

## משקאות חמים

- קפוצ'ינו קטן / גדול 13/15 ₪
- אספרסו / אספרסו כפול 14/16 ₪
- מקיאטו / מקיאטו כפול 13/15 ₪
- קפה שחור 15 ₪
- קפה פילטר 15 ₪
- קפה אמריקנו 15 ₪
- נס קפה 15 ₪
- נס על חלב 15 ₪
- שוקו חם / קר 15 ₪
- סחלב 18 ₪
- תה 15 ₪
- סיידר חם 18 ₪

## משקאות קלים

- פפסי קולה / UP7 / מירינדה / דיאט 16 ₪
- סיידר צלול / מוגז 14 ₪
- סודה / טוניק / ג'ינג'ר / ביטר למון 14 ₪
- מים מינרלים קטן / גדול 14/18 ₪
- תפוזים / אשכוליות / תות בננה / ענבים 14 ₪
- סאן פלגרינו קטן / סן פלגרינו גדול 14/18 ₪
- אייס קפה / קפה קר 16 ₪
- תפוזים / אשכוליות אדומה סחוט טבעי 22 ₪

## בירות

- בירה מאלט (שחורה) 15 ₪
- הייניקן / טובורג / קורונה / בקס 26 ₪
- גולד סטאר / מכבי 22 ₪
- משקה אנרגיה 16 ₪



## Hot Beverages

- Small / Large Cappuccino 13/15 NIS
- Espresso / Double Espresso 14/16 NIS
- Macchiato / Double Macchiato 13/15 NIS
- Turkish Coffee 15 NIS
- Filter Coffee 15 NIS
- Americano 15 NIS
- Instant Coffee 15 NIS
- Instant Coffee Milk base 15 NIS
- Hot Chocolate 15 NIS
- Sahlab 18 NIS
- Tea 15 NIS
- Hot Cider 18 NIS

## Soft Drinks

- Pepsi / 7up / Mirinda / Diet Pepsi Max 16 NIS
- Clear / Carbonated Apple Cider 14 NIS
- Soda water / Tonic / Ginger / Bitter Lemon 14 NIS
- Small Mineral Water / Large Mineral Water 14/18 NIS
- Orange Juice / Grapefruit / Strawberry-Banana / Grape Juice 14 NIS
- Small San Pellegrino / Large San Pellegrino 14/18 NIS
- Ice Coffee / Cold Coffee 16 NIS
- Orange / Red Grapefruit Freshly squeezed 22 NIS

## Beer

- Malt Beer 15 NIS
- Heineken / Tuborg / Corona Becks 26 NIS
- Goldstar / Maccabi 22 NIS
- Energy Drink 16 NIS

## Continental breakfast

Homemade pastry Basket
Jam, Honey and Butter
Freshly squeezed Orange juice
Coffee / Tea

## Israeli breakfast

Omelet from two Eggs
Selection of hard and soft Cheeses
Israeli Vegetable Salad
Homemade pastry Basket
Jam, Honey and Butter
Freshly squeezed Orange juice
Coffee / Tea

### Sandwiches

Sandwiches are served with a side dish salad

**Omelet Sandwich**
A choice of omelet. Cream Cheese, Lettuce, Tomato and Cucumber slices. Served in homemade baked Ciabatta.

**Healthy Sandwich**
Za'atar spread, Safed cheese, Tassos Olives and young leaves. Served with homemade whole wheat bread.

**Smoked Salmon Sandwich**
Baked Butter Croissants, spicy cream Cheese, smoked Norwegian Salmon, Rocket leaves and Capers.

### The Italian

**Cannelloni**
Stuffed with Spinach and Ricotta Cheese, Tomato Butter and Parmesan.

**Gnocchi**
Potato Gnocchi, wild Mushroom cream, Parmesan Cheese, seasoned Panko and Basil oil.

**Pappardelle**
Olive oil, Kalamata, Cherry Tomatoes, Sundried Tomatoes, Green Beans and Broccoli.

### From the Tabun (clay oven)

**Italian Pizza**
Italian Pizza baked in a stone oven.
A selection of topping (Antipasti, Corn, green Olives, Kalamata Olives, Mushrooms, Feta cheese, white Onion, red Onion)

**Pizza Bianca**
Italian Pizza baked in stone oven, Cream sauce, Mozzarella Cheese, Spinach leaves and fresh Chili.

**Calzuna**
Selection of Cheeses, Cherry Tomatoes confit, fresh Oregano and roasted Pine Nuts.

**Focaccia**
Homemade baked Focaccia in a stone oven, served with House dips.

### Specials

**Mizatim (Hors d'oeuvre)**
Hummus from the Old City, green Falafel, Tahini sauce, chopped vegetables salad, selection of salads and home made "Frena" bread baked in a stone oven.

**Eggplant Kadaif Noodles**
Grilled Eggplant and Tomatoes, Ricotta Cheese and Pine nuts.

**Shakshouka**
Eggs in spicy Tomato sauce.
Served with spicy Tomato salad, Tahini sauce and Frena Bread.

**Albino Shakshouka**
Eggs in cream Spinach sauce, Onions and Mozzarella Cheese.
Served with spicy Tomato salad, spicy Olives and Frena Bread.

**Crown Vegan Burger**
Tofu and Mushrooms Burger, Lettuce, Tomato, Onions and Pickles.
Served with a Burger bun with Fries and dips.

### Salads

**Chopped Israeli Salad**
Tomato, cucumber, Mint, with Tehina 'Har Bracha', Garlic yogurt and lemon.

**Pears Roquefort**
Pears in Merlot wine, Chicory, Blue Cheese, green leaves, sugar pecans and balsamic vinaigrette dressing.

**Mahane Yehuda**
Market vegetables, Feta cheese, Kalamata olives, nuts with 'El Erez' tahini dressing.

**Beet carpaccio**
Mix of roasted nuts, Parmesan and Roquefort cheeses, balsamic dressing and Garlic confit.

#### Soups

**Smoked Tomato Soup**
**Jerusalem Artichoke Soup**
Served with Mediterranean bruschetta.

### Fish

**White fish Ceviche**
Served on a bruschetta, sprinkled with Syrian olive oil, Tropical fruits, Coriander, fresh Chili and Yuzu Citrus.

**Norwegian Salmon fillet**
Grilled with root vegetables mashed potatoes, Cherry Tomatoes confit and bonfire Onion. With red chili and fresh lemon.

**Sea Bass fillet**
Carrot cream, Bok Choy, green beans and tomato salsa.

### Desserts

**Kanafeh (noodle-like pastry)**
Cheese, rose water syrup and roasted pistachios.

**Ataif (Oriental Filled Pancakes)**
Trio of semolina pockets filled with nuts, cheese and coconut.

**Assortment House cakes**
**Ice cream**

 **Fast & Fresh**
 **Vegan**
 **Not served on Saturdays and Holidays**

**מיוחדים מאזטים**
חמוס מהעיר העתיקה, פלאפל ירוק, טחינה, סלט ירקות קצוץ, מבחר סלטים ולחם פרנה אפוי במקום בתנור אבן.

**קדאיף חצילים**
חצילים ועגבניות שרופות, גבינת ריקוטה וצנוברים.

**שקשוקת הבית**
מוגש עם סלט עגבניות חריפות, רוטב טחינה ולחם פרנה.

**שקשוקה אלבינו**
ביצים ברוטב שמנת ותרד, בצל וגבינת מוצרלה. מוגש עם לחם פרנה, עגבניות חריפות וזיתים מתובלים.

**קראון בורגר טבעוני**
קציצת טופו ופטריות, חסה, עגבנייה, בצל ומלפפון חמוץ. מוגש בלחמנית בורגר בליווי צ'יפס ומטבלים.

### סלטים

**ישראלי קצוץ**
עגבנייה, מלפפון, נענע, בליווי טחינה 'הר ברכה', יוגורט שום ולימון.

**אגסים רוקפור**
אגסים ביין מרלו, עולש, עלים ירוקים, גבינה כחולה, פקאן מסוכר ורוטב ויניגרט בלסמי.

**מחנה יהודה**
ירקות שוק, גבינת פטה, זיתי קלמטה, פיצוחים ברוטב טחינה 'אל ארז'.

**קרפצ'יו סלק**
מיקס פיצוחים קלויים, גילוחי פרמזן ורוקפור, רוטב בלסמי וקונפי שום.

### מרקים

**מרק עגבניות מעושנות**
**מרק ארטישוק ירושלמי**
מוגש בליווי ברוסקטה ים תיכונית.

### דגים

**סביצ'ה דג לבן**
מוגש עם ברוסקטה משוחה בשמן זית סורי, פירות טרופים, כוסברה, צ'ילי טרי וייזו.

**פילה סלמון נורבגי**
צרוב בגריל בליווי פירה ירקות שורש, עגבניות שרי קונפי ובצל מדורה. בנגיעות צ'ילי אדום ולימון טרי.

**פילה מוסר ים**
קרם גזר, בוק צ'וי, שעועית ירוקה וסלסת עגבניות.

### קינוחים

**כנאפה**
גבינה, סירופ מי ורדים ופיסטוק קלוי.

**עטייף**
שלישיית כיסוני סולת במילוי אגוזים, גבינה וקוקוס.

**מבחר עוגות הבית גלידה**





## ארוחת בוקר קונטיננטלית

סלסלת מאפי הבית
ריבה, דבש וחמאה
מיץ תפוזים סחוט טרי
קפה / תה

## ארוחת בוקר ישראלית

חביתה משתי ביצים
מבחר גבינות קשות ורכות
סלט ירקות ישראלי
סלסלת מאפי הבית
ריבה, דבש וחמאה
מיץ תפוזים סחוט טרי
קפה / תה

### כריכים

הכריכים מוגשים עם סלט אישי

**כריך אומלט**
אומלט לבחירה. גבינת שמנת, חסה, פרוסות עגבנייה ומלפפון. מוגש בג'בטה אפויה במקום.

**כריך בריאות**
ממרח זעתר, גבינה צפתית, זיתי טאסוס ועלים צעירים. מוגש בלחם דגנים מקמח מלא אפוי במקום.

**כריך סלמון מעושן**
קראסון חמאה אפוי במקום, גבינת שמנת מתובלת, סלמון נורווגי מעושן, עלי רוקט וצלפים.

## האיטלקיות

**קנלוני**
במילוי תרד וגבינת ריקוטה, בחמאת עגבניות ופרמז'ן.

**ניוקי**
ניוקי תפוחי אדמה, קרם פטריות יער, גבינת פרמז'ן, פנקו מתובלת ושמן בזיליקום.

**פרפדלה**
שמן זית, זיתי קלמטה, שרי צבעוני, עגבניות מיובשות, שעועית ירוקה וברוקולי.

## מהטבון

**פיצה איטלקית**
פיצה איטלקית אפויה בתנור אבן.
במבחר תוספות לבחירה (אנטיפסטי, תירס, זיתים ירוקים, זיתי קלמטה, פטריות, בולגרית, בצל לבן, בצל סגול).

**פיצה ביאנקה**
פיצה איטלקית אפויה בתנור אבן, רוטב שמנת, גבינת מוצרלה, עלי תרד וצ'ילי טרי.

**קלצונה**
מבחר גבינות, עגבניות שרי קונפי, אורגנו טרי וצנוברים קלויים.

**פוקצ'ה**
פוקצ'ה אפויה במקום בתנור אבן מוגשת עם מטבלי הבית.