

STARTERS

מנות ראשונות

SAY CHEESE
מנות ראשונות
פולטת מוצרלה טטקס בליווי מטבל צ'ילי עגבניות 35 ₪

פולטת פלורטין
פולטת רכה, תרד מוקרם, פטריות שימ'ג, שמן כמהין ופרמז'ן 38 ₪

קרבצ'ו חציל
חציל שרוף, גבינה בולגרית, טחינה גולמית, סילאן, פיטטוקים וגבינת עזים במעטפת קדאף (מוגש עם ברוסקה) 39 ₪

סיגר גבינות
סיגרים במילוי גבינות ופסטו, עגבניות, צ'ילי, לימון כבוש וכוסברה עם מטבל גבינת עזים חם 42 ₪

טביח כרובית
כרובית מטוגנת, טחינה, ביצה, מפלפ חרף, אריסה, עגבניות, עמבה ופטרזויליה 43 ₪

טרויו פורטובלו
פטריות פורטבלו בציפוי פריך ממולאות בגבינות ופסטו, ברוטב שמנת כמהין 45 ₪

מוצרלה בורטה
כדור מוצרלה במילוי קרם שמנת, עגבניות במבחר טקסטורות, קרם שום שחור, סירוף בלסמי, שאלוט, בזיליקום, כוסברה וצ'ילי, מוגש עם פוקצ'ינה 49 ₪

קריספי סלמון
שתי לחמניות סליידר עם סלמון קריספי, חסה, בצל סגול וספייסי מיונז לצד ירקות כבושים 52 ₪

Soup

מוגשים עם לחם הבית

בצל
גבינת גאודה וקרטונים 36 ₪

קרם דלורית
שמנת וגרעיני דלעת 36 ₪

מרק היום
שאל את המלצר/ית 36 ₪

Sides

צ'יפס פרוכנסיאל
27 ₪

תפוחי אדמה צלויים
בשמן זית, שום וטימין (תוספת הקרמת שמנת פטריות - 8 ₪) 29 ₪

הום פרייז
קוביות צ'יפס ברוטב שמנת, בצל ירוק וצ'ילי מתוק 34 ₪

ירקות ירוקים מוקפצים
שוערית ירוקה, בוקצ'וי, זוקיני וברוקולי בשום ושמן זית 35 ₪

בייבי סלט קיסר
19 ₪

תפוא"א פוטנסקה
תפוחי אדמה צלויים, מוקפצים בשמן זית עם עגבניות שרי, צלפים, זיתי קלמטה, שום, בצלצלי שאלוט, עלי אורגנו ובזיליקום 35 ₪

Salads

סלטים | מוגשים עם לחם הבית

קריספי פולטת
קוביות פולטת בציפוי פריך, בייבי מוצרלה, חסה אייסברג ורוקט בינגרט בלסמי, בצל סגול, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ופסטו בזיליקום 58 ₪

כל טוב
מלפפונים, עגבניות, בצל סגול, ביצה חצי קשה, טונה, לימון כבוש, עדשים שחורות, פריקי (חיטה מעושנת), גבינה בולגרית, טחינה, רוטב עשבי תיבול קצוצים ושקדים (תוספת שיפוד סלמון 12 ₪) 59 ₪

ג'סיקה
טוסטוי בריש וגבינת סנט מור מותכת על לבבות חסה ואנדיי ברוטב חורים, גבינת מנצ'גו, אגסים בסירופ, בצל סגול ותערובת אגוזים, שקדים וחמוציות 59 ₪

קיסר טונה אדומה
טונה אדומה כבושה (מדיום רייר) על ברוסקה עם צלפים, בצלצלי שאלוט, בצל סגול, רוטב קיסר, חסה אייסברג, ביצה חצי קשה, קרטונים ופרמז'ן 62 ₪

אלגרו
פטריות מוקפצות בבלסמי על מצע חסה אייסברג, מלפפונים, עגבניות שרי, רוקט ובצל סגול ברוטב איויל, עם צ'יפס ארטישוק, עגבניות מיובשות, פרמז', שקדים וסיגר גבינות 65 ₪

חלומי בטטה
עלים ירוקים וירקות חתוכים, גבינה בולגרית וקוביות חלומי צליות, מקלונו בטטה מוקפצים בסויה וסילאן בתוספת מיקס פיצוחים 65 ₪

אסיאני
אטריות ביצים מוקפצות עם שוערית ירוקה, ברוקולי, פטריות שימ'ג, בוקצ'וי, בצל ירוק, שום, ג'ינג'ר וזוקיני ברוטב תאילנדי עם בוטנים ודפי אורז פריכים (תוספת שיפוד סלמון - 12 ₪) 56 ₪

Toasts

טוסטים | מוגש בליווי צ'יפס או סלט עלים לבחירה

בייגל דלאסי
צהובה, עגבניה וזיתים ירוקים 49 ₪

בייגל מנצ'גו
פסטו, גבינת מנצ'גו, עגבניות מיובשות, פורטובלו צליות וזיתי קלמטה 52 ₪

בייגל גריל צ'יז, סלמון ואבוקדו
ממרח אבוקדו, בצל סגול, סלמון מעושן וגבינת גאודה 56 ₪

* (ניתן להחליף לחם ללא גלוטן / גבינה טבעונית)

טראטין 54 ₪

טוסט צרפתי פתוח בלחם פאן דה מי, מוגש בליווי פרוסות עגבניה מתובלות בצלפים, סלסת עשבי תיבול ואגוזים קאצים

זוקיני עזים	קממבר	גאודה פונדו
רוטב בשמל, זוקיני	רוטב בשמל, כרשה צליה וגבינת קממבר אגוזים	רוטב בשמל, פורטבלו, עגבניות צליות וגבינת גבינת עזים

Fish

דגים

בורגר טונה
בורגר טונה אדומה בצמד לחמניות קליות, רוטב טריאקי, ספייסי מיונז, חסה, ובצל סגול. מוגש בתוספת צ'יפס פילדלפיה וירקות כבושים תוספות מעל: ביצת עין / אבוקדו / גבינת גאודה / פורטובלו - 6 ₪

סטייק טונה אדומה
(דגרת צלייה מומלצת מדיום)
רוטב חמאה ועדשים שחורות, בצלצלי שאלוט, שום, שרי קונפי, שוערית ירוקה וכוסברה 89 ₪

פילה סלמון
(תוספת אחת לבחירה)
פסטה פפרדה: בשמן זית, ברוקולי, שום, עגבניות שרי קונפי, צ'ילי ועשבי תיבול פולטת רכה: תרד מוקרם ורוטב חמאת עגבניות 96 ₪

פילה לברק
(תוספת אחת לבחירה)
ירוקים: שוערית ירוקה, בוקצ'וי, זוקיני וברוקולי מוקפצים תפוא"א פוטנסקה: תפוחי אדמה צלויים מוקפצים עם עגבניות שרי, זיתי קלמטה, צלפים, בצלצלי שאלוט ושום קונפי 98 ₪

FOCACCIA

פוקצ'ה

פוקצ'ה מטבלים
מוגשת עם טחינה, פסטו ועגבניות מיובשות 32 ₪

פוקצ'ה עזים
חמאה, דבש, גבינת עזים מותכת ושקדים קלויים 38 ₪

פוקצ'ה פרסקה
מוצרלה, פסטו, שרי קונפי ופרמז'ן 42 ₪

פוקצ'ה חציל בגריל
חציל שלם בגריל, גבינה בולגרית, עגבניות שרי, אורגנו טרי, טחינה וזיתי קלמטה 43 ₪

קלצונה שום
מאפה במילוי חמאת שום, מוצרלה ובולגרית עם זיתי קלמטה, ביצת עין ושומשום קלוי (מוגש בליווי סלט עלים) 59 ₪

קלצונה נאפולי
מאפה במילוי גבינת מוצרלה, גבינה בולגרית, ביצה, פסטו, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פרמז'ן ועלי אורגנו טריים (מוגש בליווי סלט עלים) 62 ₪

תפריט ילדים

שאל את המלצר | 42 ₪

Pasta

פסטה | ניתן להחליף את כל סוגי הפסטה לפסטה ת-100% קמח כוסמין / ללא גלוטן

רדיאטורי
(פסטה קצרה)
סלסה רוח: שמנת, עגבניות, שום ובזיליקום פונגי: פסטו, פטריות, צונבריס ובולגרית (אפשרות על בסיס שמנת) בתוספת 4 ₪

ספגטי
פמדהרו: רוטב עגבניות צליות, שום, אורגנו טרי, שניצל פטה, צ'יפס בזיליקום ופרמז'ן סלמון שמנת: קוביות סלמון טרי, סלמון מעושן, כרשה, בצל ירוק, עגבניות שרי צליות ושמנת. בתוספת 12 ₪

MAC & CHEESE
פסטה קצרה אפוייה ומוקרמת בבשמל וגבינת צ'דר, בליווי סלט עלים 59 ₪

פפרדלה ברוקולי אלי-אוליו
פסטה רחבה, ברוקולי, שמן זית, צ'ילי, שום, אורגנו ובזיליקום על חמאת עגבניות ופרמז'ן 62 ₪

רביולי ארבע גבינות / רביולי בטטה
אלפרדו פורצ'יני: רוטב שמנת, שום ופטריות צליות בטטה ערמונים: רוטב שמנת, קוביות בטטה צליות, ערמונים, שום, בזיליקום ופרמז'ן 64 ₪

טורטליני מוצרלה פרמז'ן
(כיסוני פסטה גדולים)
ברוטב שמנת כמהין על חמאת עגבניות 64 ₪

טורטליני ריקוטה תרד
אלי-אוליו עזים: שמן זית, שום, צ'ילי, שרי קונפי ובזיליקום על פונדו גבינת עזים 64 ₪

Pizza

פיצה

פיצה מרגריטה
(ניתן להוסיף פיצה טבעונית)
רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה תוספות 3 ₪: בצל / פטריות / עגבניות / זיתים ירוקים / קלמטה / מפלפ חרף / רוטב פסטו / מפלפ חלפניני / שום קונפי תוספות 7 ₪: טונה / אנשובי / בייבי מוצרלה / גבינת עזים / גבינה בולגרית 54 ₪

פיצה ביאנקה
ממרח פטריות וכמהין, מוצרלה, פרמז'ן, בזיליקום, שום קונפי ופטריות פורטובלו צליות 62 ₪

פיצה פורצ'יז
רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמז'ן, גבינת מנצ'גו וסנט מור 62 ₪

פיצה פרוכנס
רוטב עגבניות, מוצרלה, גאודה, אורגנו, סלמון מעושן, ביצת עין ושמן כמהין 65 ₪

פיצה אומאמי
רוטב עגבניות צליות, מוצרלה, פרמז'ן, פורצ'יני, פורטבלו, תפוחי אדמה צלויים, בצל מקורמל ושמן כמהין (מומלץ תוספת אנשובי 7 ₪) 65 ₪

פיצה מרגריטה | מוגש עם סלסלת ירקות

פיצה מרגריטה | מוגש עם סלסלת ירקות

פיצה מרגריטה | מוגש עם סלסלת ירקות

פיצה מרגריטה | מוגש עם סלסלת ירקות

ניתן להזמין את המנה ללא גלוטן
ניתן להזמין את המנה כטבעונית | **חרף**

מידע לארועים: שימו לב, כל המוצרים עלולים להכיל רכיבים אלרגניים לרבות אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, לקטוז וכ'.

Alcohol

בירות מהחבית
1L | 1/2L | 1/3

טובורג
40 / 28 / 24 ₪

קלסברג
40 / 28 / 24 ₪

ויינשטפן
46 / 34 / 28 ₪

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

גולדסטאר
25 ₪

סטלה ארטואה
27 ₪

קורונה
28 ₪

הרצל 6% כפרה
29 ₪

רג'ינה
(בירה ביתית ירושלמית) 28 ₪

בקריז
(בטעמים) 28 ₪

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

בירות מהחבית

* שאל אותנו על תפריט היין והאלכוהול

Dessert

תוספת כדור גלידה - 6 ₪ (בהזמנת קינוח בלבד), תוספת קצפת - 4 ₪

סופלה שוקולד חם
בתוספת עוגיית מקרון, רוטב שוקולד, בראוניז וגלידת וניל 43 ₪

בלגי ספיישל
וופל בלגי בתוספת גלידה ופינוקים 54 ₪

קוקילידה סופרייז
שכבות בראוניז במילוי גלידת וניל, עם רוטב שוקולד ודובדבני אמרנה 42 ₪

צ'ורוס בואנוס איירס
מתובל בקינמון, מוגש עם רוטב ריבת חלב ושוקולד לבן 38 ₪

מבחר עוגות היום
שאל את המלצר 35 - 45 ₪

מבחר מאפים
קטן / גדול תוצרת הבית 4 - 14 ₪

שלושה כדורי גלידה, קצפת ופינוקים
טעמי גלידה לבחירה: שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / צ'אנקי מאנכי / פייסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו / חמאת בוטנים ועוגיות 38 ₪

רימון ספיישל פנקייק
54 ₪

👑

KEEP CALM & EAT CAKE

👑

CAFE
RIMON

Since 1953



menu



חמילא - שדרות חמילא 5
בן יהודה - לונץ 4
בית שמש - קניון Big Fashion

RIMON.CO.IL

caferimon
קפה רימון-cafe rimon

Hot Drinks

משקאות חמים

- 9 ש"ח אספרסו קצר / ארוך
- 11 ש"ח אספרסו כפול קצר / ארוך
- 11 ש"ח מקיאטו
אספרסו קצר עם נגיעות קצף חלב
- 13 ש"ח אמריקנו
- 13 ש"ח קפה שחור
- 13 ש"ח קפה פילטר
- 14 / 15 ש"ח קפה נמס / קפה על חלב
- 14 ש"ח קפוצ'ינו
- 15 ש"ח קפוצ'ינו גדול (אגוזים בתוספת 3 ש"ח)
- 18 / 20 ש"ח שוקו חם / שוקו וינאי / שוקו מרשמלו
- 18 / 20 ש"ח מוקה / מוקה וינאי
- 13 ש"ח תה במגוון טעמים / תה נענע

Specials

משקאות מיוחדים

- 18 ש"ח קפוצ'ינו אלפחורס
ריבת חלב, קוקוס ואספרסו
- 20 ש"ח סיידר חם
מוגש עם תפוח, מקל קינמון, ליקר אמרטו ונגיעת יין אדום
- 18 ש"ח אפוגטו
גלידת וייל טבולה באספרסו ורוטב שוקולד
- 20 ש"ח משקה לוטוס חם
בתוספת קקאו וקוקוס. מוגש עם עוגייה
- 20 ש"ח צ'אי לאטה
בתוספת קוקוס וקינמון
- 20 ש"ח טחלב
בתוספת קינמון, קוקוס, פיסטוק ואגוזים
- 20 ש"ח שוקונאט
משקה שוקולד ונוגט
- 20 ש"ח טובי אגוזים

Cold Drinks

משקאות קרים

- 13 / 24 ש"ח מים מינרלים
- 13 / 24 ש"ח מים מוגזים
- 14 ש"ח מים בטעמים
אפרסק / תפוח / ענבים
- 15 ש"ח משקאות מוגזים
קוקה קולה / זירו / דיאט קולה / ספרייט / זירו ספרייט / פאנטה / בירה שחורה
- 14 ש"ח משקאות קלים
ענבים / מנגו / סיידר צלול / סיידר מוגו / פיוח טי אפרסק
- 16 ש"ח מיץ טבעי
אשכולית אדומה / לימונדה / לימונענע / לימונענע גרוס (בתוספת 2 ש"ח)
- 17 ש"ח מיץ סחוט טרי
תפוזים / גזר
- 22 ש"ח משקה בריאות סחוט
גזר, סלרי, תפוח וסלק
- 19 ש"ח אייס קפה
- 22 ש"ח אייס פקאן
- 17 ש"ח שוקו קר / קפה קר / אמריקנו קר
- 27 ש"ח קפהלידה
אייס קפה בתוספת גלידת מוקה וקצפת
- 27 ש"ח שוקולידה
שוקו בתוספת גלידת שוקולד וקצפת
- 30 ש"ח שייק לוטוס וניל
קרם לוטוס ושוקולד חלב על בסיס גלידת וייל
- 32 ש"ח פרישייק
בסיס לבחירה : מים / חלב / תפוזים / יוגורט (בתוספת 4 ש"ח)
פירות לבחירה : תות / מנגו / בננה / מלון / אפרסק / תמר / אגוס / קיווי / פירות יער
- 30 ש"ח מילקשייק
שוקולד / וייל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / צ'איקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו
- 35 ש"ח קנקני שתייה קלה
תפוזים / לימונדה / אשכוליות

* אפשרות לנטול קפאין
* תוספת קצפת 4 ש"ח

STARTERS

- Say cheese** 35 ₪
Crispy mozzarella sticks served with a tomato chili dip.
- Florentine Polenta** 38 ₪
Polenta, creamed spinach, shimeji mushrooms, truffle oil and parmesan cheese
- Eggplant Carpaccio** 🌱🍷 39 ₪
Open flame-roasted eggplant, Bulgarian cheese, raw tahini, silan, pistachios and goat cheese wrapped in Kadaif (Served with bruschetta)
- Cheese Cigars** 🍷 42 ₪
Cigars filled with cheese and pesto, tomato, chili sauce, preserved lemons and cilantro, with a warm goat cheese dip
- Sabih Cauliflower** 🍷 43 ₪
Fried cauliflower, tahini, egg, hot peppers, harissa, tomatoes, amba and parsley
- Portobello Trio** 45 ₪
Portobello mushrooms in a crispy coating filled with cheeses on a bed of truffle cream sauce
- Mozzarella Burrata** 🍷 49 ₪
A mozzarella ball filled with cream, tomatoes, black garlic cream, balsamic syrup, shallots, basil, cilantro and chili Served with a focaccina
- Crispy Salmon** 🍷 52 ₪
Two slider buns with crispy salmon, lettuce, red onion and spicy mayo served with pickled vegetables

Soup

Served with the house bread

- Onion** 36 ₪
Gouda cheese and croutons
- Cream of squash** 🍷 36 ₪
Sprinkled with pumpkin seeds
- Soup of The Day** 🍷 36 ₪
Ask your waiter / waitres

Sides

- French Fries** 27 ₪
- Roast potatoes** 29 ₪
In olive oil, garlic and thyme (addition of cream sauce and mushrooms- 8 NIS)
- Home Fries** 34 ₪
Cubed French fries in a sweet chili- cream sauce with green onions
- Stir-fried Green Vegetables** 35 ₪
Green beans, bok choy, Zucchini and broccoli in garlic and olive oil
- Baby Cesar salad** 19 ₪
- Puttanesca potatoes** 35 ₪
Roast potatoes stir fried in olive oil with cherry tomatoes, capers, Kalamata olives, garlic, shallots, oregano and basil

Salads

Served with the house bread

- Crispy Polenta** 58 ₪
Breaded, fried polenta cubes with baby mozzarella, Iceberg lettuce and rocket leaves in balsamic vinaigrette, red onion, cherry tomatoes, Kalamata olives and pesto basil
- Kol Tuv** 🌱🍷 59 ₪
Cucumbers, tomatoes, red onion, boiled egg, tuna, preserved lemons, black lentils, freekeh (smoked wheat), Bulgarian cheese, tahini, chopped herb dressing and almonds (Optional grilled salmon - 12 NIS)
- Jessica** 59 ₪
Toasted brioche with melted Saint-Maure cheese on a bed of lettuce hearts and endive, in a citrus sauce; with manchego cheese, cooked pears, red onion and mixed nuts, almonds and dry cranberries
- Red Tuna Caesar** 62 ₪
Seared red Tuna (medium rare) on a bruschetta with capers, shallots, red onion, Iceberg lettuce, soft boiled egg in a Caesar dressing with croutons and parmesan cheese
- Allegro** 65 ₪
Stir-fried mushrooms in balsamic dressing on a bed of Iceberg lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, rocket leaves and red onion with an aioli dressing, artichoke chips, sun - drie tomatoes, parmesan, almonds and cheese cigars
- Halloumi & Sweet Potato Salad** 65 ₪
Mixed greens with fresh vegetables, Bulgarian cheese, roasted halloumi cubes, and sweet potato chips stir-fried in a soy & silan sauce, sprinkled with mixed nuts
- Asian Salad** 56 ₪
Egg noodles stir-fried with string beans, broccoli, shimeji mushrooms, bok- choy, green onion, garlic, ginger and zucchini in a Thai sauce, topped with peanuts and crispy rice sheets (Optional grilled salmon - 12 NIS)

Toasts

served with a leaf salad or French fries

- Classic Bagel** 49 ₪
Melted yellow cheese, tomato and olives
 - Manchego Bagel** 52 ₪
Pesto, manchego cheese, dried tomatoes, roasted Portobello mushrooms and Kalamata olives
 - Grilled cheese, Salmon & Avocado Bagel** 56 ₪
Avocado spread, red onion, smoked salmon and Gouda
- *Gluten free bread / Vegan cheese available upon request

₪ 54 TERATIN

Open French toast made with Pan de Mei bread. Served with sliced tomatoes dressed with capers and a chopped nuts and herbs dressing

Gouda fondue
Portobello mushrooms, grilled tomatoes and melted gouda in a béchamel sauce

Zucchini Goat cheese
roasted zucchini and goat cheese in a béchamel sauce

Camembert
leeks and walnut camembert in a béchamel sauce

Fish

- Tuna Burger** 🍷 72 ₪
Red tuna burger in a pair of roasted buns with teriyaki sauce, spicy mayo, lettuce, purple onion and pickled vegetables- served with a side dish of fries. Burger toppings: Avocado \ Sunny side up \ Gouda cheese \ Portobello mushrooms – 6 NIS
- Red Tuna Steak (Recommended: Medium)** 89 ₪
Butter and black lentil sauce, shallots, garlic, cherry tomato confit, green beans and cilantro
- Salmon steak** 96 ₪
Pappardelle pasta: 🍷 in olive oil with broccoli, garlic, cherry tomato confit, chili and herbs
Soft polenta: creamed spinach in a tomato butter sauce
- Sea Bass Fillet** 98 ₪
Greens: Green beans, bok choy, zucchini and broccoli stir-fry
puttanesca potatoes: stir fried with cherry tomatoes, Kalamata olives, capers, garlic, shallots and garlic confit

FOCACCIA

- Focaccia & Dips** 32 ₪
Served with tahini, pesto and sun-dried tomatoes
- Goat Cheese** 38 ₪
Butter, honey, melted goat cheese and roasted almonds
- Fresca** 42 ₪
Mozzarella, pesto, cherry tomato confit and parmesan
- Grilled Eggplant** 43 ₪
Whole eggplant on the grill, Bulgarian cheese, cherry tomatoes, zaatar, tahini and Kalamata olives
-
- Garlic Calzone** 59 ₪
Pastry filled with garlic butter, mozzarella, Bulgarian cheese, a sunny side up egg and Kalamata olives, sprinkled with roasted sesame seeds (Served with a green salad)
- Naples Calzone** 62 ₪
Pastry filled with mozzarella and Bulgarian cheese, egg, pesto, sun- dried tomatoes, kalamata olives, parmesan and fresh oregano. (served with a green salad)

Children's Menu

Ask your waiter / waitress 42 ₪

Can be served as a gluten free dish 🍷
Can be served as a vegan dish 🌱 | Spicy 🍷

Pasta

- Radiatori (short pasta)** 58 ₪
Salsa Rosa: cream and tomato sauce with garlic and basil
Fungi: pesto, mushrooms, pine nuts and Bulgarian cheese (optionally cream based)
- Spaghetti** 59 ₪
Pomodoro: roast tomato sauce, garlic, oregano, feta schnitzel, basil chips and parmesan cheese
Salmon cream sauce (15 NIS): fresh salmon cubes, smoked salmon, green onion, roast cherry tomatoes and cream
- MAC & CHEESE** 59 ₪
Macaroni baked in a bchamel-cheddar sauce topped with cheddar cheese, Served with a side salad
- Pappardelle broccoli aglio olio** 🍷 62 ₪
Wide pasta, broccoli, olive oil, chili sauce, garlic, oregano and basil, served on a tomato butter sauce and parmesan
- Four Cheese Ravioli \ Sweet Potato Ravioli** .. 64 ₪
Ravioli Alfredo: cream sauce, roasted mushrooms and garlic
Chestnut Sweet Potato: Roast Sweet potato cubes, chestnuts, garlic, basil and parmesan in a cream sauce
- Spinach and Ricotta Tortellini** 🍷 64 ₪
Aglio-olio goat cheese: olive oil, garlic, chili, cherry tomatoes confit and basil, served on a goat cheese fondue
- Mozzarella and Parmesan Tortellini** 64 ₪
Truffle cream: truffle cream sauce on a tomato butter sauce

* All pasta dishes are available in 100% spelt flour or gluten free

Pizza

- Margarita** (optional: vegan pizza) 🌱 54 ₪
Tomato sauce and Muzarella cheese
Toppings (3 NIS): Onions \ mushrooms \ tomatoes \ Kalamata olives \ hot peppers / Sriracha sauce \ pesto \ jalapeno peppers \ garlic confit
Toppings (7 NIS): Tuna \ anchovy \ baby mozzarella \ goat cheese \ Bulgarian cheese
- Bianca** 62 ₪
Mushroom truffle spread, mozzarella, parmesan, basil, garlic confit and roasted Portobello mushrooms
- Four Cheese Pizza** 62 ₪
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, manchego and Saint Maure
- Pizza Provence** 65 ₪
Tomato sauce, mozzarella, Gouda, oregano, smoked salmon, sunny side up egg and truffle oil
- Pizza Umami** 65 ₪
Roast tomato sauce, mozzarella, parmesan, porcini and Portobello mushrooms, roast potatoes, caramelized onions and truffle oil (recommended: anchovies- 7 NIS)

Allergen information: All dishes may contain nuts, peanuts, gluten, soy, lactose etc.

Alcohol

- Draught Beer** 1/3L | 1/2L | 1L
- Tuborg** 24 / 28 / 40 ₪
- Carlsberg** 24 / 28 / 40 ₪
- Weihenstephan** 28 / 34 / 46 ₪
- Bottled Beer**
- Goldstar** 25 ₪
- Stella Artois** 27 ₪
- Corona** 28 ₪
- Herzl 6% Kapara** 29 ₪
- Regina (Jerusalem House Beer)** 28 ₪
-
- Bacardi breezer** 28 ₪

House Wines

- Red / White** 28 ₪

*Ask us about our wine and alcohol menu

Dessert

Additional ice cream scoop- 6 NIS (with a dessert), Additional whipped cream- 4 NIS

- Hot Chocolate Soufflé** 43 ₪
Served with vanilla ice cream, brownie cookie, macaroon and melted chocolate sauce
- Belgian Waffle Special** 54 ₪
with ice cream and a selection of toppings
- Cookielida Surprise** 42 ₪
Brownie layers filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and amarena cherries
- Churros Buenos Aires** 38 ₪
dusted with a cinnamon-sugar coating, served with dulce de leche and white chocolate sauce
- Selection of cakes** 35 – 45 ₪
ask your waiter \ waitress
- Selection of pastries** 4 – 14 ₪
Small/Large home made
- Three scoops of ice cream with whipped cream and surprises** 38 ₪
Ice cream flavors: chocolate, vanilla, cookies and cream, mocha, dulce de leche, chunky monkey, peanut butter & cookie, pistachio, strawberry sorbet, mango sorbet
- Rimon special pancake** 54 ₪



KEEP CALM & EAT CAKE

Cold Drinks

Mineral Water.....	13 / 24 ₪
Soda.....	13 / 24 ₪
Flavored Water	14 ₪
Peach \ Apple \ Grape	
Carbonated Drinks	15 ₪
Coca-Cola \ Coke Zero \ Diet Coke \ Sprite \ Sprite Zero \ Fanta \ Black Beer (Non-Alcoholic)	
Soft Drinks	14 ₪
Grape \ Mango \ Clear Apple Cider \ Carbonated Apple Cider \ Peach Fuse Tea	
Natural Juice	16 ₪
Red Grapefruit \ Lemonade \ Mint Lemonade (Iced Slush-Additional 2 NIS)	
Fresh Squeezed	17 ₪
Orange / Carrot Juice	
Fresh Squeezed Health drink	22 ₪
Carrot, celery, apple and beetroot	
Iced Coffee	19 ₪
Iced Pecan	22 ₪
Chocolate Milk \ Cold Coffee \ Cold Americano	17 ₪
Coffeelida	27 ₪
Iced coffee with mocha ice cream topped with whipped cream	
Cocoalida	27 ₪
Chocolate milk with chocolate ice cream topped with whipped cream	
Fruit Shake	32 ₪
Fresh fruit blended on a base of: water \ milk \ orange juice \ yoghurt (Additional 4 NIS) Fruit Selection: Strawberry \ Mango \ Banana \ Melon \ Peach \ Date \ Pineapple \ Kiwi \ Berries	
Vanilla Lotus Shake	30 ₪
Lotus cream and milk chocolate on a vanilla ice cream base	
Milkshake	30 ₪
Chocolate \ Vanilla \ Cookies & Cream \ Mocha \ Dulce de Leche \ Chunky Monkey \ Pistachio \ Strawberry Sorbet \ Mango Sorbet	
Fruit Drink Pitchers	35 ₪
Orange \ Lemonade \ Grapefruit	

* Optional Decaffeinated coffee
* Extra whipped cream- 4 NIS

Hot Drinks

Espresso Short \ Long.....	9 ₪
Double Espresso Short \ Long.....	11 ₪
Macchiato	11 ₪
Short Espresso with a touch of milk froth	
Americano	13 ₪
turkish coffe	13 ₪
Filtered Coffee	13 ₪
Instant Coffee \ Milk-Based Instant coffee ...	14 /15 ₪
Cappuccino	14 ₪
large cappuccino	15 ₪
(added nuts- 3 NIS)	
Hot Cocoa \ Viennese \ Marshmallow	18 \ 20 ₪
Mocha \ Viennese Mocha	18 \ 20 ₪
Tea (various tea bags) \ Nana Tea	13 ₪

Specials

Alfajores Cappuccino	18 ₪
Caramel, coconut and espresso	
Hot Cider	20 ₪
Served with fresh apple bits, a cinnamon stick and a touch of Amaretto	
Affogato	18 ₪
Vanilla ice cream immersed in espresso and chocolate sauce	
Hot Lotus Beverage	20 ₪
With cocoa and coconut. Served with a cookie	
Chai Latte	20 ₪
With coconut and cinnamon	
Sahlab	20 ₪
With cinnamon, coconut, pistachios and nuts	
Choconut	20 ₪
chocolate drink and nougat	
Toffee nuts	20 ₪



Mamilla Mall 5
Ben Yehuda - Lunz 4
Beit Shemesh - Big Fashion

RIMON.CO.IL

caferimon
קפה רימון- cafe rimon

CAFE
RIMON

Since 1953



menu