קפית:

1987

תפריט

התחלות

פלטת מאזטים 89
מוגשת עם שתי פוקצ'ות, טחינה, צזיקי, חציל בתחמיץ, קרם ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, לַבַּנֶה מתובלת, זיתים סורים, פסטו כוסברה, גרגירי חומוס ובולגרית, פלפלים חריפים מטוגנים וכרובית אפויה

כרובית מטוגנת מצופה 62
על טחינה גולמית וצ'ילי מתוק

חציל על האש 59
עם טחינה גולמית, סלסת עגבניות טריות, מלח אטלנטי ושמן זית
*מוגש עם לחם

קציצות כרישה וגבינה בולגרית 59
עם מטבל שמנת חמוצה ועירית

לביבות בטטה פריכות 59
עם מטבל שמנת חמוצה ועירית

צ'יפס 42

מרקים

מרק בצל / מרק בטטה 46

סלטים

"האורגנטו" 79
רצועות זוקיני מוקפצות עם תערובת פיצוחים וקרוטונים על עגבניות, בצל, נענע, בזיליקום וגבינה בולגרית

אורגנטו בטטה 79
רצועות בטטה מוקפצות עם תערובת פיצוחים וקרוטונים על סלט חסה, עלים צעירים, עגבניות, מלפפונים, פטריות וגבינה בולגרית

אורגנטו פטריות 79
פטריות פורטובלו, שמפיניון ויער מוקפצות עם תערובת פיצוחים וקרוטונים על סלט חסה, פלפלים, עגבניות שרי, בצל ירוק וגבינה בולגרית

קיסר 74
לבבות חסה, עגבניות שרי, גבינת פרמז'ן, ביצה רכה וקרוטונים ביתיים עם רוטב קיסר

קינואה וכרובית צלויה 76
קינואה אדומה ולבנה, כרובית צלויה, חסה, בצל ירוק, סלרי, חמוציות, בצל סגול, אגוזי מלך, טחינה גולמית וסילאן

חלומי 79
גבינת חלומי פריכה וצנוברים קלויים על תערובת עלים, חסה, עגבניות שרי, מלפפונים, פטריות שמפיניון, גזר, בצל סגול וגמבה

יווני 68
מלפפונים, עגבניות, פלפלים, בצל סגול, חסה, גבינה בולגרית, זיתי קלמטה, זעתר, לימון ושמן זית

עיקריות

נתח סלמון צלוי 129
עם פירה תפו"א ובצל פריך, שעועית ירוקה ועגבניות שרי צרובות

שיפודי סלמון ברוטב טריאקי 129
עם אורז בסמטי, ירקות ירוקים, שומשום קלוי ובצל פריך

פיש אנד צ'יפס 82
נתחי דג פריכים וצ'יפס. מוגש עם רוטב טרטר קלאסי ואיולי פיקנטי

שווארמה סלמון 88
בפיתת פרנה עם עגבנייה ובצל מהגריל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים

שווארמה כרובית 84
בפיתת פרנה עם עגבנייה ובצל מהגריל, פטרוזיליה, מוגש עם טחינה, אריסה וחמוצים

גבינת חלומי שחומה ופטריות 88
ברוטב יין על פירה תפו"א ובצל פריך

טבעוני | אפשרות ללא גלוטן | שימו ♥ סביבת העבודה במסעדה מכילה גלוטן ואלרגנים
מכל הסוגים וכל המנות עלולות להכיל גלוטן ושאריות מוצרים מן החי

פוקצ'ות ופיצות

פוקצ'ה 42
שמן זית, מוגשת עם טחינה ופסטו כוסברה

פיצות אדומות

מרגריטה 68
רוטב עגבניות, בזיליקום וגבינת מוצרלה
תוספת לבחירה: 9₪

שלנו 78
רוטב עגבניות, פסטו כוסברה, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, בזיליקום, גבינת מוצרלה ופרמז'ן

ים תיכונית 78
רוטב עגבניות, חצילים, עגבניות טריות, בצל סגול, גבינת מוצרלה, גבינה בולגרית, צ'ילי ופטרוזיליה

סיציליאנית חריפה 78
רוטב עגבניות, אנשובי, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'ילי, פרוסות עגבנייה, מוצרלה טרייה ובזיליקום

פטריות 78
רוטב עגבניות, פטריות שמפיניון, בזיליקום וגבינת מוצרלה

פיצות לבנות

ביאנקה 78
עלי תרד ומנגולד, בצל, מוצרלה, רוטב שמנת וצ'ילי אדום

רומאית 78
פרוסות עגבנייה, מוצרלה, פסטו, צ'ילי אדום ובזיליקום

פורטובלו 78
קרם פרש, פטריות פורטובלו, מוצרלה, אגוזים ופטרוזיליה

גבינת עזים 78
קרם פרש, פסטו, מוצרלה, גבינת עזים, שום קונפי, עגבניות שרי צלויות, עלי בייבי ורוטב בלסמי

בדואית 72
גבינה בולגרית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, בצל ירוק, שמן זית וזעתר

פסטות

רביולי 4 גבינות / בטטה בכל רוטב לבחירה 84

פסטות ארוכות ספגטי / פטוצ'יני

פסטות קצרות פנה / בוסיאטה / רדיאטורה

מחיר הפסטות מלבד הרביולי בהתאם לרוטב

רטבים

עגבניות 74
עם בזיליקום ושמן זית

סלסה רוזה 74
שמנת עגבניות

שמנת פטריות 74

שמנת וסלמון מעושן 84

שמנת פסטו 74

שמנת פרמז'ן 74

אליו אוליו נפוליטני 74
שום, שמן זית, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, עשבי תיבול, צ'ילי וצנוברים

ארטישוק 78
קרם ארטישוק לימוני, עגבניות שרי ופרמז'ן

קפית:CAFFIT
SINCE 1987

קפית:
1987

תפריט בוקר

בוקר טוב מוגש עד השעה 12:00

בוקר לבן 48
יוגורט כבשים, גרנולה, פירות טריים וסילאן תמרים

בוקר בקפית בקטנה 49
אומלט לבחירה, סלט שוק, גוואקמולי, סלט טונה, לבנה, לחם וחמאה

בוקר בקפית לשניים 164
ביצים לבחירה, גבינות, סלט טונה, טחינה, זיתים, פסטו כוסברה, ממרח ארטישוק ולימון כבוש, גוואקמולי, סלט ירקות, מבחר לחמים, חמאה וריבה, מיץ טבעי, קפה, עוגת גזר, מאפים מתוקים ומעדן פירות טריים עם גרנולה

בנדיקט קלאסי 79
ביצים עלומות על חלה קלויה, תרד מוקדם ורוטב הולנדייז
מוגש עם סלט שוק

לקס בנדיקט 84
ביצים עלומות על חלה קלויה, סלמון מעושן, גבינת שמנת ורוטב הולנדייז
מוגש עם סלט שוק

פוקצ'ה בנדיקט לשניים 144
פוקצ'ה ועליה ביצים, מוצרלה טרייה, פרמז'ן, תרד, זיתי קלמטה ועגבניות קונפי, קפה/מיץ טבעי. מוגש עם סלט שוק זוגי

פריטטה אפויה עם מוצרלה טרייה 76
קונפי עגבניות, עלי בזיל ופרמז'ן. מוגש עם סלט שוק

פריטטה אפויה עם פטריות שמפיניון 76
בצל מוזהב, קונפי עגבניות, בצל ירוק וגבינת עיזים. מוגש עם סלט שוק

שקשוקה אדומה 72
מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה
*מוגש כל היום

שקשוקה ירוקה עלי תרד 76
בצל, מוצרלה ובולגרית, עגבניות ושמנת. מוגשת עם טחינה, זיתים, אריסה וחלה טרייה
*מוגש כל היום

קרואסון טוסט

מוצרלה, פרמז'ן, ביצה עלומה, עגבנייה וחסה 54
אבוקדו, גבינה בולגרית, עגבנייה, חסה וצ'ילי 54
ביצה מקושקשת, גבינת שמנת, עגבנייה וחסה 54

כריכים בלחם מלא

חביתה גבינה לבנה ועגבניה 36
גוואקמולי ממרח אבוקדו, ביצה קשה ועגבניה 36
סלט טונה מיונז, מלפפון חמוץ, סלרי ובצל סגול 36
קפרזה פסטו, גבינת מוצרלה, עגבנייה ובזיליקום 36
סלמון מעושן גבינת שמנת, בצל סגול וצלפים 42
טבעוני טחינה, חציל, פלפלים קלויים, עגבניה ועלים צעירים 36

בייגל טוסט מוגש כל היום | מוגש עם ירקות שוק

גבינה צהובה ועגבניה 48
בלאגן גבינה בולגרית, ביצה קשה, עגבניה, שמן זית וזעתר 58
סלמון מעושן גבינת שמנת, צלפים ובצל סגול 64

מאפים ומתוקים

קרואסון חמאה / שקדים / שוקולד / סינבון / פטיסייר פירות יער 18-24
בריוש גבינה ואוכמניות 26
מאפינס שוקולד צ'יפס בננה 22
פרוסת עוגת שמרים / בחושה 16
מבחר עוגיות 16
פנקייק עם סירופ מייפל, פירות טריים וקצפת 52

משקאות קרים

קוקה קולה / דיאט / זירו 15
ספרייט / זירו 15
פיוז טי אפרסק 15
פרלה מים מינרליים מוגזים טבעיים 330/750 מ"ל 15/28
נביעות מים מינרלים / בטעמים 15/12
סחוטים: תפוזים / תפוחים / גזר *אפשרות לתוספת ג'ינג'ר 22
לימונדה / לימונענע 15
לימונענע גרוס 22
קרים: תה / אמריקנו / הפוך / שוקו 22
אייס קפה 24
שייק פירות על בסיס מים / תפוזים / חלב 28
מילקשייק 28
קנקנן לימונדה / תפוזים / לימונענע גרוס 48/42

משקאות חמים

אספרסו / מקיאטו / אמריקנו / קורטדו 12
הפוך / אספרסו כפול 15
הפוך בטעמים / מוקה / שוקו / נס על חלב 16
תה / תה צמחים 14
סיידר תפוחים חם *תוספת יין - 12 26
אפוגטו: אספרסו עם גלידת וניל 24
תוספת לכוס גדולה 2
תוספת קצפת 4

טבעוני | אפשרות ללא גלוטן | שימו ♥ סביבת העבודה במסעדה מכילה גלוטן ואלרגנים
מכל הסוגים וכל המנות עלולות להכיל גלוטן ושאריות מוצרים מן החי

Caffit: 1987

Menu

Starters

Meze Plate 89
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

Fried Cauliflower 62
On raw tahini and sweet chili

Flame-Broiled Eggplant 59
With raw tahini, fresh tomato salsa, Atlantic salt and olive oil
*Served with bread

Leek & Bulgarian Cheese Patties 59
With sour cream and chives dipping sauce

Crispy Sweet Potato Pancakes 59
With sour cream and chives dipping sauce

Fries 42

Soups

Onion Soup / Sweet Potato Soup 46

Salads

The Oreganato 79
Stir-fried zucchini, mixed nuts and croutons over a salad of tomatoes, onions, mint, basil and bulgarian cheese

Sweet Potato Oreganato 79
Golden sweet potato, mixed nuts and croutons on top of a salad of baby leaves, tomatoes, cucumbers, mushrooms and bulgarian cheese

Mushroom Oreganato 79
Stir-fried portobello, champignon and wild mushrooms, mixed nuts and croutons over a salad of lettuce, peppers, cherry tomatoes, green onion and bulgarian cheese

Caesar 74
Hearts of romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, soft-boiled egg and homemade croutons with Caesar dressing

Quinoa & Roasted Cauliflower 76
Red and white quinoa, roasted cauliflower, lettuce, green onion, walnuts, celery, dried cranberries, red onion, raw tahini and date honey (silan)

Haloumi 79
Crispy haloumi cheese and pine nuts with mixed leaves, lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, champignon mushrooms, carrot, red onion and peppers

Greek 68
Cucumbers, tomatoes, peppers, red onion, crispy lettuce, bulgarian cheese, kalamata olives, za'atar, lemon and olive oil

Main Courses

Grilled Salmon Fillet 129
With mashed potatoes and crispy onions, green beans and roasted cherry tomatoes

Salmon Skewers 129
In teriyaki sauce with basmati rice, green vegetables, toasted sesame and crispy onions

Fish and Chips 82
Crispy chunks of fish with french fries, classic tartar sauce & spicy aioli

Salmon Shawarma 88
In frena bread with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and homemade pickles

Cauliflower Shawarma 84
In frena bread with grilled tomatoes and onions, parsley, served with tahini, arisa and homemade pickles

Browned Haloumi & Mushrooms 88
In wine and plums sauce on mashed potatoes and crispy onions

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

Focaccia & Pizza

Focaccia 42
Served with tahini and coriander pesto

Red Pizzas

Margherita 68
Tomato sauce, basil and mozzarella cheese. Extra topping 9 NIS

Home 78
Tomato sauce, coriander pesto, sun-dried tomatoes, kalamata olives, basil, mozzarella cheese and parmesan cheese

Mediterranean 78
Tomato sauce, eggplant, fresh tomatoes, red onion, mozzarella cheese, bulgarian cheese, chili and parsley

Spicy Sicilian 78
Tomato sauce, anchovies, red onion, kalamata olives, chili, sliced tomato, mozzarella cheese and basil

Mushroom 78
Tomato sauce, champignon, basil and mozzarella cheese

White Pizzas

Bianca 78
Spinach & chard leaves, onion, mozzarella, cream sauce and red chili

Roman 78
Tomato slices, mozzarella, pesto, red chili and basil

Portobello 78
Crème fraîche, portobello mushrooms, mozzarella, walnuts, parsley

Goat Cheese 78
Crème fraîche, pesto, mozzarella, goat cheese, confit garlic, roasted cherry tomatoes, young greens, balsamic glaze

Bedouin 72
Bulgarian cheese, cherry tomatoes, kalamata olives, green onions, olive oil and za'atar

Pasta

Ravioli 4 Cheeses / Sweet Potato 84

Long Pasta Spaghetti / Fettuccine

Short Pasta Penne / Busiate / Radiatore
The price of the pastas (except ravioli) depends on the sauce

Sauces

Tomato 74
With basil and olive oil

Salsa Rosa 74
Cream and tomato sauce

Cream & Mushrooms 74

Cream and Smoked Salmon 84

Cream & Pesto 74

Cream & Parmesan 74

Neapolitan Aglio Olio 74
Garlic, olive oil, cherry tomatoes, kalamata olives, herbs, chili and pine nuts

Artichoke 78
With lemon artichoke cream, cherry tomatoes and parmesan cheese

CAFFIT: קפיט SINCE 1987

Caffit: 1987

Morning Menu

Good Morning Served until 12:00 noon

Muesly 48
Sheep yogurt, granola, fresh fruit and silan

Caffit Small Breakfast 49
Omelet of your choice, market salad, guacamole, tuna salad, labneh. bread & butter

Caffit Breakfast for Two 164
Eggs of your choice, cheeses, tuna fish salad, tahini, olives, coriander pesto, guacamole, artichoke spread and preserved lemon, vegetable salad, selection of breads, butter and jam, fresh juice and coffee, carrot cake, pastries, fresh fruits with granola

Classic Eggs Benedict 79
Poached eggs on toasted challah, sautéed spinach and hollandaise sauce
Served with a salad

Lux Eggs Benedict 84
Poached eggs on toasted challah, smoked salmon, cream cheese and hollandaise sauce. Served with a salad

Focaccia Benedict for Two 144
Focaccia topped with eggs, fresh mozzarella, parmesan, spinach, kalamata olives and tomato confit, coffee/fresh juice. Served with a salad

Fresh Mozzarella Frittata 76
Tomato confit, basil leaves and parmesan. Served with a salad

Champignon Mushrooms and Onion Frittata 76
Tomato confit, green onion and goat cheese. Served with a salad

Red Shakshouka 72
Served with tahini, olives, arisa and fresh challah
*Served all day

Greeen Shakshouka 76
spinach leaves, onion, mozzarella and bulgarian cheeses, tomatos and cream. served with tahini, olives, arisa and fresh challah
*Served all day

Croissant toast

Mozzarella, parmesan, poached egg, tomato and lettuce 54
Avocado, Bulgarian cheese, tomato, lettuce and chili 54
Scrambled egg, cream cheese, tomato, and lettuce 54

Sandwiches in whole wheat bread

Omelette sour cream, eggs and tomatoes 36
Guacamole hard boiled eggs and tomatoes 36
Tuna Salad mayonaise, pickles, celery and red onions 36
Caprese pesto, mozzarella, tomato, and basil 36
Smoked Salmon cream cheese, red onion, and capers 42
Vegan tahini, eggplant, roasted peppers, tomatoes and baby leaves 36

Bagel Toast Served all day | Served with sliced vegetables

Yellow cheese and tomatoes 48
Balagan Feta cheese, hard-boiled egg, tomatoes, olive oil and za'atar 58
Smoked salmon cream cheese, capers and red onion 64

Pastries and Sweets

Butter Croissant / Almond / Chocolate / Cinnamon Roll / Patisserie Berries 18-24
Cheese & Blueberry Brioche 26
Banana Chocolate Chip Muffin 22
Slice of Yeast Cake / Simple Sponge Cake 16
Assorted Cookies 16
Pancakes with Maple Syrup, Fresh Fruits, and Whipped Cream 52

Hot Beverages

Espresso / Macchiato / Americano / Cortado 12
Cappuccino / Double espresso 15
Flavored cappuccino / Mocha / Chocolate 16
Tea / Herbal tea 14
Hot Apple Cider | extra wine - 12 26
Affogato: Espresso with Vanilla ice cream 24
Served in a mug 2
Whipped cream 4

Cold Beverages

Coca Cola / Diet / Zero 15
Sprite / Zero 15
Fuze Tea - Peach 15
Ferrarelle - Naturally Sparkling Mineral Water 330 / 750 ml 15/28
Neviot Mineral Water / Neviot Flavoured Water 12/15
Freshly Squeezed: Orange / Apple / Carrot *Extra Ginger Optional 22
Lemonade / Lemon-Mint 15
Crushed Lemon - Mint 22
Iced: Tea / American coffee / Cappuccino / Chocolate milk 22
Iced Coffee 24
Fruit Smoothie - Water / Orange juice / Milk 28
Milkshake 28
Pitcher of Lemonade / Orange juice / Lemon - Mint 48/42

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