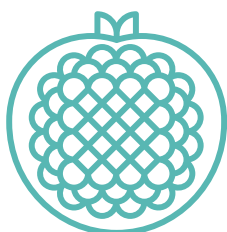


ŚNIADANIA MIEJSKIE

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 koperkowym winegretem, 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 koperkowym winegretem, grillowane pieczywo — 25

ZESTAW NETANJA* **nowość**

chorizo (lekko pikantne kiełbaski warzywne podane z pieczonym pomidorem i topionym cheddarem), sosy bbq i mango chipotle, salsa jalapeño, tabbouleh (kuskus z chrupiącymi warzywami i aromatycznymi ziołami), zielona sałatka z koperkowym winegretem, ciabatta — 28

KANAPKA VEGAN BLT **nowość**

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

Weekend bez uczyty 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, biała rzodkiew, ogórek, pomidor, czerwona cebula, hummus, mieszanka sałat, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), koperkowy 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 pożegnaliśmy się z plastikowymi słómkami. #SuckingSucks. Oprócz słomek pracujemy nad wyeliminowaniem plastiku z innych naszych opakowań – jeśli znasz fajnego producenta, albo masz jakiś 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

tabbouleh 
kuskus z chrupiącymi warzywami i aromatycznymi ziołami — 8

sałatka z ciecierzycy
i suszonych pomidorów z kolendrą — 6

wedgesy ziemniaczane
z przyprawami ras el hanout — 11

weź solo albo dobierz do deski!

PASTY

baba ghanoush

pasta z grillowanego bakłażana i aioli — 12

muhammara **nowość**

pasta z pieczonej czerwonej papryki i orzechów włoskich — 11

tapenada **nowość**

pasta z czarnych oliwek — 11

SERY

serek topiony

wegański serek topiony z kminkiem — 6

tofeta — 8

tofu marynowane a'la feta

cheddar — 8

NA RAZ

falafel

7 kotlecików z ciecierzycy + sosy: aioli i harissa — 14

choriquesto

chorizo, cheddar, salsa jalapeño — 13

sambousek

drożdżowe 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

zapiekane karczochy — 9

dynia

marynowana w korzennych przyprawach — 7

oliwki cytrynowe — 13

dolma

faszerowane liście winogron — 8

marokański mix

warzywa w arabskim stylu — 9

SOSY

bbq **nowość**

pomidor, śliwka / stodko-kwaśny — 3

mango 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 / stodki — 3

z kaparów

majonez, czosnek, kapary / łagodny — 3

 Danie zawiera gluten.

*wersja bezglutenowa + 3 PLN

STREET FOOD

Powiększ solo o pyszne wedgesy ziemniaczane, sos harissa i sos aioli, marynowaną rzodkiew i weż zestaw!

BUDDHA BURGER

burger w rozmiarze xl z czarnej fasoli, sos bbq, cheddar, warzywa, sałata, bułka z sezamem*

FALAFEL BOX

14 chrupiących kotlecików z cieciorki, sosy: harissa i aioli

PITA FALAFEL

falafele, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*

PITA SZAWARMA

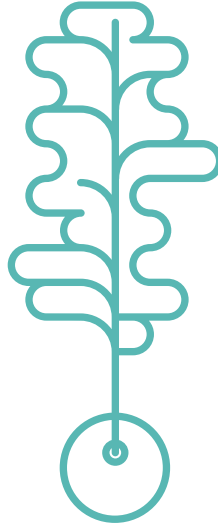
vege szawarma, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*

PITA KOFTA

pyszne pulpeciki, hummus, sosy, warzywa, pita lafa*

KANAPKA VEGAN BLT

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



solo zestaw

22 31

19 28

20 29

20 29

20 29

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 zapiekanymi 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 sambalu — 32

szakszuka szalona

z dolmą – faszerowanymi liśćmi winogron — 32

szakszuka szmaczna

z pulpecikami z grzybów i warzyw — 32

szakszuka szuper

z marynowaną dynią — 32

KAŻDY ZESTAW ZAWIERA:

- + zielona sałatka
- + salsa jalapeño
- + tabbouleh
- + pita izraelska

*wersja bezglutenowa + 3 PLN

DANIA GŁÓWNE – WIOSNA

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 winegretem — 34

SIN CITY – CHILI SIN CARNE

warzywne chili z kukurydzą i czerwoną fasolą duszone w aromatycznych pomidorach, marchewka po marokańsku, multigrain (quinoa, soczewica, ryż), zielona sałatka z winegretem — 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 winegretem — 35

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

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

ZBOCZONA SAŁATKA **nowość**

Bo z boczkiem. Wegańskim, z migdałów. Do tego daktyle i inne dobre rzeczy... to jest nieprzyzwoite. szpinak, czerwona cebula, daktyle, płatki migdałowe a'la boczek, winegret, grzanki z pity izraelskiej z oliwą wg receptury Ilana Leviego — 28

TABBOULEH Z BULGURU **nowość**

Powiedz to głośno – brzmi jak bąbelki w jacuzzi. I tak samo relaksuje.

bulgur, tofeta, cebula dymka, orzeszki ziemne, papryka zielona, natka pietruszki, aioli, za'atar — 26

ZUPY

krem z kalafiora

aksamitna zupa-krem z kalafiora podawana z ziołami i oliwą wg receptury Ilana Leviego — 13

krem z fasolki szparagowej i curry

krem z fasolki szparagowej z dodatkiem curry podawana z zieloną roszponką i oliwą — 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 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 tricolor

klasyczny, z suszonymi pomidorami, z groszkiem — 19

hummus klasyczny

z oliwą wg receptury Ilana Leviego — 19

hummus z oliwkami cytrynowymi **nowość**

z zielonymi oliwkami mamut, marynowanymi w cytrynach — 25



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

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

kwiat polskiej młodzieży

zielona z kwiatami jaśminu — 10

baila morela!

mieszanka herbat oolong z morelowym
aromatem 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 imbrzyku 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

karafka aqua fresca

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

LEMONIADY

lemonana

świeża mięta nana, sok z jabłek,
cytryna — 12

imbir

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

Beztraskie i kokieterijne, 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 | Wieniertel, Andreas Weber, Grüner Veltliner

Gdy tylko poczujemy jego zapach unoszący się z kieliszka, przenosimy się w sen na jawie. Spacerujemy beztrasko 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 z subtelnymi 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 ponętymi nutami jabłka, kwiatu akacji i letniej łąki.

150 ml – 16

750 ml – 75

WINA DOMOWE

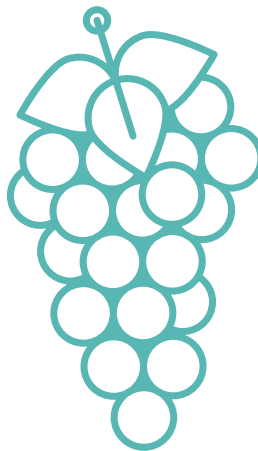
BIAŁE

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 orzeźwiający wino, w którego bukietcie 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 bukietcie 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

Jak mawiają wielcy Polacy: „Choć nie jestem detektywem, zawsze znajdę budkę z piwem”. Ty nie musisz szukać budki – szeroki wybór piw masz pod ręką.

PIWO Z BECZKI

Spytaj, jakie akurat są dostępne.

0,3 litra – 9
0,5 litra – 13

CYDR DZIK

Jedyny dzik, jakiego wypada upolować.

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

PIWA Z BROWARU KORMORAN

Z kraftowym piwem w dłoni wyglądasz na znawcę – nawet jeśli się nie znasz.

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

DRINKI

Wszystkie wymyśliliśmy sami. No, prócz aperola. Ale gdyby ktoś go nie wymyślił wcześniej, to wymyślilibyśmy go sami.

ogórkowe mojito

ogórki są zdrowe!

rum, świeży ogórek, mięta, limonka – 19

rozmarynowa świeżość

rozwijaj się

gin, tonic, limonka, rozmaryn, jeżyna – 19

aperol spritz

ten pomarańczowy, co dobrze wygląda na zdjęciach

aperol, prosecco, pomarańcza – 24

rumango

jeśli czasem czujesz się piratem, ale słodkim

mango, rum – 19

grapefruit spritz

też dobry.

aperol, gin, sok z grejpfrutów – 22

SHOTY

Nie po to Baczewski walczył w powstaniu styczniowym, żebyście teraz nie pili jego znakomitych alkoholi.

Uwaga – działa nie tylko w shotach. Poproś obsługę, a zrobimy Ci na poczekaniu wzmacniany koktajl, kawę albo herbatę „z prądem”.

wódka monopolowa

dla tych na diecie gluten free – 10

piołunówka

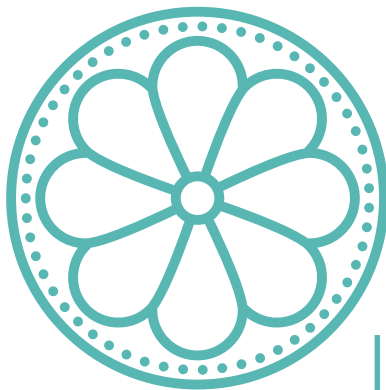
najlepsze zioła na trzykrotnie destylowanym spirytusie ziemniaczanym – 10

whisky

moja żono – 10

jeżynówka

spróbuj z prosecco albo winem musującym – 10



pomarańczówka

polskie marzenie o pomarańczowych gajach w Jafie – 10

wiśniówka

słodka i kwaśna, najlepsza na deser – 10

LUNCHE

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

POWIĘKSZ SWÓJ LUNCH

zestaw lunch
+ woda smakowa – 25

zestaw lunch
+ woda smakowa + deser – 29

ZUPA – DO WYBORU:

krem z kalafiora

aksamitna zupa-krem z kalafiora podawana z ziołami i oliwą wg receptury Ilana Leviego – 13

krem z fasolki szparagowej z curry

krem z fasolki szparagowej z dodatkiem curry podawany z zieloną roszponką i oliwą – 13

DRUGIE DANIA

WSZYSTKIE DANIA – 18

TYDZIEŃ
„MARCHEWKA”



PONIEDZIAŁEK

chili sin carne bowl

warzywne chili z chorizo, świeżymi warzywami i kaszą kuskus

CZWARTEK

warzywny szaszłyk

pieczona papryka, pieczarki, cebula i aromatyczna szawarma

WTOREK

pocket falafel

pita izraelska, chrupiące falafele, hummus, świeże warzywa, sos harissa

PIĄTEK

szakszuka bowl

gorący aromatyczny sos z papryki, cebuli i pomidorów, dynia

ŚRODA

dolma bowl

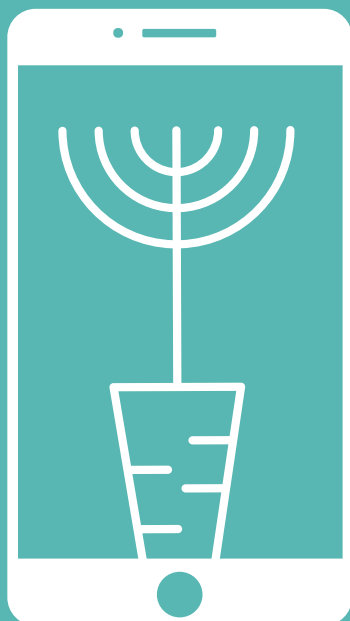
faszzerowane liście winogron, aromatyczny sos z czerwonych warzyw, ciecierzycy, marchew po marokańsku

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 Jaśkowi, 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 słycać, zarezerwować stolik i zobaczyć menu!



Wystarczy, że ściągniesz aplikację:
telaviv.pl/app

MOŻESZ NAS ŚLEDZIĆ:  /TelAviv.UrbanFood

 @telaviv_urbanfood

telaviv.pl

LUNCHE

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

POWIĘKSZ SWÓJ LUNCH

zestaw lunch
+ woda smakowa – 25

zestaw lunch
+ woda smakowa + deser – 29

ZUPA – DO WYBORU:

krem z kalafiora

aksamitna zupa-krem z kalafiora podawana z ziołami i oliwą wg receptury Ilana Leviego – 13

krem z fasolki szparagowej z curry

krem z fasolki szparagowej z dodatkiem curry podawany z zieloną roszponką i oliwą – 13

DRUGIE DANIA

WSZYSTKIE DANIA – 18

TYDZIEŃ
„MARCHEWKA”



PONIEDZIAŁEK

falafel bowl

chrupiące falafele, soczyste pikle, sos kolendrowo-cytrynowy

WTOREK

marokański bowl

marchew marokańska, buraki balsamico, rzodkiew biała, sezam

ŚRODA

pita burrito

pita lafa, chilli sin carne, multigrain, salsa jalapeño, pomidor, ogórek, cheddar, sos mango chipotle, mix sałat z sosem

CZWARTEK

szawarma bowl

pikantne wege kotleciki, buraki balsamico, sos mango chipotle

PIĄTEK

pocket coco curry

pita izraelska z aromatycznym coco curry, hummusem i świeżymi warzywami

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 Jaśkowi, 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 zwierzętom w aplikacji możesz również sprawdzić co nowego u nas słycać, zarezerwować stolik i zobaczyć menu!



Wystarczy, że ściągniesz aplikację:
telaviv.pl/app

MOŻESZ NAS ŚLEDZIĆ:  /TelAviv.UrbanFood

 @telaviv_urbanfood

telaviv.pl