

- תפריט -

ראשונות

פוקציה | 27

מוגשת עם טחינה, פסטו ועגבניות מיובשות

קרפציו 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 ופרמזין

סיגר גבינות | 38

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

ניוקי סלק | 43

במילוי גבינת ריקוטה, ברוטב קרם פרמזין ופיסטוקים

קבב דג-ים | 48

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

טריו פורטובלו | 44

פטריות פורטובלו אפיויות במילוי מוצרלה ופרמזין, קראמבל בריוש ורוטב שמנת כמהין

קריספי סלמון | 47

שתי לחמניות סליידר עם 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

מינסטרונה מרק עגבניות עם ירקות שורש ופסטת פוזילי // **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 ופסטו בזיליקום

(תוספת פטריות מוקפצות ₪6)

אלגרו | 62

פטריות מוקפצות בבלסמי על מצע לבבות חסה, מלפפונים, עגבניות שרי, רוקט ובצל סגול ברוטב איולי, עם ציפס ארטישוק,

עגבניות מיובשות, פרמזין, שקדים וסיגר גבינות

גיסיקה | 59

טוסטוני בריוש וגבינת סנט מור מותכת על לבבות חסה ואנדיב ברוטב הדרים, 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 גריל סלמון ₪12)

קיסר טונה אדומה | 62

טונה אדומה כבושה על ברוסקטה עם צלפים, בצלצלי שאלוט, בצל סגול, רוטב קיסר, לבבות חסה, ביצה חצי קשה, קרוטונים ופרמזין

אסיאתי | 52

אטריות ביצים מוקפצות עם שעועיית ירוקה, ברוקולי, פטריות שימגי, בוקציו, בצל ירוק, שום, גיינג'ר וזוקיני ברוטב תאילנדי

עם בוטנים ודפי אורז פריכים (תוספת גריל סלמון ₪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, פרמזין, בדיליקום, פלפל חריף, שום קונפי ופטריות פורטובלו צליות

פיצה פורצייד | 62

רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמזין, גבינת מנציגו וסנט מור

פיצה פרובנס | 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 ופרמזין

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

ליד...

ציפס בתיבול טוגראשי | 23

ציפס בטטה | 29

תפוחי אדמה אפויים בשמן זית, שום וטימין (תוספת הקרמת שמנת פטריות ₪10) | 31

פטריות מוקפצות בטריאקי, יין לבן ובצל ירוק | 38

 ניתן להזמין את המנה ללא גלוטן  ניתן להזמין את המנה כטבעונית  חריף

פסטות

ניתן להחליף את כל סוגי הפסטה לפסטה מ-100% קמח כוסמין / ללא גלוטן ‏‏ ‏‏

רביולי ארבע גבינות / רביולי בטטה / רביולי סלק עזים | 64

אלפרדו: רוטב שמנת, שום ופטטריות צליות

בטטה ערמונים: רוטב שמנת, קוביות בטטה צליות, ערמונים, שום, בזיליקום ופרמזן

פפרדלה | 62

ברוקולי אלי אולי: שמן זית, שום, ציילי, אורגנו, בזיליקום וברוקולי על חמאת עגבניות ופרמזן

טורטליני מוצרלה ופרמזן (כיסוני פסטה גדולים) | 64

שמנת כמהין: ברוטב שמנת כמהין על חמאת עגבניות

טורטליני ריקוטה תרד | 64

אלי אולי עזים: שמן זית, שום, ציילי, שרי קונפי ובזיליקום על פונדו גבינת עזים

פוזילי ריקו | 59

סלסה רוזה: שמנת, עגבניות, שום ובזיליקום

פונגי: פסטו, פטריות, צנוברים ובולגרית (אפשרות על בסיס שמנת)

פומודורו אלה-פסטה | 59

דפי פסטה ברוטב עגבניות טריות, שניצל פטה, צ׳יפס בזיליקום ופרמזן

MAC & CHEESE | 59

פסטה קצרה אפיוה ומוקרמת בבשמל וגבינת צ׳דר

מוגש עם סלט עלים אישי

דגים

ניתן להחליף את כל סוגי התוספת לדגים בירקות ירוקים מוקפצים בשמן זית, שום, לימון ועשבי תיבול

סטייק טונה אדומה (דרגת צלייה מומלצת מדיום רייר) | 89

רוטב חמאה ועדשים שחורות, בצלצלי שאלוט, שום, שרי קונפי, שעועית ירוקה וכוסברה

בורגר טונה | 68

בורגר טונה אדומה בצמד לחמניות קליות, רוטב טריאקי, ספייסי מיונד, חסה, בצל ירוק וירקות כבושים

מוגש בתוספת צ׳יפס. תוספות להמבורגר: ביצת עין/אבוקדו/גבינת גאודה/פורטובלו 6₪

סטייק סלמון בגריל | 95

פסטת פפרדלה בשמן זית, ברוקולי, שום, עגבניות שרי קונפי, ציילי ועשבי תיבול

פילה סלמון בגריל | 95

פולנטה רכה, תרד מוקרם ורוטב חמאת עגבניות

שווארמה מוסר ים | 92

נתחי מוסר ים מתובלים על מצע פריקי (חיטה מעושנת), עמבה, בצל ועגבניות בגריל, טחינה, לפלפ חריף וכוסברה

פילה מוסר ים בגריל | 98

סלט חם של עגבניות שרי, צלפים, בצלצלי שאלוט, שום קונפי ודיתי קלמטה,

מוגש לצד תפוח אדמה אפוי (אפשרות להקרמה)

מתוקים

בלגי ספיישל | 54

וופל בלגי בתוספת גלידה ופינוקים

סופלה שוקולד חם | 43

עוגיית מקרון, רוטב שוקולד, עוגיית בראוניז וגלידת וניל

קוקילידה סופרייז | 37

שכבות בראוניז במילוי גלידת חמאת בוטנים ועוגיות, עם רוטב שוקולד ודובדבני אמרנה

צ'ורוס בואנוס איירס | 38

מתובל בקינמון, מוגש עם רוטב ריבת חלב ושוקולד לבן

מבחר עוגות היום | 38/32

שאל את המלצר

מבחר מאפים | 15/4

קטן / גדול תוצרת הבית

שני כדורי גלידה, קצפת ופינוקי היום | 32

טעמי גלידה לבחירה: שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / ציאנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו

/ סורבה קוקוס

תוספת כדור גלידה 6₪ (בהזמנת קינוח בלבד), תוספת קצפת 4₪

שתייה קרה

מים מינרלים / מוגזים

סאן פלגרינו / אקווה פנה 750 מ"ל

מים בטעמים אפרסק/ תפוח / ענבים

משקאות מוגזים קוקה קולה / זירו / דיאט קולה / ספרייט / זירו ספרייט / פאנטה / בירה שחורה

מי טוניק / ג׳ינג׳ר אייל / ראשן / XL

משקאות קלים ענבים / מנגו / סיידר מוגז / סיידר צלול / פיוז טי אפרסק

מיץ טבעי אשכולית אדומה / לימונדה / לימונענע / לימונענע גרום (בתוספת 2₪)

מיץ סחוט טרי תפוזים / גזר

משקה בריאות סחוט גזר, תפוח וסלק

אייס קפה (אגוזים בתוספת 2₪)

אייס פקאן

שוקו קר / קפה קר / אמריקנו קר

קפהלידה אייס קפה בתוספת גלידת מוקה וקצפת

שוקולידה שוקו בתוספת גלידת שוקולד וקצפת

פרישייק בטיס לבחירה: מים / חלב / תפוזים / יוגרט (בתוספת 4₪) **פירות לבחירה**: תות / מנגו / בננה / מלון / אפרסק / תמר / אננס / קיווי

שייק לוטוס וניל קרם לוטוס ושוקולד חלב על בסיס גלידת וניל

מילקשייק שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / ציאנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו / סורבה קוקוס

קנקני שתייה קלה תפוזים / לימונדה / אשכוליות

*תוספת קצפת 4₪

שתייה חמה

אספרסו קצר / ארוך

אספרסו כפול קצר / ארוך

מקיאטו אספרסו קצר עם נגיעות קצף חלב

אמריקנו

קפה שחור

קפה פילטר

קפה נמס / קפה נמס על חלב

קפוצ'ינו קטן

קפוצ'ינו גדול (אגוזים / וינאי בתוספת 3₪)

שוקו חם / שוקו חם וינאי

מוקה / מוקה וינאי

תה במגוון טעמים / תה נענע

סיידר חם מוגש עם תפוחים מיובשים, מקל קינמון ונגיעת יין אדום

specials

קפוצ'ינו אלפחורס ריבת חלב, קוקוס ואספרסו

משקה לוטוס חם בתוספת קקאו וקוקוס. מוגש עם עוגיית לוטוס

ציאי לאטה בתוספת קוקוס וקינמון

סחלב בתוספת קינמון, קוקוס, פיסטוק ואגוזים

אפוגטו גלידת וניל טבולה באספרסו ורוטב שוקולד

שוקו מרשמלו שוקו חם על אבקה בתוספת מרשמלו

שוקולטה משקה שוקולד סמיך

טופי אגוזים

*אפשרות לנטול **קפאין** *תוספת קצפת 4₪

בירות ויינות

שאל את המלצר על תפריט היין והאלכוהול שלנו

יינות הבית אדום/לבן	28
----------------------------	----

בירה מהחבית	(1/3,1/2,1L)	בירה בקבוק	היינקן	28
טובורג / קרלסברג	24/28/40	מכבי	סטלה ארטואה	28
ויינשטפן	28/34/46	גולדסטאר	קורונה	27

CAFE
RIMON

Since 1953

‏‏ ‏‏ ניתן להזמין את המנה כטבעונית ‏‏ ‏‏ חריף

- 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 goat cheese wrapped in Kadaif

Sabih Cauliflower | 45

Tahini, fried cauliflower, egg, 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, chili sauce, preserved lemons and cilantro, with a warm goat cheese dip

Beet Gnocchi | 43

Filled with ricotta cheese in parmesan cream and pistachios.

Sea Fish Kebab | 48

Grilled Grey Mullet on open flame-roasted eggplant, tahini and amba with a cherry tomato salad and fresh chili (served with a mini-focaccia)

Trio Portobello | 44

Roasted Portobello mushrooms filled with 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, spicy mayo served with pickled vegetables

Soup | 36

 Served with the house bread

Onion With Gouda cheese and croutons

Cream of squash Sprinkled with pumpkin seeds 

Minestrone Tomato soup with root vegetables and fusilli pasta

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 Pesto basil (Additional stir fried mushrooms - 6 NIS)

Allegro | 62

Stir-fried mushrooms in balsamic dressing on a bed of lettuce hearts, cucumbers, cherry tomatoes, rocket leaves and red onion with an aioli dressing, 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 endive 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-12NIS)

Red Tuna Caesar | 62

Pickled red Tuna on a bruschetta with capers, lettuce hearts, croutons, shallot onion, red onion, soft boiled egg and parmesan 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-12NIS)

Pizza

Margarita | 52 (optional: vegan pizza)

Tomato sauce and Muzzarella cheese

Toppings (5 NIS): Onions\ mushrooms\ tomatoes\ Kalamata olives\ hot peppers\ sriracha sauce\ pesto\ jalapeno peppers\ garlic confit

Toppings (9 NIS): Tuna\ anchovy\ baby mozzarella\ goat cheese\ Bulgarian cheese

Bianca | 62

Mushroom truffle spread, mozzarella, parmesan, basil, jalapeno pepper, garlic confi 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, cherry 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 filled with pesto, mozzarella, roasted Portobello mushrooms, cherry tomatoes and sesame seeds (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 (Served with a green salad)

Crispy Toast

Served with French Fries / Green Salad (optional: 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

Grilled Mexican tortilla filled with smoked Gouda, feta, guacamole, sriracha, hot peppers, red onions and tomatoes

Sides


Fries Togarashi spiced | 23

Sweet Potato Fries | 29

Baked potato in olive oil, garlic and thyme (Addition of cream sauce and mushrooms 10 NIS) | 31

Stir fried mushrooms in teriyaki, white wine, cashews and green onion.

PASTA

All pasta dishes are available in 100% spelt flour or gluten free | 62 

Four Cheese Ravioli \ Sweet Potato Ravioli \ Beet Goat Ravioli | 64

Alfredo: cream sauce with roasted mushrooms and garlic

Sweet potato and Chestnut: cream sauce with roasted sweet potato cubes, garlic confit and chestnut

Pappardelle | 62

Broccoli Aglio-Olio: olive oil sauce, garlic, chili, fresh oregano, basil and broccoli served on a tomato butter sauce and parmesan

Mozzarella and Parmesan Tortellini | 64

Truffle cream: truffle cream sauce on a tomato butter sauce

Spinach and Ricotta Tortellini | 64

Aglio-olio goat cheese: olive oil sauce, garlic, chili, cherry tomatoes confit and basil, served on a goat cheese fondue

Fusilli Rico | 59

Salsa Rosa: cream and tomato sauce with garlic and basil

Fungi: pesto, mushrooms, pine nuts and Bulgarian cheese (optionally cream based)

Pomodoro a-la Pasta | 59

Pasta sheets in a sauce of fresh tomato sauce, fried feta schnitzels, basil chips and parmesan

MAC & CHEESE | 59

Macaroni baked in a béchamel-cheddar sauce topped with cheddar cheese Served with a side salad

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, shallot onion, string beans, and cilantro

Tuna Burger | 68

Red tuna burger in a Pair of roastad buns 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, broccoli, cherry tomato confit, chili and herbs

Grilled Salmon Fillet | 95

Salmon fillet 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 cilantro

Grilled Grey Snapper fillet | 98

Hot cherry tomato salad, capers, shallot onion, garlic confit and kalamata olives. Served beside Baked potato (optional of creamed mushrooms)

Dessert

Belgian Waffle Special with ice cream and a selection of toppings | 54

Hot Chocolate Soufflé Served with vanilla ice cream, brownie cookie, 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, mocha, dulce de leche, chunky monkey, peanut butter & cookie, pistachio, strawberry sorbet, mango sorbet, coconut sorbet | 32

Additional scoop of ice cream - 6 NIS (available only if ordering dessert)
Additional whipped cream - 4 NIS

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 Fruit Flavored Drinks Grape \ Mango \ Clear Apple Cider \ Carbonated Apple Cider \ 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 drink (Carrot, apple, and beetroot)	22
Iced Coffee (Nut Blend- Additional 2 NIS)	19
Iced Pecan	22
Chocolate Milk / Cold Coffee / Cold Americano	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
Tea (various tea bags) / Nana Tea	13
Hot Cider Served with fresh apple bits, a cinnamon stick and a touch of red wine	19

Specials

Alfajores Cappuccino Caramel, coconut and espresso	18
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
Hot cocoa marshmallow powder based hot chocolate with marshmallow	20
Chocolata thick hot chocolate drink	20
Nut toffee	20

*Decaf Optional

**Additional whipped cream 4 NIS

Beer & Wine

Ask the waiter/waitress for our wine and alcohol menu

House Wines Red/White 28

Draught Beer	(1/3, 1/2, 1L)	Bottled Beer	Heineken	28	
Tuborg/ Carlsberg	24/28/40	Maccabi	25	Stella Artois	28
Weihenstephan	28/34/46	Goldstar	25	Corona	27

CAFE
RIMON

Since 1953

 All breads can be replaced with gluten free bread

 Can be served as vegan dish

 Spicy