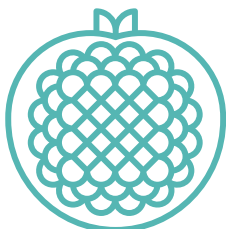


ŚNIADANIA MIEJSKIE

ZESTAW TEL AVIV*

szakszuka – aromatyczny sos z wysmażanych pomidorów z papryką, cebulą i świeżą kolendrą, hummus, falafele, baba ghanoush, tabbouleh (kuskus z chrupiącymi warzywami i aromatycznymi ziołami), zielona sałatka z sosem winegret, pita izraelska – 31



ZESTAW EJLAT

granola z pomarańczą, kandyzowanymi orzechami włoskimi i jabłkiem, mleko owsiane (ciepłe lub zimne), wegański serek topiony z kminkiem, hummus, paluszki warzywne, zielona sałatka z sosem winegret, grillowane pieczywo – 25

ZESTAW NETANJA* **nowość**

chorizo (lekk pikantne, aromatyczne kielbaski warzywne z pieczonym pomidorem i topionym cheddarem), sosy bbq i mango chipotle, salsa jalapeño, tabbouleh (kuskus z chrupiącymi warzywami i aromatycznymi ziołami), zielona sałatka z sosem winegret, ciabatta – 28

KANAPKA VEGAN BLT **nowość**

wegańskie pastrami, pomidor, ogórek, kiełki słonecznika, czerwona cebula, sos z kaparów, mieszanka sałat, grillowana ciabatta* – 18

TO JA TYLKO SAŁATKĘ **bestseller**

marynowane karczochy, buraki balsamico, tofeta, kandyzowany orzech włoski, zielony ogórek, biała rzodkiew, kiełki słonecznika, mieszanka sałat, sos winegret – 31

SAŁATKA INSTA-FRIENDLY

dynia marynowana w korzennych przyprawach, pomarańcza, szawarma, kandyzowany orzech włoski, kiełki słonecznika, biała rzodkiew, marchew, mieszanka sałat, sos winegret – 29

Weekend bez uczy to nie weekend. Dzień bez śniadania już nigdy nie będzie taki sam.

Śniadania serwujemy codziennie do 14:00!

NIE WIEM CO MAM WZIĄĆ – BOWL **bestseller**

falafele, szawarma, buraki balsamico, cukinia, ogórek, pomidor, czerwona cebula, hummus, mieszanka sałat, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), sos winegret – 28



HUMMUS TRICOLOR

klasyczny, z suszonymi pomidorami, z zielonym groszkiem – 19

SZAKSZUKA ŚNIADANIOWA

aromatyczny, gorący sos z wysmażanych pomidorów, cebuli i papryki ze świeżą kolendrą, ser tofeta, cheddar, czerwona cebula, pita izraelska* – 19

OWSIANKA NA ŻŁOTYM MLEKU **nowość**

mango, pomarańcza, ananas, jabłko i orzechy na mleku owsianym z dodatkiem kurkumy i syropu z agawy – 13

SHALOM!

Tel Aviv to stolica jedzenia. A my kochamy jedzenie, a jeszcze bardziej kochamy Was karmić. W naszych żyłach płynie tahina. Hummus i falafel to nasza obsesja. Dlatego otworzyliśmy Tel Aviv Urban Food – miejsce, które pozwala nam dzielić się ukochanymi smakami.

Pochwal się, pożartuj, ponarzekaj – wysłuchamy Cię i nakarmimy. Usiądź wygodnie, zjedz coś pysznego i odetchnij – jesteś w Tel Avivie!



GOTUJEMY ŚWIADOMIE.

Żaden składnik na Twoim talerzu nie znalazł się przez przypadek – dajemy słowo. Wiemy, że wpływ jedzenia na dobro planety to nie tylko puste frazesy. Unikamy oleju palmowego dla dobra zwierząt zamieszkujących lasy tropikalne. Nie podajemy mięsa ani składników pochodzenia zwierzęcego – dla Twojego zdrowia, ku radości krów i dla naszej planety.



LIFE IN PLASTIC – NOT FANTASTIC.

Nie da się jednego dnia zrezygnować z plastiku, ale wierzymy, że duże zmiany są sumą tych małych. Dlatego w czerwcu pożegnaliśmy się z plastikowymi słómkami.

#SuckingSucks. Oprócz słomek pracujemy nad wyeliminowaniem plastiku z innych naszych opakowań – jeśli znasz fajnego producenta albo masz jakiś inny pomysł jak możemy zrobić to najlepiej, to daj znać!

W trakcie codziennej pracy w restauracjach i dostawach używamy opakowań wielorazowych. Jesteśmy partnerem programu Makro „Nie marnuję, pakuję” – wyznajemy zasadę, że lepiej marnować czas, nie jedzenie, dlatego to, co Ci zostało, zabierz ze sobą na wynos.

MEZZE – PRZYSTAWKI

DESKI

MIZRAHI*

falafele, hummus w 2 smakach, dolma w aromatycznym, gorącym sosie z czerwonych warzyw, pikle arabskie, marchew marokańska z prażonym kuminem, buraki balsamico, tapenada, paluszki warzywne, tabbouleh, sos harissa, pita lafa – 35

MAROKAI*

szawarma marynowana, hummus w 2 smakach, muhammara (pasta z pieczonej papryki i orzechów włoskich), sałatka z ciecierzycy z suszonymi pomidorami, tabbouleh, paluszki warzywne, oliwki cytrynowe, rzodkiew marynowana, sos amba, pita lafa – 35

SEFARDI*

wegańskie chorizo, hummus w 2 smakach, zapieczone karczochy, cheddar, korzenna dynia, wedgesy ziemniaczane, tabbouleh, paluszki warzywne, sos mango chipotle, salsa jalapeño, pita lafa – 35



DODATKI

paluszki warzywne – 5

pita izraelska
(grube ciasto) – 4

pita lafa
(cienkie ciasto) – 4

bułka bezglutenowa – 6

rzodkiew marynowana – 4

salsa jalapeño – 6

*wersja bezglutenowa + 3 PLN

weź solo albo dobierz do deski!

SAŁATKI

tabbouleh
kuskus z chrupiącymi warzywami i aromatycznymi ziołami – 8

sałatka z ciecierzycy
i suszonych pomidorów z kolendrą – 6

PASTY

baba ghanoush
pasta z grillowanego bakłażana i aioli – 12

muhammara nowość
pasta z pieczonej czerwonej papryki i orzechów włoskich – 11

tapenada nowość
aromatyczna pasta z czarnych oliwek – 11

NA RAZ

falafel
7 kotlecików z ciecierzycy + sosy: aioli i harissa – 14

choriquesto
chorizo, cheddar, salsa jalapeño – 13

sambousek
pieczone pierożki z groszkiem i miętą oraz z soczewicą i czarnuszką, sos kolendrowo-cytrynowy – 13

vege szawarma
pikantne kotleciki wegańskie z sosami: harissa i amba – 11

SERY

wegański serek topiony z kminkiem – 6

tofeta – 8
tofu marynowane a'la feta

cheddar – 8

SOSY

bbq nowość
pomidor, śliwka / słodko-kwaśny – 3

chipotle nowość
mango, papryczka / pikantny – 3

aioli
majonez, czosnek / łagodny – 3

kolendrowo-cytrynowy
majonez, czosnek, kolendra, cytryna / łagodny – 3

harissa
chili / ostry – 3

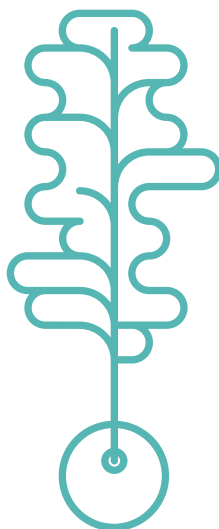
amba
mango, imbir / słodki – 3

z kaparów
majonez, czosnek, kapary / łagodny – 3

STREET FOOD

Powiększ solo o pyszne wedgesy ziemniaczane, nasze dwa kultowe sosy, marynowaną rzodkiew i weź zestaw!

	solo	zestaw
BUDDHA BURGER burger w rozmiarze xl z czarnej fasoli, sos bbq, cheddar, warzywa, sałata, bułka z sezamem*	22	31
FALAFEL BOX 14 chrupiących kotlecików z cieciorki, sosy: harissa i aioli	19	28
PITA FALAFEL falafele, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*	20	29
PITA SZAWARMA vege szawarma, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*	20	29
PITA KOFTA pyszne pulpeciki, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*	20	29
KANAPKA VEGAN BLT wegańskie pastrami, pomidor, ogórek, mieszanka sałat, kiełki słonecznika, czerwona cebula, sos z kaparów i ciabatta*	18	27



SZAKSZUKA PO TWOJEMU

Każdy, kto kiedyś robił szakszuke, uważa, że robi najlepszą (zwłaszcza Izraelczycy). Nawet nie ma się co kłócić – wiadomo, że najlepszą robimy my. A jeśli trudno Ci się z tym pogodzić, zrób to po swojemu, wybierając, co ma się w niej znaleźć. Zgoda?

BAZA SZAKSZUKI: aromatyczny sos z wysmażonych pomidorów, cebuli i papryki ze świeżą kolendrą; cheddar, tofeta, czerwona cebula



szakszuka szefa

z falafelami – 32

szakszuka szlachetna

z zapiekаныmi karczochami w przyprawach z oliwą wg receptury Ilana Leviego – 32

szakszuka szokująca

z lekko pikantnym vege chorizo – 32

szakszuka szawarma

z kotlecikami sojowymi marynowanymi w paście sambal – 32

szakszuka szalona

z dolmą – faszerowanymi liśćmi winogron – 32

szakszuka szmaczna

z pulpecikami z grzybów i warzywami – 32

szakszuka szuper

z marynowaną dynią – 32

DO ZESTAWU DOSTAJESZ JESZCZE:
+ zielona sałatka
+ salsa jalapeño
+ tabbouleh
+ pita izraelska*

DANIA GŁÓWNE – JESIEŃ

Pyszne i sycące. Zawsze do wyboru opcja wege albo wege, ewentualnie wege.

GARNUSZEK COCO CURRY **bestseller**

kotleciki sojowe w gęstym sosie cebulowym na mleku kokosowym z pikantnym żółtym curry, marchewka po marokańsku, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), zielona sałatka z sosem winegret — 34

SIN CITY – CHILI SIN CARNE **nowość**

warzywne chili z kukurydzą i czerwoną fasolą, duszone w aromatycznych pomidorach, topiony cheddar, marchewka po marokańsku, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), zielona sałatka z sosem winegret — 32

Niby sin, a jednak niewinne – jedząc nasze chili nikogo i nic nie masz na sumieniu, choć smakuje jak grzech. Nawet cheddar jest wegański. Marchewka też.

KOFTA

pulpeciki z warzyw i grzybów w gęstym aromatycznym sosie z czerwonych warzyw, marchewka po marokańsku, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), zielona sałatka z sosem winegret — 35

NIE WIEM CO MAM WZIĄĆ – BOWL **bestseller**

falafele, szawarma, buraki balsamico, cukinia, ogórek, pomidor, czerwona cebula, hummus, mieszanka sałat, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), sos winegret — 28

TO JA TYLKO SAŁATKĘ **bestseller**

marynowane karczochy, buraki balsamico, tofeta, kandyzowany orzech włoski, zielony ogórek, biała rzodkiew, kiełki słonecznika, mieszanka sałat, sos winegret — 31

SAŁATKA INSTA-FRIENDLY

dynia marynowana w korzennych przyprawach, pomarańcza, szawarma, kandyzowany orzech włoski, kiełki słonecznika, biała rzodkiew, marchew, mieszanka sałat, sos winegret — 29

ZUPY

czorba

bliskowschodnia zupa z czarnuszką podawana z oliwą wg receptury Ilana Leviego i kiełkami słonecznika — 13

krem marchewkowo-imbirowy

krem marchewkowo-imbirowy z wege boczkiem, podawany z oliwą wg receptury Ilana Leviego i z kiełkami słonecznika — 13

HUMMUS

Do każdego hummusu paluszki warzywne lub pieczywo* w cenie!

Myślisz, że w hummusie nic Cię już nie zaskoczy? Spróbuj tego z coco curry. Albo z piklami po marokańsku. Albo z... OK, może po prostu spróbuj wszystkich.

hummus szakszuka

z aromatycznym gęstym sosem z wysmażonych pomidorów, cebuli i papryki ze świeżą kolendrą — 24

hummus marokański mix

z marchewką marokańską z prażonym kuminem, burakami balsamico z kolendrą i piklami arabskimi — 22

hummus falafel

z kotlecikami z ciecierzycy — 24



hummus klasyczny

z oliwą wg receptury Ilana Leviego — 19

hummus coco curry

z kotlecikami sojowymi w gęstym sosie na mleku kokosowym z pikantnym żółtym curry — 26

hummus z karczochami

z zapieczonymi karczochami w ziołach — 25

hummus z oliwkami cytrynowymi **nowość**

z zielonymi oliwkami mamut, marynowanymi w cytrynach — 25

hummus tricolor

klasyczny, z suszonymi pomidorami, z groszkiem — 19



DESERY

NERO

pudding chia, truskawka, lody czekoladowe, granola, kandyzowane orzechy — 18

COCO

pudding z tapioki, mango, ananas, pomarańcza, granola i lody kokosowe — 19

BAKLAWA

solo: kakaowa / orzechowa / pistacjowa — 8
zestaw: trzy dowolne smaki — 21

PRALINY

wykwintne słodczyce wegańskie, z dodatkiem likierów i korzennych przypraw; doskonałe do poobiedniego espresso — 4



Nieważne, ile zjesz –
zawsze jest miejsce na
deser. Nasze są wyjątkowo
zdrowe. I wegańskie,
rzecz jasna.

HERBATY I NAPARY

dla mnie tylko herbatkę!

klasyczna czarna herbata — 10
cytryna i mięta na życzenie

green day!

obudź mnie kiedy skończy się wrzesień!
zielona herbata — 10
cytryna i mięta na życzenie

kwiat polskiej młodzieży

zielona z kwiatami jaśminu — 10

my heart is in Havana!

pije Kuba do Jakuba, herbatą.
herbata czerwona pu-erh, kawałki marakui, ananasa i papai, górna część passiflory, kwiatki kaktusa, słonecznika, kwiatki prawoślazu lekarskiego — 10

zenzibar

relaksuje jak dzień na zanzibarskiej plaży
zielony rooibos, plasterki cytryny, czerwony i biały pieprz, goździki, kawałki mango, imbiru, cynamonu, wanilii, kwiatki róży i kaktusa — 10

zdrowiej się nie da!

wszystkie możliwe superfoods w jednej herbacie
herbata zielona sencha, owoce borówki amerykańskiej, żurawiny, czarnego bzu, malin, jagody goi, kwiaty wrzосу i róży, acai — 10

baila morela!

mieszanka herbat oolong z morelowym aromatem — 10

pobudza do życia!

herbata formosa oolong, ti kuan yin oolong, morele, owoce miechunki peruwiańskiej, kwiat stokrotki — 10

mensa mate!

jedna szklanka to dwa punkty IQ więcej
ostrokrzew paragwajski, ginkgo, guarana, guava, skórka pomarańczowa, kwiatki pomarańczy, kwiatki prawoślazu lekarskiego — 10

na gorąco lub na zimno!



NAPIJ SIĘ NA CIEPŁO

Napoje przygotowujemy na mleku owsianym lub sojowym.
Dla twojego zdrowia, ku radości krów i dla ocalenia naszej planety.

KAWY KLASYCZNE



espresso — 6
doppio / americano / macchiato — 9
cappuccino / flat white — 13
latte — 15

DODATKI

dodatkowe
espresso — 3

mleko owsiane
lub sojowe — 2

KAWY ALTERNATYWNE



zbożowa

parzona w imbryku z goździkiem
i anyżem — 10

po arabsku

zaparzana na otwartym ogniu
w tygielku z kardamonem
i goździkami — 10

czekolada belgijska — 15

NAPIJ SIĘ NA ZIMNO

Napoje serwujemy bez słomek, ale jeżeli nie potrafisz sobie wyobrazić koktajlu bez słomki,
mamy dla Ciebie w 100% naturalną.

KOKTAJLE ODŻYWCZE

Zawierają składniki
funkcjonalne,
oczyszczające
i odżywcze. Doskonałe
na śniadanie!

indie rock

smak Indii w wegańskim
remiksie mango lassi
mango, banan, mleko owsiane,
ziarna kardamonu — 15

day after

oczyszcza ciało i duszę, nawet jeśli
nie masz moralniaka
seler naciowy, banan, jabłko,
zielony jęczmień, cytryna — 15

są truskawki?

tak, są i orzeźwiają jak nigdy dotąd
truskawki, ananas, pomarańcza,
liście mięty — 15

INNE

woda — 7
(niegazowana / gazowana)

afri cola — 12
bombilla — 12
kawa frappe — 15

karafka aqua fresca

woda, siemę lniane, świeża
mięta, ogórek, jabłko
0,5 litra — 8
1 litr — 11

LEMONIADY

na lodzie lub
na ciepło
(na życzenie nie
słodzimy)

lemonana

świeża mięta nana, sok z jabłek,
cytryna — 12

imbir spróbuj na ciepło!

świeży imbir, sok z pomarańczy,
kurkuma, cytryna — 12

mango

mango, cytryna — 12

ŚWIEŻE SOKI

skomponuj swój własny
mix z 1, 2 lub 3 owoców!
— 16

pomarańcza / jabłko /
banan / grejpfrut /
ogórek



WINA EKOLOGICZNE I WEGAŃSKIE

Organiczne, wegańskie, znakomite wina. Tak, bezglutenowe też.
Nie szkodzi, jeśli nie znasz się na winie – z nami się poznasz.

BIAŁE

Malvasia „La Belle”

Włochy | Abruzja, Olearia Orsogna, Malvasia

Beztrzoskie i kokieteryjne, tak można w skrócie opisać to wyjątkowe wino, które cechuje w pierwszym kontakcie fenomenalna świeżość, a następnie wyraźne nuty owoców tropikalnych, wosku pszczelego, a nawet owoców liczi. Świetnie zbalansowane, nadzwyczaj przyjemne w picu.

150 ml – 19
750 ml – 89

Keltenwein Sandberg Grüner Veltliner

Austria | Wienviertel, Andreas Weber, Grüner Veltliner

Gdy tylko pocujemy jego zapach unoszący się z kieliszka, przenosimy się w sen na jawie. Spacerujemy beztrzosko i radośnie po zielonej łące, a w powietrzu unosi się zapach ściętej trawy. Dalej nasz spacer prowadzi do sadu jabłkowego, w którym urzeka nas kwaskowata i subtelnie słodka woń. Keltenwein Sandberg to wyśmienite wino.

150 ml – 17
750 ml – 79

Pecorino „Civitas”

Włochy | Abruzja, Olearia Orsogna, Pecorino

W bukacie dominuje charakterystyczny aromat suszonych jabłek, cukierka lodowego i ślad likieru ziołowego. Na podniebieniu pikantne i zarazem soczyste ze świeżą, cytrusową kwaskowością. Wyśmienite wino Bio.

150 ml – 19
750 ml – 89

Sauvignon Blanc

Francja | Langwedocja, Domaine Bassac

Świeże wino z obłądnym aromatem białych kwiatów, tropikalnych owoców i zielonego jabłka. Pije się świetnie samo w sobie.

150 ml – 17
750 ml – 79

CZERWONE

Primitivo „Ruminat”

Włochy | Abruzja, Olearia Orsogna, Primitivo

Ruminat jest flagowym winem winnicy Olearia Orsogna. Jest to Primitivo w arcyszlachetnym wydaniu. Bukiet pełen dojrzałych czerwonych owoców, na podniebieniu zaskakująco eleganckie, ciepłe i przyjazne. Dzięki odrobinie wyższej zawartości cukru resztkowego będzie smakować każdemu – gwarantowane!

150 ml – 18
750 ml – 87

Syrah

Francja | Langwedocja, Domaine Bassac, Syrah

Ekscytujące wino z niebanalnym bukietem czerwonych owoców. Przyjemne i niemęczące na podniebieniu z dużą dawką ciepła i harmonii.

150 ml – 17
750 ml – 79

MUSUJĄCE

Pinot Grigio Ramoro DOC Spumante

Włochy | Abruzja, Olearia Orsogna, Pinot Grigio

Bładoróżowe, musujące Pinot Grigio o niezwykle urzekającym aromacie białej brzoskwini i różowego grejpfruta wraz subtelными nutami białych kwiatów w tle to zapewne idealna propozycja na aperitif lub wieczór z przyjaciółmi. Lekkie, żywe, świeże. *L'chaim!*

150 ml – 18
750 ml – 85

Prosecco DOC Frizzante

Włochy | Weneto, Cantina Pizzolatom Glera

Frizzante z winnicy Cantina Pizzolato to świeże i rześkie bąbelki z ponętnymi nutami jabłka, kwiatu akacji i letniej łąki.

150 ml – 16
750 ml – 75

WINA DOMOWE

BIAŁE

Vermador Blanco

Hiszpania | Alicante, La Bodega de Pinoso, Airen i Macabeo

Kiedy myślimy o winach hiszpańskich, mamy zwykle na myśli ciężkie i mięsiste wina czerwone. To wino udowadnia, że mogą one być zupełnie inne – świeże, z cytrusowym owocem i właściwą sobie egzotyką.

150 ml – 15
750 ml – 69

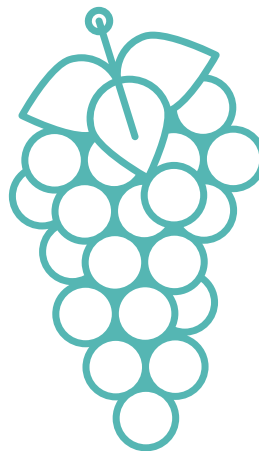
CZERWONE

Vermador Tinto

Hiszpania | Alicante, La Bodega de Pinoso, Monastrell i Petit Verdot

Vermador Tinto przekonał nas do siebie świeżym, a jednocześnie zdecydowanym charakterem. Aromaty czerwonych owoców leśnych i subtelnie pikantne nuty w tle to zamknięte w butelce piękne południe ognistej Hiszpanii.

150 ml – 15
750 ml – 69



WINA IZRAELSKIE

BIAŁE

Recanati Jonathan White

Izrael | Górna Galilea

Półwytrawne, lekkie i orzeźwiające wino, w którego bukiecie dominują akcenty owoców tropikalnych, melona i zielonych roślin. W smaku rześkie, ze zrównoważoną kwasowością.

150 ml – 18
750 ml – 85

CZERWONE

Recanati Jonathan Red

Izrael | Górna Galilea

Miękkie i soczyste owocowe wino, o bukiecie obfitującym w ciemne owoce: śliwki i wiśnie. W smaku gładkie i krągłe z podkreśloną przyprawami owocowością i delikatnym akcentem dębiny.

150 ml – 18
750 ml – 85

PIWA I CYDRY

PIWO Z BECZKI

0,3 litra — 9
0,5 litra — 13

CYDR DZIK

0,3 litra — 10
0,5 litra — 14
1 litr — 25

PIWA Z BROWARU KORMORAN

but. 0,5 litra

świeże niepasteryzowane — 13
orkiszowe — 15
kormoran jasny — 13
kormoran ciemny — 14
kormoran bezglutenowy — 15
podpiwek 0% — 10

DRINKI

OGÓRKOWE MOJITO

rum, świeży ogórek, mięta, limonka — 19

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, pomarańcza — 24

GRAPEFRUIT SPRITZ

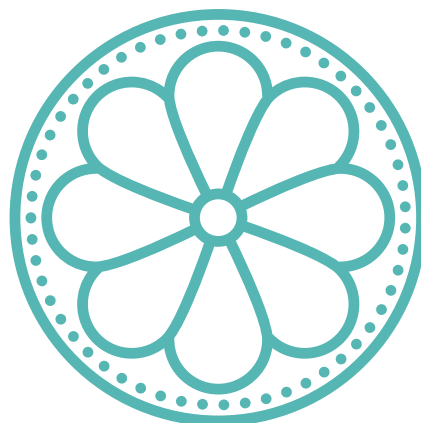
aperol, gin, sok z grejpfrutów — 22

ROZMARYNOWA ŚWIEŻOŚĆ

gin, tonic, limonka, rozmaryn, jeżyna — 19

RUMANGO

mango, rum — 19



PIWA I CYDRY

PIWO Z BECZKI

0,3 litra – 9
0,5 litra – 13

CYDR DZIK

0,3 litra – 10
0,5 litra – 14
1 litr – 25

PIWA Z BROWARU KORMORAN

but. 0,5 litra

świeże niepasteryzowane – 13
orkiszowe – 15
kormoran jasny – 13
kormoran ciemny – 14
kormoran bezglutenowy – 15
podpiwek 0% – 10

DRINKI

KRWAWA MALKA

Klasyczna Krwawa Mary ze świeżym sokiem bazującym na naszej szakszuce. Zagadkowego aromatu nadaje naszej Krwawej Mary dymny Mezcal... – 24

NIE, NIE MA TRUSKAWEK!

Nasz wspaniały arbużowo-truskawkowy chłodnik, ale znacznie lepszy, bo z rumem... Owocowe Daiquiri z lekką goryczką Aperolu – nasza recepta na udany wieczór! – 24

ALKO FRESCA

John Collins z aromatem ogórków i mięty, do którego zamiast wody dodaliśmy naszą gazowaną Aqua Frescę. Lekka i powabna definicja orzeźwienia! – 19

DO YOU FALAFEL ME?

Ziołowy i intrygujący sour. Swojska żubrówka z dodatkiem kminku ukryta pod jabłkową pianką z dodatkiem kolendry i pietruszki – a to wszystko przyozdobione naszym zgrabnym falafelkiem! – 20

PYTASZ DZIKA

Babeczkowy drink... Słodki, letni, owocowy... Aromaty jabłek, pomarańczy i wanilii, dla których tło stanowi pyszny cydr „Dzik”. To jak, pytasz Dzika? – 23

NAPALM Z MIĘTY

Piękne agawowe aromaty podane na ostro w towarzystwie świeżej mięty pieprzowej, czyli pikantna odmiana Tommy's Margarita, której charakteru nadaje infuzowana papryczkami habanero tequilla... Jak można nie kochać smaku Napalmu z Miętą o poranku? – 21

MANGO PLUS

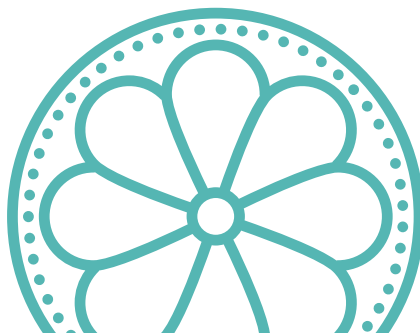
Dla kochających prosecco i owoce – klasyczne włoskie Bellini, tym razem o smaku mango. Idealne by umilić wieczór w mieście. – 20

NIEGRONI PO ARABSKU

Gorzko-słodkie szaleństwo z pięknym aromatem kawy i kardamonu! Idealny na długie wieczory! – 22

DA SIĘ NA ZDROWIE!

Wódka, soda lime i... nasza najzdrowsza herbata! Niemal brak kalorii – jednak zdrowiej się da! – 19



PIWA I CYDRY

PIWA Z BROWARU KORMORAN

but. 0,5 litra

świeże niepasteryzowane — 13

orkiszowe — 15

kormoran jasny — 13

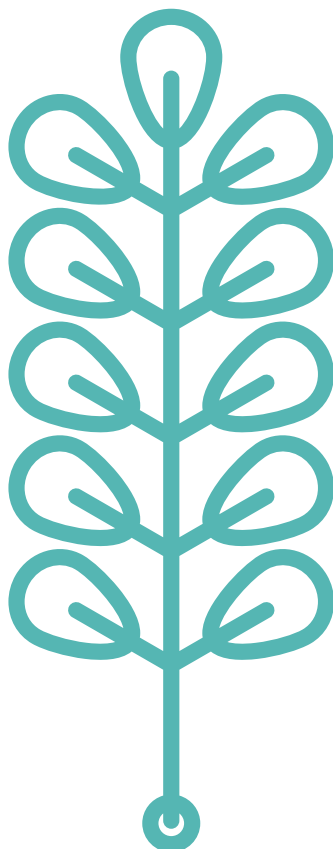
kormoran ciemny — 14

kormoran bezglutenowy — 15

podpiwek 0% — 10

CYDR DZIK

butelka 0,3 litra — 10



LUNCHE W BOWLACH

MEGA PROMO OD 12 DO 16
ZESTAW DNIA: ZUPA + BOWL – 20

W godzinach
lunchu do każdego
dania głównego,
hummusu lub
dania street food
zupa tylko za 5!

ZUPA – DO WYBORU:

czorba

bliskowschodnia zupa z czarnuszką podawana z oliwą wg receptury Ilana Leviego i kiełkami słonecznika – 13

krem marchewkowo-imbriowy

krem marchewkowo-imbriowy z wege boczkiem, podawany z oliwą wg receptury Ilana Leviego i z kiełkami słonecznika – 13

BOWL – KAŻDEGO DNIA INNY!

Każdy BOWL ma w sobie: hummus, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), sałata rzymska, szpinak, roszponka, rukola, pomidor, ogórek, marchew, rzodkiew, koperkowy winegret, czerwona cebula, kiełki słonecznika.

TYDZIEŃ „MARCHEWKA”



PONIEDZIAŁEK

kofta bowl

pulpeciki z grzybów i warzyw, pickle arabskie, baba ghanoush – pasta z bakłażana i pomidorowo-śliwkowy sos BBQ – 18

WTOREK

dolma bowl

faserowane liście winogron w aromatycznym, gorącym sosie z czerwonych warzyw, tapenada z czarnych oliwek, marchew po marokańsku – 18

ŚRODA

szakszuka bowl

aromatyczny, gęsty sos z wysmażanych warzyw ze świeżą kolendrą, wegański ser topiony, oliwki cytrynowe – 18

CZWARTEK

szawarma bowl

pikantne wege kotleciki, marynowana dynia, sos kolendrowo-cytrynowy – 18

PIĄTEK

chili sin carne bowl

warzywne chili z kukurydzą, czerwoną fasolą i topionym cheddarem, salsa jalapeño – 18

JEDZ, PIJ, POMAGAJ

Zbieraj punkty w naszej aplikacji i przeznaczaj je na realne wsparcie dla zwierząt, które za swoje jedzenie nie potrafią same zapłacić. Zafunduj obiad liskowi Jaškowi, zaadoptuj wirtualnie klacz Szwedkę na 5 dni albo podaruj 14 dni posiłków kurze Magdzie. To naprawdę proste.

Program realizujemy we współpracy z fundacjami: Otwarte Klatki oraz Fundacja Międzynarodowy Ruch Na Rzecz Zwierząt Viva!.

Oprócz pomocy zwierzacom w aplikacji możesz również sprawdzić co nowego u nas słyhać, zarezerwować stolik i zobaczyć menu!

**Wystarczy, że ściągniesz aplikację:
telaviv.pl/app**



MOŻESZ NAS ŚLEDZIĆ:  /TelAviv.UrbanFood

 @telaviv_urbanfood

| telaviv.pl

LUNCHE W BOWLACH

MEGA PROMO OD 12 DO 16
ZESTAW DNIA: ZUPA + BOWL – 20

W godzinach
lunchu do każdego
dania głównego,
hummusu lub
dania street food
zupa tylko za 5!

ZUPA – DO WYBORU:

czorba

bliskowschodnia zupa z czarnuszką podawana z oliwą wg receptury Ilana Leviego i kiełkami słonecznika – 13

krem marchewkowo-imbirowy

krem marchewkowo-imbirowy z wege boczkiem, podawany z oliwą wg receptury Ilana Leviego i z kiełkami słonecznika – 13

BOWL – KAŻDEGO DNIA INNY!

Każdy BOWL ma w sobie: hummus, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), sałata rzymska, szpinak, roszponka, rukola, pomidor, ogórek, marchew, rzodkiew, koperkowy winegret, czerwona cebula, kiełki słonecznika.

TYDZIEŃ „BAKŁAŻAN”



PONIEDZIAŁEK

falafel bowl

falafel, zapiekane karczochy, muhammara – pasta z pieczonej papryki i orzechów włoskich, sos mango-chipotle – 18

WTOREK

coco curry bowl

kotleciki w gęstym sosie cebulowym na mleku kokosowym, pickle arabskie, baba ghanoush – 18

ŚRODA

kofta bowl

pulpeciki z grzybów i warzyw w aromatycznym, gęstym sosie z czerwonych warzyw, marchew po marokańsku – 18

CZWARTEK

sambousek bowl

drożdżowe pierożki w 2 smakach: z zielonym groszkiem i soczewicą; wegański serek topiony z kminkiem, sos kolendrowo-cytrynowy – 18

PIĄTEK

chorizo bowl

lekko pikantne, aromatyczne kiełbaski warzywne z topionym cheddarem, salsa jalapeño, ziemniaczane wedgesy – 18

JEDZ, PIJ, POMAGAJ

Zbieraj punkty w naszej aplikacji i przeznaczaj je na realne wsparcie dla zwierząt, które za swoje jedzenie nie potrafią same zapłacić. Zafunduj obiad liskowi Jaškowi, zaadoptuj wirtualnie klacz Szwedkę na 5 dni albo podaruj 14 dni posiłków kurze Magdzie. To naprawdę proste.

Program realizujemy we współpracy z fundacjami: Otwarte Klatki oraz Fundacja Międzynarodowy Ruch Na Rzecz Zwierząt Viva!.

Oprócz pomocy zwierzacom w aplikacji możesz również sprawdzić co nowego u nas słyhać, zarezerwować stolik i zobaczyć menu!

**Wystarczy, że ściągniesz aplikację:
telaviv.pl/app**



MOŻESZ NAS ŚLEDZIĆ:  /TelAviv.UrbanFood

 @telaviv_urbanfood

| telaviv.pl