



בוקר של סינוק – 59

שתי ביצים עשויות לבחירה, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, אבוקדו, לחם הבית עם מטבלים, חמאה, ריבה, מיני מאפה ומיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

סינוק בריבוט (ארוחה דוגית) – 109

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

סינוק קולוחביאני – 62

אומלט בתוספת פלפל חריף, עגבנייה, פלפל קלוי, פטריות ופטרוזיליה. מוקרם עם גבינת פיקורינו, סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מאפה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

סינוק יווני – 62

אומלט בתוספת בצל ירוק, פטריות, פטרוזיליה, נענע וגבינת פטה. סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מאפה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

סינוק לבנוני – 62

אומלט בתוספת בצל סגול, צ'יפס, עגבניה, חציל קלוי ופטרוזיליה. סלט ירקות רענן, שני סוגי גבינה, סלט טונה, לחם הבית, חמאה, ריבה, מיני מאפה, מיני מוּוּוּ... קפה ומיץ טבעי לבחירה.

סינוק פיקנטי (שקשוקה) – 52

שתי ביצים עשויות בתוך תבשיל עגבניות פיקנטי, מוגש בליווי סלט ירקות רענן, לחם הבית, טחינה, חמאה, קפה ומיץ טבעי לבחירה.

חודלי – 33

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

סינוק חהגליל – 29

צלחת לבנה גלילית, בתיבול זעתר ושמן זית, מוגש עם ירקות טריים ולחם הבית.

חיני סינוק – 26

משקה חם ומיני כריך לבחירה (חביתה, אבוקדו, סביח, טונה).

קפה ומאפה – 17

משקה חם ומאפה לבחירה.

תוספות

תוספות ללא תשלום (בצל/עשבי תיבול)

תוספות לחביתה (פטריות, עגבניה, פטה, חציל קלוי, גבינה צהובה, פלפל חריף/קלוי) - 3 ₪

תוספת טפאס לארוחת בוקר - 3 ₪

תוספת לחם - 7 ₪

מנת חביתה (עשויה משתי ביצים) - 12 ₪

ENJOY...





חציל בלאדי - 36

חציל בלאדי שרוף על אש גלויה, מוגש על מצע של טחינה, בליווי סלט עלי מיקרו רעננים, בתיבול ים תיכוני של נענע ופלפל צ'ילי טרי - מוגש עם לחם הבית.

גלילות חציל ולבנה - 33

פרוסות חציל בלאדי ממולאות בלבנה מהגליל, עם ניחוח עדין של בזליקום. מוגשות על מצע של רוטב פסטו. מוגש עם לחם הבית.

פטריות מחולאות - 42

פטריות שמפיניון טריות ממולאות בתערובת גבינות בניחוח עשבי תיבול אפויות ומוקרמות, עם גבינת מוצרלה משובחת. מוגש עם לחם הבית.

כדורי פטריות קריספיים - בלעדי! - 42

עשרה כדורים העשויים מתערובת של פטריות ומבחר גבינות, בציפוי קריספי מוגשים על מצע חסה רעננה.

כדורי חצילים קריספיים - בלעדי! - 42

עשרה כדורים העשויים מתערובת של חצילים, פלפלים קלויים, ומבחר גבינות בציפוי קריספי, מוגשים על מצע חסה רעננה.

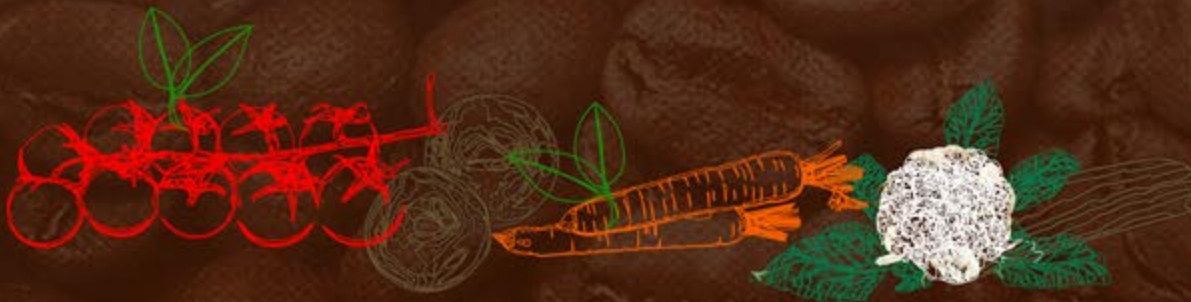
כרובית חטוגנת - 37

פרחי כרובית טרייה מצופים בתערובת קריספית, מוגשים בליווי רוטב צ'ילי מתוק חריף בניחוח אסייתי.

הום פרייז - 23

קוביות תפו"א פריכות, ברוטב צ'ילי מתוק, בניחוח כוסברה.

צלחת צ'יסו - 19





לחם הבית - 19

לחם הנאפה מדי יום, מוגש בליווי מטבלים משתנים.

לחם שום ארוחטי - 19

לחם הנאפה מדי יום, בתוספת של חמאת שום ופטרוזיליה, מוגש בליווי מטבלים משתנים.

ברוסקטה - 42

פרוסות לחם עבות בתיבול שמן זית, נגיעות שום, וסלסת 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.

ברוסקטה גבינת עיזים - 48

פרוסות לחם עבות, בתוספת פסטו, חציל קלוי ופלפלים קלויים מוקרמות עם גבינת עיזים, מוגש על מצע של סלט ירוק.

קיש היום - 46

פשטידת ירקות וגבינות הנאפית מדי יום בתוך בצק פריך לפי מצב רוחו של השף.

פיצה מרגריטה - 41

בצק שמרים דק וקריספי, רוטב עגבניות בניחוח בזיליקום וגבינת מוצרלה משובחת ושלוש תוספות לבחירה. תוספות בתשלום - עגבנייה, בצל סגול, זיתים ירוקים, זיתים שחורים, טונה, גבינת פטה, פטריות, תירס, פלפל קלוי, חציל קלוי, פלפל חריף - 3 ₪.







כריך טונה - 44 נח
איולי שום, סלט טונה, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך אבוקדו - 44 נח
איולי שום, סלט אבוקדו, ביצה קשה, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך חביתה - 44 נח
גבינת שמנת, חביתה משתי ביצים, חסה, עגבניה ובצל סגול.

כריך איטלקי - 46 נח
פלפל קלוי, חציל בלאדי שרוף, גבינת פטה, עגבנייה ובזיליקום טרי.

כריך סלמון חם בלעדי! - 54 נח
ממרח עגבניות מיובשות, סלמון חם מוקפץ ברוטב טריאקי, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

כריך חלומי - 49 נח
גבינת שמנת, גבינת חלומי צרובה, חסה, עגבנייה ובצל סגול.

כריך סביח - 46 נח
טחינה, חציל קלוי, ביצה קשה, תפו"א, עגבנייה, פטרוזיליה ובצל סגול.

ג'אבטה טוסט - 38 נח
רוטב פיצה, גבינת מוצרלה + שלוש (3) תוספות לבחירה ללא תשלום: (למעט ביצה קשה)
התוספות לבחירה - עגבניה, בצל סגול, זיתים, טונה, גבינת פטה, פטריות, תירס, גבינת שמנת, זיתים שחורים.
עלות תוספת נוספת - 3 ₪.

כל החנות מוגשות בתוספת סלט ירוק ורטבים.







סלט סלט - 57

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, קרטונים, עגבניות שרי ובצל סגול ברוטב סלזר קלאסי וגבינת חלומי צרובה.

סלט ניוואד - 53

תפול"א ננסי, מלפפון חמוץ, עגבניה, שעועית ירוקה, ביצה קשה וטונה על מצע של עלי בייבי, בליווי רוטב שום ורוטב אלף האיים.

סלט פטוש - 48

מלפפון, עגבנייה ובצל סגול קצוצים בטיבול מזרח תיכוני של פטרוזיליה, מיץ לימון ושמן זית, בתוספת טחינה ביתית.

סלט קוביות (יווני) - 52

מלפפון, עגבניה ובצל סגול חתוכים קוביות, זיתי קלמטה מובחרים, גבינת פטה בטיבול עדין של אורגנו טרי, מיץ לימון, שמן זית ומלח ים אטלנטי, על מצע של עלים צעירים.

סלט בריאות - 53

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, קולורבי, שומר, כרוב סגול, צנונית, גזר, עגבניות שרי בטיבול שמן זית, מיץ לימון ומלח ים אטלנטי, מוגש עם קליפות גבינת פרמזן איטלקית.

סלט השף - 54

חסה, מבחר עלים צעירים, עגבניות שרי, בצל סגול, קוביות בטטה, פטריות מוקפצות, פלפל קלוי ברוטב ויניגרייט תפוז, גבינת פטה מגורדת וביצה קשה.

סלט פטריות וגבינת חלומי - 59

מבחר עלים צעירים ורעננים, לבבות חסה טריים, בצל סגול, מלפפון טרי, גמבות בשני צבעים ועגבניות שרי בטיבול שמן זית, מיץ לימון ומלח ים אטלנטי מוגש עם פטריות מוקפצות וקוביות גבינת חלומי ברוטב טריאקי.

הסלטים חוגשים בליווי לחם הבית.





המבורגר - 56 ₪

קציצת המבורגר העשויה מתערובת של פטריות טריות ומבחר גבינות, מוגש על לחמנית המבורגר בליווי חסה, עגבנייה, בצל סגול ותוספת לבחירה.

דג היום (אפוי בתנור) - 74 ₪

מוגש בתוספת סלט ירוק ותוספת לבחירה.

תוספות לבחירה:

צ'יפס אמריקאי, הום פרייז, סלט ירוק, סלט ירקות קצוץ.

פישע'פס - 67 ₪

שלושה נתחי פילה דג מטוגנים בציפוי פריך, מוגשים על מצע של צ'יפס אמריקאי בליווי איולי שום ולימון טרי.

מהסלמנדרה באהבה...

לזניה - 59 ₪

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

גרטן - 41 ₪

קוביות תפוז אפויים ברוטב שמנת בניחוח רוזמרין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

גרטן פטריות - 46 ₪

דואט של קוביות תפוז אפויים ופטריות שמפיניון טריות ברוטב שמנת בניחוח טימין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

גרטן בטטה - 46 ₪

דואט של קוביות תפוז אפויים בטטה, ברוטב שמנת בניחוח רוזמרין, מוקרם עם גבינת פרמזן משובחת.

פסטות...

ספגטי - 43 ₪

פנה - 43 ₪

רביולי גבינה - 56 ₪

רביולי פטריות - 56 ₪

רביולי בטטה - 56 ₪

ניוקי - 49 ₪

רטבים לבחירה...

אלפרדו - שמנת ופטריות

פומודורו - רוטב עגבניות

נפוליטנה - רוטב עגבניות ופטריות

פסטו - רוטב פסטו על בסיס שמנת

אליאליו - רוטב על בסיס שמן זית והמון שום

בטטה - רוטב בטטה על בסיס שמנת

רוזה - שילוב של רוטב שמנת ורוטב עגבניות

קארי - רוטב הודי על בסיס שמנת וחלב קוקוס

ניתן לשלב בין הפסטה לרוטב האהוב

תוספת הקרמה (7₪)

תוספת הקרמה עם גבינה בולגרית (9₪)



HELADO



GOUSTOS

קינוחים

אוטו גלידה - 32 שָׁנָה

מיני מגנום עם מטבלי שוקולד חם, קליקים, דובונים, שברי שוקולד חלב ולבן.

קרפ חרשחלו - 26 שָׁנָה

שוקולד חלב ומרשמלו נמסים, גלידת וניל, דובונים ושוקולד חם.

פאד'ג שוקולד - 33 שָׁנָה

עוגת שוקולד חמה, היושבת בתוך בריכת שוקולד משובח עם גלידת וניל, קצפת מרשמלו ודובונים.

ערימת ילדים - 29 שָׁנָה

שלושה כדורי גלידה וערימה של קצפת מתוקה.



אוכל

פסטה ילדים - 31 שָׁנָה

פסטה כמו שילדים אוהבים ברוטב עגבניות מתקתק.

שניצלוני גבינה וצי'פס - 31 שָׁנָה

חמישה שניצלוני גבינה מטוגנים, מוגשים עם מנת צ'יפס וקטשופ כמו שילדים אוהבים.

טוסט ילדים - 23 שָׁנָה

שתי פרוסות לחם, חמאה וגבינה צהובה... בדיוק כמו בבית, מוגש לצד ירקות טריים.

מקושקשת - 24 שָׁנָה

שתי ביצים מקושקשות, המוגשות עם גבינה לבנה, מלפפון טרי ופרוסת לחם קלוייה.



הרשאו-נתן זקואו הרשאו ע"י גיפיתו לאש לאויה
 אמשך זמן קצר, בעזרת שיפוד.
 נהוג להוסיף הרשאו אמשקאוא אמים
 מסוג שוקו, שוקאטסה ואוקה.



הוולף המודרני התפתח ככל הנראה מימי הביניים.
יש אגדה המספרת על כך שהוולף הראשון נוצר
כאשר אביר עוטה שריון קשקשים הגייש במקרה
על התערופת הגמדי, וכך הוטבע בה הדגם של שתי-וערב.



וופל בננה בום - 46

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב ובננות בטופי, מוגש בליווי קצפת, גלידה וניל וצ'ייסר שוקולד חלב.

וופל חרשמלו - 43

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב, שוקולד לבן ומרשמלו נמס, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד חלב.

וופל קינדר בואנו - 47

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן וקינדר בואנו, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד לבן.

וופל טופיפי - 47

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב וטופיפי נמס, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר רוטב טופי חם.

וופל טראפל - 42

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד חלב ושוקולד לבן נמסים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד חלב.

וופל פררו רושה - 48

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן וכדורי פררו רושה, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד לבן.

וופל תותים (בטונה) - 46

וופל בלגי חם עם קרם וניל, שברי שוקולד לבן ותותים טריים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד לבן.

וופל חלבה - 45

וופל בלגי חם עם קרם נוגט, שברי שוקולד לבן, שוקולד חלב ושערות חלבה, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייסר שוקולד חלב.

וופל קצפת קלאסי - 43

וופל בלגי חם עם קרם וניל, שברי שוקולד חלב, כדור גלידה ומגדל של קצפת אוורירית, מוגש בליווי צ'ייסר שוקולד חלב.



קרב סוכר
ידוע שהקינוח נמשך אומות
או מסעדת Marie's בצרפת בשנת 1898.
הקינוח הוכן בטעות על ידי אנני שרפטייה,
עוזרת טבח בצרפתי בן 15 בשנת 1895.



קורפ חרשחלו - 38

קורפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב ומרשמלו נמסים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קורפ בונה ספליט - 39

קורפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב ובננות חמות בטופי, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קורפ שוקולד - 37

קורפ ממולא בקרם נוגט ושברי שוקולד חלב, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.

קורפ בונה לוטי - 41

קורפ ממולא בקרם וניל, שברי שוקולד לבן, בננות חמות וקוקוס, מוגש בתוספת קצפת גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

קורפ חסקרפונה ותותים (בעונה) - 43

קורפ ממולא בקרם מסקרפונה, שברי שוקולד לבן ותותים טריים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד לבן.

קורפ באונטי - 39

קורפ ממולא בקרם נוגט, שברי שוקולד חלב, קוקוס טחון ושברי אגוזי לוז מקורמלים, מוגש בליווי קצפת, גלידת וניל וצ'ייר שוקולד חלב.





חוויו אוריאו - 34

קֶרֶם שוקולד חלב, שברי עוגיות אוריאו, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

חוויו קינדר בואנו - 37

קֶרֶם שוקולד לבן, שברי קינדר בואנו, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

חוויו טופיפי - 36

קֶרֶם שוקולד חלב, טופיפי, שברי שוקולד לבן, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

חוויו פררו רושה - 37

קֶרֶם שוקולד חלב, כדורי פררו רושה, שברי שוקולד חלב, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.

חוויו תותים (בעונה) - 35

קֶרֶם שוקולד לבן, שברי שוקולד חלב, תותים טריים, קליקים, קצפת ורוטב טופי חם.





קֶרֶם בְּרוּלֵה (Crème brûlée)
מקורו של הקינוח בבריטניה במאה ה-17.
ככל הנראה הקינוח הומצא על ידי השף
של טרניטי קולג' בקיימברידג',
אשר בטעמו שרף את הקרם
לאחר שבצק עליו סוכר.

ברולה קוחותיים - 39 ₪

שכבות של קרם וניל מקורמל ובצק עלים אפוי, בליווי מרשמלו שרוף, גלידת וניל וכדורי קליק.

פופיטרול - 39 ₪

פחזניות מתוקות במילוי גלידת וניל, מצופים ברוטב שוקולד טהור וחם.

"פיצה מרשמלו" - 39 ₪

בצק שמרים דק עם שוקולד נמס ושברי קראנץ עם שתי תוספות. תוספות לבחירה: מרשמלו/בננות בטופי/חלבה/דובונים - 3 ₪. Extra: 3 ₪.

פונדו שוקולד בלגי - 59 ₪

פירות טריים, נשיקות מרנג, קוביות פאדג', דובוני גומי, מרשמלו ושני מטבלי שוקולד טהור לבחירה חלב/ לבן/ מריה.

פנקייקס - 34 ₪

ערימה של פנקייקים בעיטור שוקולד חם ופירות טריים. תוספות לבחירה: (3 ₪) אגוזי לוז/קוקוס טחון/חלבה/שברי פקאן



MARSHMALLOW





סופלה שוקולד – 39 ₪

סופלה שוקולד חם במילוי שוקולד לבן ומרשמלו, מוגש בתוספת גלידת וניל וצייסר שוקולד לבן חם.

סופלה שוקולד פרווה – 39 ₪

סופלה שוקולד חם במילוי שוקולד מריר, מוגש בתוספת פירות טריים וצ'ייסר שוקולד מריר.

גבינצינו – 39 ₪

עוגת גבינה אפויה קרה, בציפוי קרם קפוצ'ינו בתוספת כדור גלידת וניל ואספרסו חם.

עוגת ביסקוויטים שוקולד – 39 ₪

עוגת ביסקוויטים משובחת מצופה בשוקולד טהור עם מרקם קרמי במיוחד, מוגש על במת מרשמלו חרוך, צ'ייסר שוקולד טהור וקצפת אוורירית.



עוגת גבינה תות וקדאיף – 39 ₪

עוגת גבינה קרה בתוספת קונפיטורת תות ביתית וקדאיף בליווי קצפת ושוקולד טהור וחם.

עוגת שוקולד חמה (ללא קחח) – 39 ₪

עוגת שוקולד כמו של פעם, חמה ומשובחת בליווי גלידת וניל ושוקולד טהור וחם.

אריק'ס שוקולד – קינוח אצ'יווי באינג' 

פאי לימון – 39 ₪

בצק פריך מתוק, במילוי קרם לימון חמוץ מתוק, מוגש בליווי קצפת ושוקולד טהור וחם.





שוקולטה בלגית - 18 ₪

משקה שוקולד חם, העשוי משוקולד בלגי מריר ומשובח בעל ארומה מודגשת במיוחד.

שוקולטה צרפתית - 18 ₪

משקה שוקולד חם, העשוי מתערובת של שוקולד חלב משובח בניחוח וניל צרפתי.

שוקולטה בלנקה - 18 ₪

משקה שוקולד חם, העשוי 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).

חוקה לאטה - 16 ₪

שילוב של שוקולד ואספרסו, מוגש בשלושה טעמים - (חלב/לבן/מריר).

תוספות חיוחדות למשקאות חיוחדים - 3 ₪

מרשמלו/ קצפת/ חלבה/ טופי/ נשיקות מרנג/ קליקים/ פקאן גרוס.



LOVE



מרימאל יוצר באופן מסמרי ארמלונק
בסוף המאה ה-19.
הוא משנת 1948 מרימאל מיוצר
בצורת גלילים רכים קצרים
שמהם מפוזרת גשרובל
אבקת קמח גירס וסוכר.



שייק בננה בום - 27 ש

בננות ושוקולד (חלב/לבן/מריר) על בסיס חלב.

שייק אוריאו - 27 ש

שוקולד (חלב/לבן/מריר) ועוגיות אוריאו על בסיס חלב.

שייק פררו רושה - 27 ש

שוקולד (חלב/לבן/מריר) וכדורי פררו רושה על בסיס חלב.

שייק קינדר בואנו - 27 ש

שוקולד (חלב/לבן/מריר) וקינדר בואנו על בסיס חלב.

שייק טופיפי - 27 ש

שוקולד מוקצף (חלב/לבן/מריר) וטופיפי על בסיס חלב.

נוסטלגיה של חילקשייק - 27 ש

מילקשייק בטעם של פעם, עם כדור גלידה וניל ושוקולד קריספי.

אייס קפה - 17 ש

סחודי חנגו - 21 ש מנגו, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי תות - 21 ש תותים, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי בננה - 21 ש בננה, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי אננס - 21 ש אננס, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי מלון - 21 ש מלון, שוקולד לבן ויוגורט.

סחודי לימון ונענע - 18 ש לימון טרי ונענע. תוספת אלכוהול - 10 ש.

שייק פירות - 25 ש

שייק על בסיס חלב/תפוזים/יוגורט.

שלושה מרכיבים לבחירה: בננה, מלון, תות, מנגו, תמר, אננס, שוקולד-חלב/לבן/מריר, קליקים.

Extra - 3 ש.

תוספת פקאן - 5 ש.

תוספת קצפת - 5 ש.





- קוקה-קולה..... 13 ש"ח
- דיאט קוקה-קולה..... 13 ש"ח
- קוקה-קולה זירו..... 13 ש"ח
- ספרייט..... 13 ש"ח
- דיאט ספרייט..... 13 ש"ח
- פאנטה..... 13 ש"ח
- קינלי סודה..... 10 ש"ח
- פיוזטי..... 13 ש"ח
- נביעות מים מינרלים..... 10 ש"ח
- נביעות + בטעמים עדינים..... 12 ש"ח
- פריגת משקה קל ענבים..... 13 ש"ח
- פריגת משקה קל תפוחים..... 13 ש"ח
- מאלטי - בירה שחורה..... 12 ש"ח
- מיצים טבעיים..... 15 ש"ח

קפוצ'ינו - 12 ש"ח

קפוצ'ינו גדול - 14 ש"ח

אספרסו קצר/כפול - 10/8 ש"ח

מקיאטו קצר/כפול - 11/9 ש"ח

אמריקנו - 12 ש"ח

קפה שחור - 10 ש"ח

תה נענע - 12 ש"ח

נס על חלב/חיים גדול/קטן - 12/14 ש"ח

שוקו חם/קר גדול/קטן - 12/14 ש"ח

קפה קר - 14 ש"ח

חוספת קצפת - 5 ש"ח

