

## SZAKSZUKA 31<sup>90</sup>

### SZAKSZUKA Z JAJKAMI

aromatyczny sos z wysmażanych pomidorów, papryki i cebuli, jajka 2szt., świeża kolendra, czerwona cebula + hummus i grillowana pita



### SZAKSZUKA Z FALAFELAMI

aromatyczny sos z wysmażanych pomidorów, papryki i cebuli, falafele, czerwona cebula, świeża kolendra + hummus i grillowana pita



### SZAKSZUKA Z JAJKIEM, SEREM SOLANKOWYM I OLIWKAMI

aromatyczny sos z wysmażanych pomidorów, papryki i cebuli, ser, jajko, oliwki kalamata, czerwona cebula, świeża kolendra + hummus i grillowana pita



## JAJKA 29<sup>90</sup>

### OMLET KIBUCNIKÓW

omlet z 2 jaj, plasterki ziemniaków, pomidor, papryka, szpinak, ser solankowy, rukola, grillowana pita



### JAJKA PO TURECKU

jajka poche 2 szt. podane na serku labneh, olej harissa, natka pietruszki, świeża kolendra, sałatka, grillowana pita



## NA PIECZYWIE 29<sup>90</sup>

### PITA SABICH Z BAKŁAŻANEM I JAJKIEM

smażony bakłażan, jajko lub falafele, pieczone ziemniaki, hummus, pickle arabskie, sałatka izraelska, sos amba, świeża kolendra podane na grillowanej pite



## HUMMUS 27<sup>90</sup>

### HUMMUS Z TARGU HA'CARMEL

hummus, falafele, sałatka izraelska, szczypta wędzonej papryki, cytrynowa oliwa z oliwek, crema di balsamico, grillowana pita



## NA SŁODKO 29<sup>90</sup>

### BAGHRIR - MAROKAŃSKIE PANKEJKI

drożdżowe naleśniczki 6 szt., krem chatwowy, granat, orzechy, świeża mięta, melasa z daktyli



danie wegańskie



opcja wymiany na wegańskie



mleko



jajka eko



gluten w śladowych ilościach pieczywo może być zastąpione

## ZESTAWY 37<sup>90</sup> ŚNIADANIOWE

Używamy wyłącznie jajek ekologicznych



### ŚNIADANIE IZRAELSKIE - SABABA

mała szakszuka z jajkiem lub z falafelami, hummus, muhamara (pasta z papryki i orzechów), sałatka izraelska, pickle arabskie, kiszzone rzodkiewki, buraczki marokańskie, grillowana pita



### ŚNIADANIE MAROKAŃSKIE - TANGER

baghrir (marokańskie pankejkki drożdżowe), krem chatwowy, jajko sadzone z oliwą harissa, serek labneh z kuminem, sos matbucha z wysmażanych pomidorów, papryki i cebuli podawany na ciepło, zielone tabbouleh, oliwki, grillowana pita



### ŚNIADANIE GRECKIE - SAPHO

burekas (zapekane w chrupiącym cieście francuskim nadzienie z sezonowych warzyw i ziemniaków z dodatkiem ziół, czarnuszki i kminu) sałatka ze świeżych warzyw, hummus z nie-mięskiem w sosie z pomidorów, serek labneh z granatem, oliwki kalamata, grillowana pita



### ŚNIADANIE TURECKIE - BEYOGLU

jajko po turecku na serku labneh, pomidory na ciepło, pasta z pieczonej papryki i orzechów, dolma (długo gotowane liście winogron faszerowane ryżem), sałatka, pieczone ziemniaczki, grillowana pita



# ZESTAW LUNCHOWY ZUPA, DANIE GŁÓWNE, LEMONIADA I DESER 34<sup>90</sup>

Przerwa lunchowa, to oaza w środku dnia. Mikro-przestrzeń dla siebie lub na rozmowę ze znajomymi. Znasz to uczucie, jakby czas przestał istnieć? Zadbaj o siebie, zwolnij zrelaksuj się - jesteś w Tel Avivie. Rozgrzejemy cię domową zupą i jakimś pysznym daniem, które wybierzesz. No a potem wiadomo - deserek. Malutki, żeby nie pakować w siebie dużo cukru. Może nie zdajesz sobie z tego sprawy, ale myślimy o tobie dobrze, gotując nasze jedzenie <3

Oksana i dziewczyny z kuchni )))



## ZESTAW 1: CURRY BOWL

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- curry – kotleciki sojowe w gęstym aromatycznym sosie z żółtego curry i mleka kokosowego
- ryż aromatyzowany z korą cynamonu i kardamonem
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 2: TALERZ AKKO

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- danie główne – falafele, hummus, sałata z winogremem, rzodkiewka kiszona, sałatka izraelska, zapiekane ziemniaczki ras el hanut, sos aioli
- pita grillowana
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 3: TALERZ JEROZOLIMSKI

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- danie główne – gyros roślinny, hummus mango, zielone tabuleh, pikle arabskie, zapiekane ziemniaczki ras el hanut, pikle arabskie, sos mango chipotle
- grillowana pita
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 4: HUMMUS NETANIA

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- kremowy tahinowy hummus z nie-mięskim sojowym przyprawionym w marokańskim stylu, rucola, crema di balsamico, zapiekane ziemniaczki
- grillowana pita
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 5: HUMMUS HA' CARMEL

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- hummus, falafele, sałatka izraelska, szczypła wędzonej papryki, cytrynowa oliwa z oliwek, crema di balsamico
- grillowana pita
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 6: PITA YAFFO

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- grillowana pita z roślinnym gyrosem, kremowy hummus, sałata, pikle, sos tzatziki, sos amba
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 7: PITA TEL AVIV

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- grillowana pita z falafelami, kremowy hummus, sałata, sałatka izraelska, sos aioli, sos harissa
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



## ZESTAW 8: TALERZ HAIFA **NOWOŚĆ**

- kubek dobrej zupki – codziennie przygotowywanej przez nasze kucharki z sezonowych warzyw
- ryż z aromatycznym nie-mięskim, grillowana dynia, grzyby i warzywa sezonowe
- lemoniada mango
- na deser mała baklava lub mała chatwa



opcja wymiany na wegańskie



mleko



jajka eko



gluten w śladowych ilościach pieczywo może być zastąpione