

- תפריט -

ראשונות

פוקציה | 27

מוגשת עם טחינה, פסטו ועגבניות מיובשות

קרפציוו חציל | 43

חציל שרוף, גבינה בולגרית, טחינה גולמית, סילאן, פיסטוקים וגבינת עדים במעטפת קדאיף

סביח כרובית | 45

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

פולנטה פלורנטיין | 43

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

סיגר גבינות | 38

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

טורטיליני מוצרלה פרמדזן | 45

כיסוני פסטה גדולים במילוי גבינות ברוטב שמנת כמהין על חמאת עגבניות

קבב דג-ים | 48

קבבוני בורי בגריל, חציל שרוף, טחינה, עמבה, סלט עגבניות שרי וציילי טרי (מוגש עם פוקציינה)

טריו פורטובלו | 44

פטריות פורטובלו אפיויות במילוי מוצרלה ופרמדזן, קראמבל בריוש ורוטב 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 וקרוטונים // **קרם דלורית** שמנת וגרעיני דלעת 🌿 // **מרק היום** שאל את המלצרית

סלטים

מוגשים עם לחם הבית

קריספי פולנטה | 58

קוביות פולנטה בציפוי פריך, בייבי מוצרלה, תערובת חסות, רוקט, בצל סגול, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ובזיליקום

אלגרו | 62

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

גיסיקה | 59

טוסטוני בריוש וגבינת סנט מור מותכת על לבבות חסה ואנדיב ברוטב הדדים, אגסים בסירופ, בצל סגול, רוקט ופקאן מסוכך

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 צרובה (מדיום רייר) על ברוסקטה עם צלפים, בצלצלי שאלוט, רוטב קיסר, לבבות חסה, ביצה חצי קשה, קרוטונים ופרמדזן

אסיאתי | 52

אטריות ביצים מוקפצות עם שעועיית ירוקה, ברוקולי, פטריות שימגי, בוקציו, בצל ירוק, שום, גינג'ר וזוקיני 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 / בייבי מוצרלה / גבינת עדים / גבינה בולגרית

פיצה ביאנקה | 62

ממרח פטריות וכמהין, מוצרלה, פרמדזן, בדיליקום, פלפל חריף, שום קונפי ופטריות פורטובלו צליות

פיצה פורציז | 62

רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמדזן, גבינת מנציגו וסנט מור

פיצה פרוננס | 64

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

פוקציה

פוקציה חציל בגריל | 42

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

פוקציה עדים | 38

חמאה, דבש, גבינת עדים מותכת ושקדים קלויים

פוקציה פרסקה | 42

מוצרלה, פסטו, שרי קונפי ופרמדזן

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, ביצה ועיטור שומשום קלוי (מוגש עם סלט עלים)

קריספי טוסט

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

בייגל קלאסי | 49

צהובה, עגבנייה וזיתים ירוקים

בייגל מנציגו | 52

רוטב פסטו, גבינת מנציגו, פורטובלו צליות וזיתי קלמטה

בייגל גריל ציז, סלמון ואבוקדו | 54

ממרח אבוקדו, בצל סגול, סלמון מעושן וגבינת גאודה

קסדייה מקסיקו 🌿 | 54

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

ליז...

ציפס פילדלפיה | 23

ציפס בטטה | 29

הום פרייז קוביות ציפס ברוטב שמנת וציילי מתוק | 34 🌿

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

- MENU -

Appetizers

Focaccia | 27

Served with tahini, pesto and sun-dried tomatoes

Eggplant Carpaccio | 43

Open flame-roasted eggplant, Bulgarian cheese, raw tahini, silan, pistachios and fried goat cheese wrapped in Kadaif

Sabih Cauliflower | 45

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

Florentine Polenta | 43

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

Cheese Cigars | 38

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

Tortellini Mozzarella and Parmesan | 45

Large pasta pockets filled with cheeses in a truffle cream on a bed of tomato butter sauce

Grilled Grey Mullet Kebabs | 48

Grilled kebabs on a bed of flame-roasted eggplant, tahini and amba with a cherry tomato salad and fresh chili (served with a mini-focaccia)

Portobello Trio | 44

Roasted Portobello mushrooms filled with melted mozzarella and parmesan, topped with a brioche crumble on a bed of truffle 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 Pumpkin 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, mixed greens, rocket leaves, red onion, cherry tomatoes, Kalamata olives and basil

Allegro | 62

Mushrooms stir-fried in balsamic dressing on a bed of lettuce hearts, 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 | 59

Toasted brioche with melted Saint-Maure cheese on a bed of lettuce hearts and endives in a citrus sauce; with cooked pears, red onion, rocket leaves, and caramelized pecans

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)

Red Tuna Caesar | 62

Seared red tuna (medium rare) on a bruschetta with shallots, lettuce hearts, croutons, red onion and parmesan and a soft boiled egg in a Caesar dressing

Asian Salad | 52

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)

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, 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

Grilled Eggplant | 42

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, egg 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

Manchego Bagel | 52

Pesto, manchego cheese, roasted Portobello mushrooms and Kalamata olives

Grilled cheese, Salmon & Avocado Bagel | 54

Avocado spread, red onion, smoked salmon and Gouda

Mexican Quesadilla | 54


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

Near

Philadelphia French Fries | 23

Sweet Potato Fries | 29

Home Fries

 Cubed French fries in a sweet chili-cream sauce | 34 

Lunch Deal 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 with broccoli, in an olive oil sauce with chili, garlic, fresh oregano, parmesan and basil, served 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 Salsa Rosa | 59

Wide, long pasta in a tomato and cream sauce with garlic and basil

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

Risotto

Forest Mushroom Risotto- with parmesan | 59

Roasted Tomato Risotto- with chili, parmesan and basil | 59

Fish

Alternative side dish options include a green vegetable stir-fry in olive oil, garlic, lemon and herbs

Red Tuna Steak (Recommended: Medium rare) | 89

Red tuna steak 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

Grey Snapper Shawarma | 92

Seasoned grey snapper chunks on a bed of freekeh (smoked wheat), with grilled onions and tomatoes, amba, tahini, hot peppers and coriander

Grilled Grey Snapper fillet | 98

Tomato risotto, roasted zucchini and black garlic cream

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

CookieLida Surprise Brownie layers filled with peanut butter & cookie ice cream, chocolate sauce and amarena cherries | 37

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 | 32/38

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, coconut 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	15
Carbonated Soft Drinks Coca-Cola / Coke Zero / Diet Coke / Sprite / Sprite Zero / Fanta / Black Beer (Non-Alcoholic)	15
Tonic Water / Ginger Ale / Russian / XL	14
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. Served with Lotus cookies	20
Chai Latte With coconut and cinnamon	20
Sahlab With cinnamon, coconut, pistachios and nuts	20
Affogato Vanilla ice cream immersed in espresso and chocolate sauce	20
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
Tuborg/ Carlsberg	24/28/40	Weihenstephan	29
		Heineken	28
		Samuel Adams	29
		Stella Artois	28

CAFE
RIMON
Since 1953

Children's Menu

Ask your waiter/waitress

-  All breads can be replaced with gluten free bread
-  Can be served as vegan dish

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