

- תפריט -

ראשונות

קרפציו חציל | 39

חציל שרוף, גבינה בולגרית, טחינה גולמית, סילאן, פיסטוקים וגבינת עדים במעטפת קדאיף (מוגש עם ברוסקטה)

פולנטה פלורנטיין | 41

פולנטה רכה, תרד מוקרם, פטריות שימגי, שמן כמהין ופרמדן

סביח כרובית | 43

טחינה, כרובית מטוגנת, ביצה, פלפל חריף, אריסה, עגבניות, עמבה ופטרודזיליה

SAY CHEESE | 40

קריספי מוצרלה סטיקס, סלט עלים, טפנד זיתים ומטבל עגבניות

ירזוטו פטריות חורש | 42

ציר פורציני, כמהין ופרמדן

סיגר גבינות | 38

סיגרים במילוי גבינות ופסטו, עגבניות, צילי, לימון כבוש וכוסברה עם מטבל גבינת עדים חם

טריו פורטובלו | 43

פטריות פורטבלו בציפוי פריך ממולאות בגבינות, ברוטב שמנת כמהין

קריספי סלמון | 47

שתי לחמניות סליידר במילוי סלמון קריספי, חסה, בצל סגול וספייסי מיונד לצד ירקות כבושים

מרקים | 36 מוגשים עם לחם הבית

בצל גבינת גאודה וקרנטונים // **קרם דלורית** שמנת וגרעיני דלעת 🌱 // **מרק היום** שאל את המלצר/ית

סלטים

מוגשים עם לחם הבית

קריספי פולנטה | 58

קוביות פולנטה בציפוי פריך, ביבי מוצרלה, חסה אייסברג ורוקט ברוטב בלסמי, בצל סגול, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ופסטו בדזיליקום (תוספת פטריות מוקפצות ₪6)

אלגרו | 64

פטריות מוקפצות בבלסמי על מצע חסה אייסברג, מלפפונים, עגבניות שרי, רוקט ובצל סגול ברוטב איולי, עם ציפס ארטישוק, עגבניות מיובשות, פרמדן, שקדים וסיגר גבינות

גיסיקה | 62

טוסטוני בריוש וגבינת סנט מור מותכת על לבבות חסה ואנדיב ברוטב הדרים, גבינת מנציגו, אגסים בסירופ, בצל סגול ותערובת אגוזים, שקדים ותמוציות

חלומי בטטה | 64

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

כל טוב | 62

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

קיסר טונה אדומה | 62

טונה אדומה כבושה על ברוסקטה עם צלפים, בצלצלי שאלוט, בצל סגול, רוטב קיסר, חסה אייסברג, ביצה חצי קשה, קרנטונים ופרמדן

אסיאתי | 54

אטריות ביצים מוקפצות עם שעועית ירוקה, ברוקולי, פטריות שימגי, בוקציו, בצל ירוק, שום, גינג'ר וחוקיני ברוטב תאילנדי עם בוטנים ודפי אורז פריכים (תוספת שיפוד סלמון בגריל ₪12)

פיצה

פיצה מרגריטה | 52

(ניתן להזמין פיצה טבעונית 🌱)

רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה

תוספות ₪5: בצל / פטריות / עגבניות / זיתי קלמטה / פלפל חריף / רוטב סריראציה / רוטב פסטו / פלפל חלפיניו / שום קונפי

תוספות ₪9: טונה / אנשובי / ביבי מוצרלה / גבינת עדים / גבינה בולגרית

פיצה ביאנקה | 62

ממרח פטריות וכמהין, מוצרלה, פרמדן, בדזיליקום, פלפל חריף, שום קונפי ופטריות פורטובלו צליות

פיצה פורציז | 62

רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמדן, גבינת מנציגו וסנט מור

פיצה פרובנס | 64

רוטב עגבניות, מוצרלה, גאודה, אורגנו, סלמון מעושן, ביצת עין ושמן כמהין

פוקציה

פוקציה מטבלים | 32

מוגשת עם טחינה, פסטו ועגבניות מיובשות

פוקציה חציל בגריל | 43

חציל שלם בגריל, גבינה בולגרית, עגבניות שרי, זעתר, טחינה וזיתי קלמטה

פוקציה עדים | 38

חמאה, דבש, גבינת עדים מותכת ושקדים קלויים

פוקציה פרסקה | 42

מוצרלה, פסטו, שרי קונפי ופרמדן

קלצונה סיציליה | 59

מאפה במילוי פסטו, מוצרלה, פורטבלו צליות, שרי קונפי ושומשום (מוגש עם סלט עלים)

קלצונה שום | 59

מאפה במילוי חמאת שום, מוצרלה ובולגרית עם זיתי קלמטה, ביצת עין ועיטור שומשום קלוי (מוגש עם סלט עלים)

קריספי טוסט

מוגש בליווי ציפס או סלט עלים לבחירה (ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן 🌱 / גבינה טבעונית 🌱)

קסדייה מקסיקו | 54

טורטייה קריספית במילוי גאודה מעושנת, פטה, אבוקדו, פלפל חלפיניו, בצל סגול ועגבנייה

בייגל קלאסי | 49

צהובה, עגבנייה וזיתים ירוקים

בייגל גריל ציז, סלמון ואבוקדו | 54

ממרח אבוקדו, בצל סגול, סלמון מעושן וגבינת גאודה

בייגל מנציגו | 52

רוטב פסטו, גבינת מנציגו, עגבניות מיובשות, פורטובלו צליות וזיתי קלמטה

ליז...

ציפס פילדלפיה | 25

הום פרייז קוביות ציפס ברוטב שמנת וציילי מתוק | 34 🌱

תפוחי אדמה אפויים בשמן זית, שום וטימין | 31 (תוספת הקרמת שמנת פטריות ₪7)

פטריות מוקפצות בטריאקי, יין לבן, בוטנים, בצל ירוק ושומשום | 37

ירקות ירוקים מוקפצים בשום ושמן זית | 35

ניתן להזמין את המנה ללא גלוטן 🌱 | ניתן להזמין את המנה כטבעונית 🌱 | חריף

דיל צהריים (ימים א'-ה') 11:00-17:00 שתייה לבחירה בהזמנת מנה עיקרית.

פסטות

ניתן להחליף את כל סוגי הפסטה לפסטה מ-100% קמח כוסמין / ללא גלוטן 

רביולי ארבע גבינות / רביולי בטטה | 64

ברוטב שמנת, שום ופטריית צליות

רביולי סלק ריקוטה | 64

רוטב שמנת, ערמונים, שום, בדיליקום ופרמדן

פפרדלה ברוקולי אלי אוליו | 62

פסטה רחבה, ברוקולי, שמן זית, ציילי, שום, אורגנו ובדיליקום על חמאת עגבניות ופרמדן

טורטילני מוצרלה פרמדן | 64

כיסוני פסטה גדולים במילוי גבינות ברוטב שמנת כמהין על חמאת עגבניות

טורטילני ריקוטה תרד | 64

טורטילני במילוי ריקוטה ותרד, בשמן זית, שום, ציילי, שרי קונפי ובדיליקום על פונדו גבינת עזים

פוזילי ריקו | 59

סלסה רוזה - שמנת, עגבניות, שום ובדיליקום

פונגי - פסטו, פטריות, צנוברים ובולגרית (אפשרות על בסיס שמנת)

פומודורו אלה-פסטה | 62

דפי פסטה ברוטב עגבניות טריות, שניצל פטה, ציפס בדיליקום ופרמדן

MAC & CHEESE | 59

פסטה קצרה אפיוה ומוקרמת בבשמל וגבינת צ'דר

דגים

סטייק טונה אדומה (דרגת צלייה מומלצת מדיום רייר) | 89

רוטב חמאה ועדשים שחורות, בצלצלי שאלוט, שום, שרי קונפי, שעועית ירוקה וכוסברה

בורגר טונה | 68

בורגר טונה אדומה בלחמניה קלוייה, רוטב טריאקי, ספייסי מיונד, חסה, בצל ירוק וירקות כבושים

מוגש בתוספת ציפס. תוספות להמבורגר: ביצת עין/אבוקדו/גבינת גאודה/פירטובלו ⁶

סטייק סלמון בגריל | 95

פסטת פפרדלה בשמן זית, ברוקולי, שום, עגבניות שרי קונפי, ציילי ועשבי חיבול

פילה סלמון בגריל | 95

פולנטה רכה, תרד מוקרם ורוטב חמאת עגבניות

פילה לברק בגריל | 98

תפוחי אדמה אפויים, מוקפצים עם עגבניות שרי, זיתי קלמטה, צלפים, בצלצלי שאלוט ושום קונפי

מתוקים

בלגי ספיישל | 54

וופל בלגי בתוספת גלידה ופינוקים

סופלה שוקולד חם | 43

עוגיית מקרון, רוטב שוקולד, עוגיית בראוניז וגלידת וניל

רימון ספיישל פנקייק | 54

קוקילידה סופרייז | 42

שכבות בראוניז במילוי גלידת חמאת בוטנים ועוגיות, עם רוטב שוקולד ודובדבני אמרנה

צ'ורוס בואנוס איירס | 38

מתובל בקינמון, מוגש עם רוטב ריבת חלב ושוקולד לבן

מבחר עוגות היום | 42/37

שאל את המלצר

מבחר מאפים | 15/4

קטן / גדול תוצרת הבית

שני כדורי גלידה, קצפת ופינוקים | 32

טעמי גלידה לבחירה: שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / ציאנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו / חמאת בוטנים ועוגיות

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

שתייה קרה

מים מינרלים / מוגזים

סאן פלגרינו / אקווה פנה 750 מ"ל

מים בטעמים אפרסק/ תפוח / ענבים

משקאות מוגזים קוקה קולה / זירו / דיאט קולה / ספרייט / זירו ספרייט / פאנטה / בירה שחורה

משקאות קלים ענבים / מנגו / סיידר מוגז / סיידר צלול / פיוז טי אפרסק

מיץ טבעי אשכולית אדומה / לימונדה / לימונענע / לימונענע גרוס (בתוספת 2₪)

מיץ סחוט טרי תפוזים / גזר

משקה בריאות סחוט גזר, תפוח וסלק

אייס קפה (אגוזים בתוספת 2₪)

אייס פקאן

שוקו קר / קפה קר

קפהלידה אייס קפה בתוספת גלידת מוקה וקצפת

שוקולידה שוקו בתוספת גלידת שוקולד וקצפת

פרישייק בסיס לבחירה: מים / חלב / תפוזים / יוגורט (בתוספת 4₪) פירות לבחירה: תות / מנגו / בננה / מלון / אפרסק / תמר / אננס / קיווי

שייק לוטוס וניל קרם לוטוס ושוקולד חלב על בסיס גלידת וניל

מילקשייק שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / ציאנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו / סורבה קוקוס

קנקני שתייה קלה תפוזים / לימונדה / אשכוליות

*תוספת קצפת 4₪

שתייה חמה

אספרסו קצר / ארוך

אספרסו כפול קצר / ארוך

מקיאטו אספרסו קצר עם נגיעות קצף חלב

אמריקנו

קפה שחור

קפה פילטר

קפה נמס / קפה נמס על חלב

קפוציינו קטן

קפוציינו גדול (אגוזים / וינאי בתוספת 3₪)

שוקו חם / שוקו חם וינאי

מוקה / מוקה וינאי

תה במגוון טעמים

תה נענע

סיידר חם מוגש עם תפוחים מיובשים, מקל קינמון ונגיעת יין אדום

specials

משקה לוטוס חם בתוספת קקאו וקוקוס

ציאי לאטה בתוספת קוקוס וקינמון

סחלב בתוספת קינמון, קוקוס, פיסטוק ואגוזים

מרשמלטה משקה שוקולטה בתוספת מרשמלו ואגוזים

שוקונאט משקה שוקולד נוגט

אפוגטו גלידת וניל טבולה באספרסו ורוטב שוקולד

קפוציינו אלפחורס ריבת חלב, קוקוס ואספרסו

*אפשרות לנטול קפאין *תוספת קצפת 4₪

בירות ויינות

שאל את המלצר על תפריט היין והאלכוהול שלנו

יינות הבית אדום/לבן

28

בירה בקבוק

גולדסטאר

25

קרלסברג

25

היינקן

28

סטלה ארטואה

28

מנות ילדים

שאל את המלצר



ניתן להזמין את המנה ללא גלוטן



ניתן להזמין את המנה כטבעונית



חריף

13

25

14

15

15

16

17

22

19

22

18

27

27

32

32

30

35

9

11

11

13

13

13

15/14

14

15

20/18

20/18

13

13

19

20

20

20

20

18

18

18

CAFE
RIMON

Since 1953

דיל צהריים (ימים א'-ה') 11:00-17:00 שתייה לבחירה בהזמנת מנה עיקרית.

- MENU -

Appetizers

Eggplant Carpaccio | 39

Open flame-roasted eggplant, Bulgarian cheese, raw tahini, silan, pistachios and fried goat cheese wrapped in Kadaif (Served with bruschetta)

Florentine Polenta | 41

Polenta, creamed spinach, shimeji mushrooms, truffle oil and parmesan cheese

Sabih Cauliflower | 43

Tahini, fried cauliflower, hot peppers, harissa, tomatoes, amba and parsley

Say cheese | 40

Crispy mozzarella stiks served with leaf salad, tomato dip and olive tapenade

Forest Mushroom Risotto | 42

With parmesan

Cheese Cigars | 38

Cigars filled with cheese and pesto, tomato with chili, preserved lemons and coriander, with a warm goat cheese dip

Portobello Trio | 43

Portobello mushrooms with crispy coating filled with cheeses on a bed of truffel cream sauce

Crispy Salmon | 47

Two slider buns with crispy salmon, lettuce, red onion, sriracha sauce, spicy mayo and pickled vegetables

Soup | 36 Served with the house bread

Onion With Gouda cheese and croutons

Cream of Squash sprinkled with pumpkin seeds 

Soup of The Day Ask your waiter/waitress

Salad 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 (Additional stir-fried mushrooms - 6 NIS)

Allegro | 64

Mushrooms stir-fried in balsamic dressing on a bed of Iceberg lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, rocket leaves and red onion in an aioli sauce, with artichoke chips, sun-dried tomatoes, parmesan, almonds and a cheese cigar

Jessica | 62

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

Halloumi & Sweet Potato Salad | 64

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

Kol Tuv | 62

Cucumbers, tomatoes, red onion, hard-boiled egg, tuna, preserved lemons, black lentils, freekeh (smoked wheat), Bulgarian cheese, tahini, chopped herb dressing and almonds (Optional grilled salmon skewer-12 NIS)

Red Tuna Caesar | 62

Preserved red tuna on a bruschetta with shallots, Iceberg lettuce, croutons, red onion and parmesan and a soft boiled egg in a Caesar dressing

Asian Salad | 54

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 skewer-12 NIS)

Pizza

Margarita | 52

Toppings: Onions/ mushrooms / tomatoes/ Kalamata olives / hot peppers / sriracha (spicy) sauce / pesto / jalapeno peppers / garlic confit - 5
Tuna / anchovy / baby mozzarella / goat cheese / Bulgarian cheese - 9
Smoked salmon - 12

Bianca | 62

Mushroom truffle spread, mozzarella, parmesan, hot peppers, basil and roasted Portobello mushrooms

Four Cheese Pizza | 62

Tomato sauce, mozzarella, parmesan, manchego and Saint-Maure

Pizza Provence | 64

Tomato sauce, mozzarella, Gouda, oregano, smoked salmon, sunny side up egg and truffle oil

Focaccia

Focaccia | 32

Served with tahini, pesto and sun-dried tomatoes

Grilled Eggplant | 43

Whole eggplant on the grill, Bulgarian cheese, tomatoes, zaatar, tahini and Kalamata olives

Goat Cheese | 38

Butter, honey, melted goat cheese and roasted almonds

Fresca | 42

Mozzarella, pesto, cherry tomato confit and parmesan

Sicilian Calzone | 59

Stuffed pastry with pesto, mozzarella, Portobello mushrooms and cherry tomatoes. Served with a green salad

Garlic Calzone | 59

Stuffed pastry filled with garlic butter, mozzarella, Bulgarian cheese, sunny side eggs and Kalamata olives, sprinkled with roasted sesame seeds

Crispy Toast

Served with French Fries / Green Salad (Ask for our gluten free bread  / vegan cheese 

Classic Bagel | 49

Melted yellow cheese, tomato and olives

Mexican Quesadilla | 54

Mexican toast and a tortilla with smoked Gouda, feta, avocado, hot peppers, red onions and tomatoes

Grilled cheese, Salmon & Avocado Bagel | 54

Avocado spread, red onion, smoked salmon and Gouda

Manchego Bagel | 52

Pesto, manchego cheese, sun dried tomatoes, roasted Portobello mushrooms and Kalamata olives

Sides

Philadelphia French Fries | 25

Home Fries Cubed french fries in a sweet chili-cream sauce | 34 

Baked potato In olive oil, garlic and thyme | 31 (Addition of cream sauce and mushrooms 7 NIS)

Stir-fried mushrooms In teriyaki, white wine, peanuts, green onion and sesame | 37

Stir-fried Green Vegetables In garlic and olive oil | 35

 Can be served as a gluten free dish  Can be served as vegan dish  Spicy

Lunch Deal (Sun-Thu) Every main dish ordered 11 AM-5 PM includes a drink of your choice

Pasta

All pasta dishes are available with regular, 100% spelt flour or gluten fresh

Four Cheese Ravioli / Sweet Potato-Mascarpone Ravioli | 64

Ravioli filled with cheese or sweet potato-mascarpone, with roasted mushrooms, garlic and cream sauce

Beet-Ricotta Ravioli | 64

With cream sauce, chestnuts, basil and parmesan

Pappardelle Broccoli a la Aioli | 62

Wide pasta, broccoli, olive oil sauce, chili, garlic, oregano and basil, served on a tomato butter sauce and parmesan

Tortellini Mozzarella and Parmesan | 64

Truffle cream sauce on a tomato butter sauce

Spinach and Ricotta Tortellini | 66

Tortellini filled with spinach and ricotta in an olive oil sauce with garlic, chili, cherry tomatoes and basil, served over a goat cheese fondue

Fusilli Rico | 59

Salsa Rosa - cream and tomato sauce with garlic and basil
Fungi - pesto, mushrooms, pine nuts and Bulgarian cheese (optionally cream based)

Pomodoro a la Pasta | 62

Pasta sheets in a sauce of roasted tomato sauce, fried feta schnitzels, basil chips and parmesan

MAC & CHEESE | 59

Macaroni baked in a béchamel-cheddar sauce topped with cheddar cheese

Fish

Red Tuna Steak (Recommended: Medium) | 89

Served in Black lentil and butter sauce with cherry tomato confit, garlic, shallots, string beans and coriander

Tuna Burger | 68

Red tuna burger in a roasted bun with teriyaki sauce, spicy mayo, lettuce, green onions and pickled vegetables- served with a side dish of fries
Burger toppings: Avocado / Sunny side up / Gouda cheese / Portobello mushrooms - 6 NIS

Grilled Steak Salmon | 95

Pappardelle pasta in an olive oil sauce with garlic, cherry tomato confit, chili and herbs

Grilled Salmon Fillet | 95

Fillet of salmon on a bed of polenta and creamed spinach in a tomato butter sauce

Grilled sea bass fillet | 98

Baked potatoes stir-fried with cherry tomatoes, kalamata olives, capers, shallots and garlic confit

Dessert

Belgian Waffle Special with ice cream and a selection of toppings | 54

Hot Chocolate Soufflé Served with vanilla ice cream, topped with cocoa crumble, macaroon and melted chocolate sauce | 43

Rimon Special Pancakes | 54

Cookielida Surprise Brownie layers filled with peanut butter & cookie ice cream, chocolate sauce and amarena cherries | 42

Churros Buenos Aires dusted with a cinnamon-sugar coating, served with dulce de leche and white chocolate sauce | 36

Selection of cakes ask your waiter/waitress | 37/42

Selection of pastries and house cookies | 4/15

Two scoops of ice cream with whipped cream and special toppings of the day Flavors: chocolate, vanilla, cookies and cream, coffee, dulce de leche, chunky monkey, peanut butter & cookie, pistachio, strawberry sorbet, mango sorbet | 32

Additional scoop of ice cream- 6 / Additional whipped cream-4 (available only if ordering dessert)

Cold Drinks

Mineral / Soda Water	13
San Pellegrino / Acqua Panna 750 ml	25
Flavored Water Peach/ Apple / Grape	14
Carbonated Soft Drinks Coca-Cola / Coke Zero / Diet Coke / Sprite / Sprite Zero / Fanta / Black Beer (Non-Alcoholic)	15
Fruit Flavored Drinks Grape / Mango / Apple Cider Clear / Peach Fuse Tea	15
Fruit Juice Red Grapefruit / Lemonade / Mint Lemonade (Iced Slush- Additional 2 NIS)	16
Fresh Squeezed Orange/Carrot Juice	17
Fresh Squeezed Health Cocktail (Carrot, apple, and beetroot)	22
Iced Coffee (Nut Blend- Additional 2 NIS)	19
Iced Pecan	22
Chocolate Milk / Cold Coffee	18
Coffeelida Iced coffee with mocha ice cream topped with whipped cream	27
Cocoalida Chocolate milk with chocolate ice cream topped with whipped cream	27
Fruit Shake 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	32
Vanilla Lotus Shake Lotus cream and milk chocolate on a vanilla ice cream base	32
Milkshake Ice Cream Flavor Selection: Chocolate / Vanilla / Cookies & Cream / Mocha / Dulce de Leche / Chunky Monkey / Pistachio / Strawberry Sorbet / Mango Sorbet	30
Fruit Drink Pitchers Orange / Lemonade / Grapefruit	35

*Additional Whipped Cream 4 NIS

Hot Drinks

Espresso Short/Long	9
Double Espresso Short/Long	11
Macchiato Short Espresso with a touch of milk froth	11
Americano	13
Turkish Coffee	13
Filtered Coffee	13
Instant Coffee / Milk-Based Instant Coffee	14/15
Small Cappuccino	14
Large Cappuccino (Nut / Dulce de Leche / Viennese (Additional 3 NIS)	15
Hot Cocoa / Viennese Hot Chocolate	18/20
Mocha / Viennese Mocha	18/20
Herbal Tea (Ask your waiter/waitress for our tea selection)	13
Nana Tea	13
Hot Cider Served with fresh apple bits, a cinnamon stick and a touch of red wine	19

Specials

Hot Lotus Beverage With cocoa and coconut	20
Chai Latte With coconut and cinnamon	20
Sahlab With cinnamon, coconut, pistachios and nuts	20
Hot cocoa marshmallow powder based hot chocolate with marshmallow	20
Choconut chocolate drink and nougat	18
Affogato Vanilla ice cream immersed in espresso and chocolate sauce	18
Alfajores Cappuccino Caramel, coconut and espresso	18

*Decaf Optional

**Additional whipped cream 4 NIS

Beer & Wine

Ask the waiter/waitress for our wine and alcohol menu




House Wines Red/White	28	Bottled Beer	
		Goldstar	25 Corona 27
Draught Beer (1/3, 1/2, 1L)		Carlsberg	25 Weihenstephan 29
Tuborg/ Carlsberg	24/28/40	Heineken	28 Samuel Adams 29
		Stella Artois	28

CAFE
RIMON

Since 1953

Children's Menu

Ask your waiter/waitress

-  Can be served as a gluten free dish
-  Can be served as vegan dish
-  Spicy

Lunch Deal (Sun-Thu) Every main dish ordered 11 AM-5 PM includes a drink of your choice