיתים שחורים, גבינת פטה בתיבול עדין של:  
אורגנו טרי, מיץ לימון, שמן זית ומלח ים אטלנטי - על מצע של עלים צעירים.

**סלט בורגול ועשבי תיבול {טבעוני} - 58**

בורגול, פטרוזיליה, כוסברה ונענע קצוצים דק, עגבנייה בלאדי קצוצה, בצל סגול קצוץ  
מוגש עם נתחי טופו מצופים בטמפורה.

**סלט שוק האיכרים - 56**

לבבות חסה, תירס גמדי, ארטישוק, אפונת גינה, גמבות בשני צבעים, בצל סגול, עגבנייה בלאדי,  
פטירות שמפיניון, שעועית ירוקה - מוגש עם לאבנה ודג מלוח.

**סלט עירקי - 53**

מבחר עלים צעירים ורעננים, חציל מטוגן, קוביות תפוז ממוץ, ביצה קשה, כוסברה, פטרוזיליה,  
בצל סגול, עגבנייה, מלפפון חמוץ וקרוטונים - בליווי טחינה ביתית.

**סלט עשבי תיבול - 56**

פטרוזיליה, כוסברה, נענע, רוקט, בזיליקום ובצל סגול קצוצים דק, עם בוטנים מטוגנים,  
בתיבול ויניגרייט לימונים וטחינה גולמית - מוגש בליווי סיגר ממולא בפלפלים קלויים וגבינת פטה.

**סלט השף - 59** - שאל את המלצר!

**סלט פטריות וגבינת חלומי - 63**

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, בצל סגול, מלפפון טרי, גמבות בשני צבעים  
ועגבניות שרי בתיבול רוטב טריאקי - מוגש עם פטריות מוקפצות וקוביות גבינת חלומי ברוטב טריאקי.





**כריזים**  
**ג'אבטה לבנה**  
**מחמצת דגנים**  
**טורטייה**

**סלט טונה - 46 ₪**  
 איולי צ'ילי, סלט טונה, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

**סלט ביצים - 48 ₪**  
 איולי צ'ילי, סלט ביצים, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

**סלט אבוקדו - 45 ₪**  
 איולי שום, אבוקדו, ביצה קשה, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

**חביתה - 44 ₪**  
 גבינת שמנת, חביתה משתי ביצים, חסה, עגבניה ובצל סגול.

**איטלקי - 51 ₪**  
 פלפל קלוי, חציל בלאדי שרוף, גבינת פטה, עגבנייה, שמן זית ופסטו.

**סלמון חם - 59 ₪**  
 רוטב פסטו, רוטב סז'ר, סלמון מוקפץ ברוטב טריאקי, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

**חלומי - 56 ₪**  
 גבינת שמנת, גבינת חלומי צרובה, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

**סביח - 46 ₪**  
 טחינה, חציל קלוי, ביצה קשה, תפו"א, עגבניה, פטרוזיליה ובצל סגול.

**בייגל טוסט - 39 ₪**  
 רוטב פיצה, גבינת מוצרלה + 3 תוספות לבחירה {למעט ביצה קשה}  
 תוספות לבחירה: עגבניה, בצל סגול, זיתים, טונה, גבינת פטה, גבינת שמנת,  
 פטריות, תירס, גבינת שמנת, זיתים שחורים.

\* כל המנות מוגשות בתוספת סלט ירוק ורטבים.







**פלאפל בורגר - 62**

קציצת המבורגר העשויה מתערובת של פלאפל, מוגשת על לחמנית המבורגר, בליווי חסה, עגבנייה, בצל סגול ומלפפון חמוץ - מוגש עם תוספת אחת לבחירה.

**קבבוני חלומי על מקל קינמון - 59**

תערובת של גבינת חלומי, בצל ירוק, פטרוזיליה, פלפל צ'ילי ואננס - על מקל קינמון מוגשים על מצע של סלט בורגול עם עשבי תיבול ועגבנייה קצוצה, בליווי ביסלי בטטה ואיולי צ'ילי.

**קציצות עדשים {טבעוני} - 62**

קציצות העשויות מתערובת של עדשים וירקות, מוגשות על מצע של סלט בורגול, עם עשבי תיבול ועגבניה קצוצה, בליווי ביסלי בטטה וטחינה.

**פילה לברק - 94**

פילה לברק בקראסט תבלינים, צרוב על פלאנצ'ה - מוגש עם שתי תוספות לבחירה.

**פילה סלמון {אפוי בתנור} - 87**

מוגש עם שתי תוספות לבחירה.  
תוספות לבחירה:  
צי'פס אמריקאי, הוס פרייז, סלט ירוק, סלט ירקות קצוץ, אורז לבן.

**פיש & צ'יפס - 69**

נתחי פילה דג לבן מטוגנים בציפוי פריך, מוגש על מצע של ציפס אמריקאי, בליווי איולי שום ולימון טרי.

**עמים מהמזרח...**

**פאד תאי - 69**

אטריות אורז רחבות, מוקפצות עם רצועות גמבות בשני צבעים, בצל, פטריות, כרוב, גזר, שעועית ירוקה, נבטים סינים וקוביות סלמון ברוטב פאד תאי מסורתי.

**פאד קפאו דגים - 67**

קוביות פילה סלמון מוקפצות ברוטב טריאקי צ'ילי וכוסברה, מוגש על אורז יסמין מאודה וביצת עין מטוגנת.

**סלמון באו - 59**

לחמנית באו מסורתית רכה ונימוחה, במילוי קוביות סלמון מוקפצות עם בצל ברוטב טריאקי, כוסברה ושמן שומשום - מוגש בליווי סלט עלים.







**פיצה מרגריטה - 45 ₪**

בצק שמרים דק וקריספי, רוטב עגבניות בניחוח בזיליקום, גבינת מוצרלה משובחת ושלוש תוספות לבחירה. תוספות: עגבניה, בצל סגול, זיתים ירוקים, זיתים שחורים, סונה, גבינת פטה, פטריות, תירס, פלפל קלוי, חציל קלוי, פלפל חריף, תוספת גבינה צהובה - 5 ₪.

**ברוסקטה נפוליטנה - 38 ₪**

פרוסות לחם עבות בתיבול שמן זית, נגיעות שום, סלסת עגבניות בניחוח בזיליקום-מוקרם בתנור, עם גבינת מוצרלה משובחת. מוגש על מצע של סלט ירוק.

**ברוסקטה שמנת פטריות - 49 ₪**

פרוסות לחם עבות מוקרמות עם רוטב שמנת פטריות וגבינת פרמזן משובחת, מוגש על מצע של סלט ירוק.

**הפינה האיטלקית...**

**לזניה - 59 ₪**

דפי פסטה טריים ממולאים בתערובת משתנה מדי יום מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

**גרטן- {קוביות תפו"א אפיות} - 46 ₪**

**פפרדלה - 48 ₪**

**ספגטי - 48 ₪**

**פנה - 44 ₪**

**טורטליני פטריות - 59 ₪**

**רביולי גבינה - 59 ₪**

**רביולי בטטה - 59 ₪**

**ניוקי - 49 ₪**

**רטבים לבחירה...**

- אלפרדו - שמנת ופטריות
- פומודורו - רוטב עגבניות
- נפוליטנה - רוטב עגבניות ופטריות
- פסטו - רוטב פסטו על בסיס שמנת
- בטטה - רוטב בטטה על בסיס שמנת
- רוזה - שילוב של רוטב שמנת ורוטב עגבניות

ניתן לשלב בין הפסטה לרוטב האהוב

- \* תוספת הקרמה - 7 ₪
- \* תוספת הקרמה עם גבינה בולגרית - 9 ₪
- \* תוספת דג סלמון - 15 ₪







## מרשמלוויק

שייק בננה בוס - 27 ₪  
בננות ושוקולד {חלב/לבן} על בסיס חלב

שייק אוריאו - 27 ₪  
שוקולד {חלב/לבן} ועוגיות אוריאו על בסיס חלב

שייק פררו רושה - 27 ₪  
שוקולד {חלב/לבן} וכדורי פררו רושה על בסיס חלב

שייק קינדר בואנו - 27 ₪  
שוקולד {חלב/לבן} וקינדר בואנו על בסיס חלב

שייק אלפחורס - 27 ₪  
שוקולד {חלב/לבן}, עוגיות אלפחורס, ריבת חלב וקוקוס על בסיס חלב

נוסטלגיה של מילקשייק - 27 ₪  
מילקשייק בטעם של פעם עם כדור גלידה וניל ושוקולד קריספי

אייס קפה - 18 ₪

סמוזי פירות - 21 ₪  
פרי אחד לבחירה, שוקולד לבן ויוגורט.  
פירות לבחירה {מנגו, תות}

סמוזי לימון ונענע - 19 ₪  
לימון טרי ונענע

שייק פירות - 26 ₪  
שלושה מרכיבים לבחירה על בסיס חלב/תפוזים/יוגורט,  
מרכיבים לבחירה: בננה, מלון, תות, מנגו, תמר, אננס,  
שוקולד - חלב/לבן/מריר/קליקים.

תוספת פקאן - 5 ₪

Extra - 3 ₪

תוספת קצפת - 5 ₪



## שקאות



## קריס

13 ₪

קוקה קולה

13 ₪

דיאט קוקה קולה

13 ₪

קוקה קולה זירו

13 ₪

ספרייט

13 ₪

דיאט ספרייט

13 ₪

פאנטה

10 ₪

קינלי סודה

13 ₪

פיוז-טי, FUSE tea

10 ₪

נביעות מים מינרלים

12 ₪

נביעות+ בטעמים עדינים

13 ₪

פריגת משקה קל ענבים

13 ₪

פריגת משקה קל תפוחים

10 ₪

תפוזים

10 ₪

לימונדה

## חמים

שוקולטה בלגית - 18 ₪  
משקה שוקולד חם, עשוי משוקולד בלגי מריר ומשובח  
בעל ארומה מודגשת במיוחד.

שוקולטה צרפתית - 18 ₪  
משקה שוקולד חם, עשוי מתערובת של שוקולד חלב משובח  
בניחוח וניל צרפתי.

שוקולטה בלנקה - 18 ₪  
משקה שוקולד חם, עשוי משוקולד לבן בעל מרקם קרמי  
וארומה עדינה של פולי קקאו.

שוקו קליק - 17 ₪  
שוקולד טהור וחם עם כדורי וופל פריכים מוגש  
בשלושה טעמים-חלב/לבן/מריר.

מוקה לאטה - 16 ₪  
שילוב של שוקולד ואספרסו  
מוגש בשלושה טעמים-חלב/לבן/מריר.

\* תוספות מיוחדות למשקאות מיוחדים  
מרשמלו/קצפת/חלבה/טופי/נשיקות מרנג/קליקים/פקאן גרוס/  
אגוזי לוז מסוכרים 3 ₪

קפוצ'ינו - 12

קפוצ'ינו גדול - 14

אספרסו קצר/כפול - 10/8

מקיאטו קצר/כפול - 11/9

אמריקנו - 12

קפה שחור - 10

תה נענע - 12

נס על חלב/מים גדול/קטן - 12/14

שוקו חם/קר גדול/קטן - 12/14

קפה קר - 14

תוספת קצפת - 5

