

## STARTERS

מנות ראשונות

**SAY CHEESE** קריספי מוצרלה חסיקס, בליווי מטבל צ'ילי עגבניות 35 ₪

**פולנטה פלורנטין** פולנטה רכה, תרד מוקרם, פטריות שימ'ג', שמן כמהין ופרמז'ן 38 ₪

**קרפצ'יו חציל** חציל שרוף, גבינה בולגרית, סחינה גולמית, סילאן, פיסטוקים וגבינת עזים במעטפת קדאיף (מוגש עם ברוסקטה) 39 ₪

**סיגר גבינות** סיגרים במילוי גבינות ופיסטו, עגבניות, צ'ילי, לימון כבוש ונוסברה עם מטבל גבינת עזים חם 42 ₪

**סביח כרובית** כרובית מטוגנת, סחינה, ביצה, מלפל חריף, אריסה, עגבניות, עמבה ופטרודיליה 43 ₪

**יוקיי סלק** במילוי גבינת ריקוטה, ברוטב קרם פרמז'ן ופיסטוקים 45 ₪

**טריו פורטובלו** פטריות פורטבלו בציפוי פריך ממולאות בגבינות ופיסטו, ברוטב שמנת כמהין 45 ₪

**קבב דג-ים** קבבוני בורי בגריל, חציל שרוף, סחינה, עמבה, סלט עגבניות שרי וצ'ילי טרי (מוגש עם פוקצ'יניה) 49 ₪

**קריספי סלמון** שתי לחמניות סליידר עם סלמון קריספי, חסה, בצל סגול וספייסי מיונז לצד ירקות כבושים 52 ₪

## Soup

מוגשים עם לחם הבית

**בצל** גבינת גאודה וקרוטונים 36 ₪

**קרם דלוית** שמנת וגרעיני דלעת 36 ₪

**מינסטרונה** מרק עגבניות עם ירקות שורש ופיסטו 36 ₪

**מרק היום** שאל את המלצר/ית 36 ₪

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

**מידע לאלרגנים:** שימו לב, כל המוצרים עלולים להכיל רכיבים אלרגניים לרבות אגוזים, בוטנים, גלוטן, סויה, לקטח וכד'.

## Salads

סלטים | מוגשים עם לחם הבית

**קריספי פולנטה** קוביות פולנטה בציפוי פריך, בייבי מוצרלה, חסה אייסברג ורוקט בוינגרט בלסמי, בצל סגול, עגבניות שרי, זיתי קלמטה ופיסטו בזיליקום 58 ₪

**כל טוב** מלפפונים, עגביות, בצל סגול, ביצה חצי קשה, טונה, לימון כבוש, עדשים שחורות, פריקי (חיטה מעושנת), גבינה בולגרית, סחינה, רוטב עשבי תיבול קצוצים ושקדים (תוספת שיפוד סלמון 12 ₪) 59 ₪

**ג'סיקה** טוסטוני בריש וגבינת סנט מור מותכת על לבבות חסה ואנדוי ברוטב הדרים, גבינת מנצ'גו, אגסים בסירופ, בצל סגול ותערובת אגוזים, שקדים וחמציות 59 ₪

**קיסר טונה אדומה** טונה אדומה צרובה (מדיום רייר) על ברוסקטה עם צלפים, בצלצלי שאלוט, בצל סגול, רוטב קיסר, חסה אייסברג, ביצה חצי קשה, קרוטונים ופרמז'ן 62 ₪

**אלגרו** פטריות מוקפצות בבלסמי על מצע חסה אייסברג, מלפפונים, עגבניות שרי, רוקט ובצל סגול ברוטב אילוי, עם צ'יפס ארטישוק, עגבניות מיובשות, פרמז'ן, שקדים וסיגר גבינות 65 ₪

**חלומי בטטה** עלים ירוקים וירקות חתוכים, גבינה בולגרית וקוביות חלומי צלויות, מקלונזי בטטה מוקפצים בסויה וסילאן בתוספת מיקס פיצוחים 65 ₪

**אסיאני** אטריות ביצים מוקפצות עם שעועית ירוקה, ברוקולי, פטריות שימ'ג', בוקצ'יו, בצל ירוק, שום, ג'ינג'ר וזוקיני ברוטב תאילנדי עם בוטנים ודפי אורז פריכים (תוספת שיפוד סלמון – 12 ₪) 56 ₪

## Toasts

טוסטים | מוגש בליווי צ'יפס או סלט עלים לבחירה

**בייגל קלאסי** צהובה, עגבניה חיתים ירוקים 49 ₪

**בייגל מנצ'גו** פסטו, גבינת מנצ'גו, עגבניות מיובשות, פורטובלו צלויות חיתי קלמטה 52 ₪

**בייגל גריל צ'וי, סלמון ואבוקדו** ממרח אבוקדו, בצל סגול, סלמון מעושן וגבינת גאודה \* (ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן / גבינה טבעונית ) 56 ₪

## טראטיין 54 ₪

טוסט צרפתי פתוח בלחם פאן דה מי, מוגש בליווי פרוסות עגבניה מתובלת בצלפים, סלסת עשבי תיבול ואגוזים קצוצים

<b>זוקיני עזים</b>	<b>קממבר</b>	<b>גאודה פונדו</b>
רוטב בשמל, זוקיני צלוי ומטבעות גבינת עזים	רוטב בשמל, כרשה צלויה וגבינת קממבר אגוזים	רוטב בשמל, פורטבלו, עגבניות צלויות וגבינת גאודה מותכת

## Fish

דגים

**בורגר טונה** בורגר טונה אדומה בצמד לחמניות קלויות, רוטב טריאקי, ספייסי מיונז, חסה ובצל סגול. מוגש בתוספת צ'יפס פרובנסיאל וירקות כבושים **תוספות מעל:** ביצת עין / אבוקדו / גבינת גאודה / פורטובלו - 6 ₪

**סטייק טונה אדומה** (דרגת צלייה מומלצת מדיום) רוטב חמאה ועדשים שחורות, בצלצלי שאלוט, שום, שרי קונפי, שעועית ירוקה ונוסברה 89 ₪

**פילה סלמון** (תוספת אחת לבחירה) פסטת פפרלה: בשמן זית, ברוקולי, שום, עגבניות שרי קונפי, צ'ילי ועשבי תיבול **פולנטה רכה:** תרד מוקרם ורוטב חמאת עגבניות

**פילה לברק** (תוספת אחת לבחירה) ירוקים: שעועית ירוקה, בוקצ'יו, זוקיני וברוקולי מוקפצים **תפנ"א פוטנסקה:** תפוחי אדמה צלויים מוקפצים עם עגבניות שרי, זיתי קלמטה, צלפים, בצלצלי שאלוט ושום קונפי

# FOCACCIA

פוקצ'יה

**פוקצ'יה מטבלים** מוגשת עם סחינה, פסטו ועגבניות מיובשות 32 ₪

**פוקצ'יה עזים** חמאה, דבש, גבינת עזים מותכת ושקדים קלויים 38 ₪

**פוקצ'יה פרסקה** מוצרלה, פסטו, שרי קונפי ופרמז'ן 42 ₪

**פוקצ'יה חציל בגריל** חציל שלם בגריל, גבינה בולגרית, עגבניות שרי, אורנגו טרי, סחינה חיתתי קלמטה 43 ₪

.....

**קלצוונה שום** מאפה במילוי חמאת שום, מוצרלה ובולגרית עם זיתי קלמטה, ביצת עין ושומשום קלוי (מוגש בליווי סלט עלים)

**קלצוונה נאפולי** מאפה במילוי גבינת מוצרלה, גבינה בולגרית, ביצה, פסטו, עגבניות מיובשות, זיתי קלמטה, פרמז'ן ועלי אורנגו טריים (מוגש בליווי סלט עלים)

## Pasta

פסטו | ניתן להחליף את כל סוגי הפסטו לפסטו מ-100% קמח כוסמין / ללא גלוטן

**רדיאטורי** (פסטו קצרה) סלסה רוח: שמנת, עגביות, שום ובזיליקום **פונגי:** פסטו, פטריות, צונברים ובולגרית (אפשרות על בסיס שמנת) בתוספת 4 ₪

**ספגטי** פמדהרו: רוטב עגבניות צלויות, שום, אורנגו טרי, שניצל פטה, צ'יפס בזיליקום ופרמז'ן **סלמון שמנת:** קוביות סלמון טרי, סלמון מעושן, כרשה, בצל ירוק, עגבניות שרי צלויות ושמנת. בתוספת 12 ₪

**MAC & CHEESE** פסטו קצרה אפוייה ומוקרמת בבשמל וגבינת צ'דר, בליווי סלט עלים 59 ₪

**פפרדלה ברוקולי אלי-אוליו** פסטו רחבה, ברוקולי, שמן זית, צ'ילי, שום, אורנגו ובזיליקום על חמאת עגבניות ופרמז'ן 62 ₪

**רביולי ארבע גבינות** רביולי בטטה אלפרדו פורצ'יני: רוטב שמנת, שום ופטריות צלויות **בטטה ערמונים:** רוטב שמנת, קוביות בטטה צלויות, ערמונים, שום, בזיליקום ופרמז'ן

**טורטליני מוצרלה פרמז'ן** (כיסוני פסטו גדולים) ברוטב שמנת כמהין על חמאת עגבניות 64 ₪

**טורטליני ריקוטה תרד** אלי-אוליו עזים: שמן זית, שום, צ'ילי, שרי קונפי ובזיליקום על פונדו גבינת עזים 64 ₪

# Pizza

פיצה

**פיצה מרגריטה** (ניתן להזמין פיצה טבעונית) רוטב עגבניות וגבינת מוצרלה **תוספות 3 ₪:** בצל / פטריות / עגבניות / זיתים ירוקים / קלמטה / מפלל חריף / רוטב פסטו / מפלל חלפניני / שום קונפי **תוספות 7 ₪:** טונה / אנשובי / בייבי מוצרלה / גבינת עזים / גבינה בולגרית

**פיצה ביאוקה** ממרח פטריות וכמהין, מוצרלה, פרמז'ן, בזיליקום, שום קונפי ופטריות פורטובלו צלויות

**פיצה פורצ'יו** רוטב עגבניות, מוצרלה, פרמז'ן, גבינת מנצ'גו וסנט מור

**פיצה פרובנס** רוטב עגבניות, מוצרלה, גאודה, אורנגו, סלמון מעושן, ביצת עין ושמן כמהין

**פיצה אומאמי** רוטב עגבניות צלויות, מוצרלה, פרמז'ן, פורצ'יני, פורטבלו, תפוחי אדמה צלויים, בצל מקורמל ושמן כמהין (מומלץ תוספת אנשובי 7 ₪)

**צ'יפס פרובנסיאל** **צ'יפס בטטה** **ירקות ירוקים מוקפצים** **שעועית ירוקה, בוקצ'יו, זוקיני וברוקולי בשום ושמן זית**

**תפוחי אדמה צלויים** **תפנ"א פוטנסקה** **בייבי סלט קיסר**

## Alcohol

**בירות מהחנית** 1L | 1/2L | 1/3

**טובורג** 40 / 28 / 24 ₪

**קלסברג** 40 / 28 / 24 ₪

**ויינשטפן** 46 / 34 / 28 ₪

### בירות מבקבוק

**גולדסטאר** 25 ₪

**סטלה ארטואה** 27 ₪

**קורונה** 28 ₪

**הרצל 6% כפרה** 29 ₪

**רג'ינה** (בירה ביתית ירושלמית) 28 ₪

.....

**בקרדי בריזר** (בטעמים) 28 ₪

### יינות הבית

**אדום / לבן** 28 ₪

\* שאל אותנו על תפריט היין והאלכוהול

# Dessert

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

**סופלה שוקולד חם** בתוספת עוגיית מקרון, רוטב שוקולד, בראוניז וגלידת וניל 43 ₪

**בלגי ספיישל** ופל בלגי בתוספת גלידה ופינוקים 54 ₪

**קוקילידיה סופרייז** שכבות בראוניז במילוי גלידת וניל, עם רוטב שוקולד ודובדבני אמרנה 42 ₪

**צ'ורוס באונטו איירס** מתובל בקינימון, מוגש עם רוטב ריבת חלב ושוקולד לבן 38 ₪

**מנחר עוגות היום** שאל את המלצר 35 - 45 ₪

**מנחר מאפים** קטן / גדול תוצרת הבית 4 - 14 ₪

**שלושה כדורי גלידה, קצפת ופינוקים** טעמי גלידה לבחירה: שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / צ'אנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו / חמאת בוטנים ועוגיות 38 ₪



# KEEP CALM & EAT CAKE

CAFE  
**RIMON**

Since 1953



*menu*



חמילא - שדרות חמילא 5  
בן יהודה - לונץ 4  
בית שמש - קניון Big Fashion

**RIMON.CO.IL**

caferimon  
קפה רימון-cafe rimon

*Hot Drinks*

משקאות חמים

- 9 ש"ח ..... אספרסו קצר / ארוך
- 11 ש"ח ..... אספרסו כפול קצר / ארוך
- 11 ש"ח ..... מקיאטו  
אספרסו קצר עם נגיעות קצף חלב
- 13 ש"ח ..... אמריקנו
- 13 ש"ח ..... קפה שחור
- 13 ש"ח ..... קפה פילטר
- 14 / 15 ש"ח ..... קפה נמס / קפה על חלב
- 14 ש"ח ..... קפוצ'ינו
- 15 ש"ח ..... קפוצ'ינו גדול (אגוזים בתוספת 3 ש"ח)
- 18 / 20 ש"ח ..... שוקו חם / שוקו וינאי / שוקו מרשמלו
- 18 / 20 ש"ח ..... מוקה / מוקה וינאי
- 13 ש"ח ..... תה במגוון טעמים / תה נענע

*Specials*

משקאות מיוחדים

- 18 ש"ח ..... קפוצ'ינו אלפחורס  
ריבת חלב, קוקוס ואספרסו
- 20 ש"ח ..... סידר חם  
מוגש עם תפוח, מקל קינמון, ליקר אמרטו ונגיעת יין אדום
- 18 ש"ח ..... אפוגטו  
גלידת וניל טבולה באספרסו ורוטב שוקולד
- 20 ש"ח ..... משקה לוטוס חם  
בתוספת קקאו וקוקוס. מוגש עם עוגייה
- 20 ש"ח ..... צ'אי לאטה  
בתוספת קוקוס וקינמון
- 20 ש"ח ..... טחלב  
בתוספת קינמון, קוקוס, פיסטוק ואגוזים
- 20 ש"ח ..... שוקונאט  
משקה שוקולד ונוגט
- 20 ש"ח ..... טובי אגוזים

*Cold Drinks*

משקאות קרים

- 13 / 24 ש"ח ..... מים מינרלים
- 13 / 24 ש"ח ..... מים מוגזים
- 14 ש"ח ..... מים בטעמים  
אפרסק / תפוח / ענבים
- 15 ש"ח ..... משקאות מוגזים  
קוקה קולה / זירו / דיאט קולה / ספרייט / זירו ספרייט / פאנטה / בירה שחורה
- 14 ש"ח ..... משקאות קלים  
ענבים / מנגו / סידר צלול / סידר מוגו / פיוח טי אפרסק
- 16 ש"ח ..... מיץ טבעי  
אשכולית אדומה / לימונדה / לימונענע / לימונענע גרוס (בתוספת 2 ש"ח)
- 17 ש"ח ..... מיץ סחוט טרי  
תפוזים / גזר
- 22 ש"ח ..... משקה בריאות סחוט  
גזר, סלרי, תפוח וסלק
- 19 ש"ח ..... אייס קפה
- 22 ש"ח ..... אייס פקאן
- 17 ש"ח ..... שוקו קר / קפה קר / אמריקנו קר
- 27 ש"ח ..... קפהלידה  
אייס קפה בתוספת גלידת מוקה וקצפת
- 27 ש"ח ..... שוקולידה  
שוקו בתוספת גלידת שוקולד וקצפת
- 30 ש"ח ..... שייק לוטוס וניל  
קרם לוטוס ושוקולד חלב על בסיס גלידת וניל
- 32 ש"ח ..... פרישייק  
בסיס לבחירה: מים / חלב / תפוזים / יוגורט (בתוספת 4 ש"ח)  
פירות לבחירה: תות / מנגו / בננה / מלון / אפרסק / תמר / אגוז / קיווי / פירות יער
- 30 ש"ח ..... מילקשייק  
שוקולד / וניל / קרם עוגיות / מוקה / ריבת חלב / צ'אנקי מאנקי / פיסטוק / סורבה תות / סורבה מנגו
- 35 ש"ח ..... קנקני שתייה קלה  
תפוזים / לימונדה / אשכוליות

\* אפשרות לנטול קפאין  
\* תוספת קצפת 4 ש"ח

# STARTERS

**Say cheese** ..... 35 ₪  
Crispy mozzarella sticks served with a tomato chili dip.

**Florentine Polenta** ..... 38 ₪  
Polenta, creamed spinach, shimeji mushrooms, truffle oil and parmesan cheese

**Eggplant Carpaccio** ..... 39 ₪  
Open flame-roasted eggplant, Bulgarian cheese, raw tahini, silan, pistachios and goat cheese wrapped in Kadaif [ Served with bruschetta]

**Cheese Cigars** ..... 42 ₪  
Cigars filled with cheese and pesto, tomato, chili sauce, preserved lemons and cilantro, with a warm goat cheese dip

**Sabih Cauliflower** ..... 43 ₪  
Fried cauliflower, tahini, egg, hot peppers, harissa, tomatoes, amba and parsley

**Beet Gnocchi** ..... 45 ₪  
Filled with Ricotta cheese, in a parmesan cream sauce and pistachios

**Portobello Trio** ..... 45 ₪  
Portobello mushrooms in a crispy coating filled with cheeses on a bed of truffel cream sauce

**Fish Kebab** ..... 49 ₪  
Mullet Kebab on the grill, burnt eggplant, tahini, amba, cherry tomato salad and fresh chili, served with a foccaccia

**Crispy Salmon** ..... 52 ₪  
Two slider buns with crispy salmon, lettuce, red onion and spicy mayo served with pickled vegetables

# Soup

Served with the house bread

**Onion** ..... 36 ₪  
Gouda cheese and croutons

**Cream of squash** ..... 36 ₪  
Sprinkled with pumpkin seeds

**Minestrone** ..... 36 ₪  
A tomato based soup with root vegetables and fusilli pasta

**Soup of The Day** ..... 36 ₪  
Ask your waiter/waitres

Can be served as a gluten free dish  
Can be served as a vegan dish | Spicy

**Allergen information:** All dishes may contain nuts, peanuts, gluten, soy, lactose etc

# Salads

Served with the house bread

**Crispy Polenta** ..... 58 ₪  
Breaded, fried polenta cubes with baby mozzarella, Iceberg lettuce and rocket leaves in balsamic vinaigrette, red onion, cherry tomatoes, Kalamata olives and pesto basil

**Kol Tuv** ..... 59 ₪  
Cucumbers, tomatoes, red onion, boiled egg, tuna, preserved lemons, black lentils, freekeh [smoked wheat], Bulgarian cheese, tahini, chopped herb dressing and almonds [ Optional grilled salmon - 12 NIS]

**Jessica** ..... 59 ₪  
Toasted brioche with melted Saint-Maure cheese on a bed of lettuce hearts and endive, in a citrus sauce; with manchego cheese, cooked pears, red onion and mixed nuts, almonds and dry cranberries

**Red Tuna Caesar** ..... 62 ₪  
Seared red Tuna [medium rare] on a bruschetta with capers, shallots, red onion, Iceberg lettuce, soft boiled egg in a Caesar dressing with croutons and parmesan cheese

**Allegro** ..... 65 ₪  
Stir-fried mushrooms in balsamic dressing on a bed of Iceberg lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, rocket leaves and red onion with an aioli dressing, artichoke chips, sun-dried tomatoes, parmesan, almonds and cheese cigars

**Halloumi & Sweet Potato Salad** ..... 65 ₪  
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

**Asian Salad** ..... 56 ₪  
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 - 12 NIS]

# Toasts

served with a leaf salad or French fries

**Classic Bagel** ..... 49 ₪  
Melted yellow cheese, tomato and olives

**Manchego Bagel** ..... 52 ₪  
Pesto, manchego cheese, dried tomatoes, roasted Portobello mushrooms and Kalamata olives

**Grilled cheese, Salmon & Avocado Bagel** ..... 56 ₪  
Avocado spread, red onion, smoked salmon and Gouda

\*Gluten free bread / Vegan cheese available upon request

₪ 54 **TERATIN**

Open French toast made with Pan de Mei bread. Served with sliced tomatoes dressed with capers and a chopped nuts and herbs dressing

**Gouda fondue**  
Portobello mushrooms, grilled tomatoes and melted gouda in a béchamel sauce

**Zucchini Goat cheese**  
roasted zucchini and goat cheese in a béchamel sauce

**Camembert**  
leeks and walnut camembert in a béchamel sauce

# Fish

**Tuna Burger** ..... 72 ₪  
Red tuna burger in a pair of roasted buns with teriyaki sauce, spicy mayo, lettuce, purple onion and pickled vegetables- served with a side dish of fries. Burger toppings: Avocado \ Sunny side up \ Gouda cheese \ Portobello mushrooms – 6 NIS

**Red Tuna Steak (Recommended: Medium)** ..... 89 ₪  
Butter and black lentil sauce, shallots, garlic, cherry tomato confit, green beans and cilantro

**Salmon steak** ..... 96 ₪  
**Pappardelle pasta:** in an olive oil with broccoli, garlic, cherry tomato confit, chili and herbs  
**Soft polenta:** creamed spinach in a tomato butter sauce

**Sea Bass Fillet** ..... 98 ₪  
**Greens:** Green beans, bok choy, zucchini and broccoli stir-fry  
**puttanesca potatoes:** stir fried with cherry tomatoes, Kalamata olives, capers, garlic, shallots and garlic confit

# FOCACCIA

**Focaccia & Dips** ..... 32 ₪  
Served with tahini, pesto and sun-dried tomatoes

**Goat Cheese** ..... 38 ₪  
Butter, honey, melted goat cheese and roasted almonds

**Fresca** ..... 42 ₪  
Mozzarella, pesto, cherry tomato confit and parmesan

**Grilled Eggplant** ..... 43 ₪  
Whole eggplant on the grill, Bulgarian cheese, cherry tomatoes, zaatar, tahini and Kalamata olives

**Garlic Calzone** ..... 59 ₪  
Pastry filled with garlic butter, mozzarella, Bulgarian cheese, a sunny side up egg and Kalamata olives, sprinkled with roasted sesame seeds [Served with a green salad]

**Naples Calzone** ..... 62 ₪  
Pastry filled with mozzarella and Bulgarian cheese, egg, pesto, sun- dried tomatoes, kalamata olives, parmesan and fresh oregano. (served with a green salad)

**French Fries** ..... 27 ₪  
**Sweet Potato Fries** ..... 29 ₪  
**Roast potatoes** ..... 29 ₪  
In olive oil, garlic and thyme (addition of cream sauce and mushrooms- 8 NIS)

# Pasta

**Radiatori (short pasta)** ..... 58 ₪  
**Salsa Rosa:** cream and tomato sauce with garlic and basil  
**Fungi:** pesto, mushrooms, pine nuts and Bulgarian cheese (optionally cream based - 4 NIS)

**Spaghetti** ..... 59 ₪  
**Pomodoro:** roast tomato sauce, garlic, oregano, feta schnitzel, basil chips and parmesan cheese  
**Salmon cream sauce (15 NIS):** fresh salmon cubes, smoked salmon, green onion, roast cherry tomatoes and cream

**MAC & CHEESE** ..... 59 ₪  
Macaroni baked in a bchamel-cheddar sauce topped with cheddar cheese, Served with a side salad

**Pappardelle broccoli aglio olio** ..... 62 ₪  
Wide pasta, broccoli, olive oil, chili sauce, garlic, oregano and basil, served on a tomato butter sauce and parmesan

**Four Cheese Ravioli \ Sweet Potato Ravioli** .. 64 ₪  
**Ravioli Alfredo:** cream sauce, roasted mushrooms and garlic  
**Chestnut Sweet Potato:** Roast Sweet potato cubes, chestnuts, garlic, basil and parmesan in a cream sauce

**Spinach and Ricotta Tortellini** ..... 64 ₪  
Aglio-olio goat cheese: olive oil, garlic, chili, cherry tomatoes confit and basil, served on a goat cheese fondue

**Mozzarella and Parmesan Tortellini** ..... 64 ₪  
Truffle cream: truffle cream sauce on a tomato butter sauce

\* All pasta dishes are available in 100% spelt flour or gluten free

# Pizza

**Margarita (optional: vegan pizza)** ..... 54 ₪  
Tomato sauce and Muzzarella cheese  
Toppings (3 NIS): Onions \ mushrooms \ tomatoes \ Kalamata olives \ hot peppers \ pesto \ jalapeno peppers \ garlic confit  
Toppings (7 NIS): Tuna \ anchovy \ baby mozzarella \ goat cheese \ Bulgarian cheese

**Bianca** ..... 62 ₪  
Mushroom truffle spread, mozzarella, parmesan, basil, garlic confit and roasted Portobello mushrooms

**Four Cheese Pizza** ..... 62 ₪  
Tomato sauce, mozzarella, parmesan, manchego and Saint Maure

**Pizza Provence** ..... 65 ₪  
Tomato sauce, mozzarella, Gouda, oregano, smoked salmon, sunny side up egg and truffle oil

**Pizza Umami** ..... 65 ₪  
Roast tomato sauce, mozzarella, parmesan, porcini and Portobello mushrooms, roast potatoes, caramelized onions and truffle oil (recommended: anchovies- 7 NIS)

**Baby Cesar salad** ..... 19 ₪

**Stir-fried Green Vegetables** ..... 35 ₪  
Green beans, bok choy, Zucchini and broccoli in garlic and olive oil  
**Puttanesca potatoes** ..... 35 ₪  
Roast potatoes stir fried in olive oil with cherry tomatoes, capers, Kalamata olives, garlic, shallots, oregano and basil

# Alcohol

**Draught Beer** ..... 1/3L| 1/2L | 1L

**Tuborg** ..... 24 / 28 / 40 ₪

**Carlsberg** ..... 24 / 28 / 40 ₪

**Weihenstephan** ..... 28 / 34 / 46 ₪

## Bottled Beer

**Goldstar** ..... 25 ₪

**Stella Artois** ..... 27 ₪

**Corona** ..... 28 ₪

**Herzl 6% Kapara** ..... 29 ₪

**Regina (Jerusalem House Beer)** ..... 28 ₪

.....

**Bacardi breezer** ..... 28 ₪

## House Wines

**Red / White** ..... 28 ₪

\*Ask us about our wine and alcohol menu

# Dessert

Additional ice cream scoop- 6 NIS (with a dessert), Additional whipped cream- 4 NIS

**Hot Chocolate Soufflé** ..... 43 ₪  
Served with vanilla ice cream, brownie cookie, macaroon and melted chocolate sauce

**Belgian Waffle Special** ..... 54 ₪  
with ice cream and a selection of toppings

**Cookielida Surprise** ..... 42 ₪  
Brownie layers filled with vanilla ice cream, chocolate sauce and amarena cherries

**Churros Buenos Aires** ..... 38 ₪  
dusted with a cinnamon-sugar coating, served with dulce de leche and white chocolate sauce

**Selection of cakes** ..... 35 - 45 ₪  
ask your waiter \ waitress

**Selection of pastries** ..... 4 - 14 ₪  
Small/Large home made

**Three scoops of ice cream with whipped cream and surprises** ..... 38 ₪  
Ice cream flavors: chocolate, vanilla, cookies and cream, mocha, dulce de leche, chunky monkey, peanut butter & cookie, pistachio, strawberry sorbet, mango sorbet



# KEEP CALM & EAT CAKE

## Cold Drinks

Mineral Water.....	13 / 24 ₪
Soda.....	13 / 24 ₪
<b>Flavored Water</b> .....	14 ₪
Peach \ Apple \ Grape	
<b>Carbonated Drinks</b> .....	15 ₪
Coca-Cola \ Coke Zero \ Diet Coke \ Sprite \ Sprite Zero \ Fanta \ Black Beer (Non-Alcoholic)	
<b>Soft Drinks</b> .....	14 ₪
Grape \ Mango \ Clear Apple Cider \ Carbonated Apple Cider \ Peach Fuse Tea	
<b>Natural Juice</b> .....	16 ₪
Red Grapefruit \ Lemonade \ Mint Lemonade (Iced Slush-Additional 2 NIS)	
<b>Fresh Squeezed</b> .....	17 ₪
Orange / Carrot Juice	
<b>Fresh Squeezed Health drink</b> .....	22 ₪
Carrot, celery, apple and beetroot	
<b>Iced Coffee</b> .....	19 ₪
<b>Iced Pecan</b> .....	22 ₪
<b>Chocolate Milk \ Cold Coffee \ Cold Americano</b> .....	17 ₪
<b>Coffeelida</b> .....	27 ₪
Iced coffee with mocha ice cream topped with whipped cream	
<b>Cocoalida</b> .....	27 ₪
Chocolate milk with chocolate ice cream topped with whipped cream	
<b>Fruit Shake</b> .....	32 ₪
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 \ Berries	
<b>Vanilla Lotus Shake</b> .....	30 ₪
Lotus cream and milk chocolate on a vanilla ice cream base	
<b>Milkshake</b> .....	30 ₪
Chocolate \ Vanilla \ Cookies & Cream \ Mocha \ Dulce de Leche \ Chunky Monkey \ Pistachio \ Strawberry Sorbet \ Mango Sorbet	
<b>Fruit Drink Pitchers</b> .....	35 ₪
Orange \ Lemonade \ Grapefruit	

\* Optional Decaffeinated coffee  
\* Extra whipped cream- 4 NIS

## Hot Drinks

Espresso Short \ Long.....	9 ₪
Double Espresso Short \ Long.....	11 ₪
<b>Macchiato</b> .....	11 ₪
Short Espresso with a touch of milk froth	
<b>Americano</b> .....	13 ₪
<b>turkish coffe</b> .....	13 ₪
<b>Filtered Coffee</b> .....	13 ₪
<b>Instant Coffee \ Milk-Based Instant coffee</b> ...	14 /15 ₪
<b>Cappuccino</b> .....	14 ₪
<b>large cappuccino</b> .....	15 ₪
(added nuts- 3 NIS)	
<b>Hot Cocoa \ Viennese \ Marshmallow</b> .....	18 \ 20 ₪
<b>Mocha \ Viennese Mocha</b> .....	18 \ 20 ₪
<b>Tea (various tea bags) \ Nana Tea</b> .....	13 ₪

## Specials

<b>Alfajores Cappuccino</b> .....	18 ₪
Caramel, coconut and espresso	
<b>Hot Cider</b> .....	20 ₪
Served with fresh apple bits, a cinnamon stick and a touch of Amaretto	
<b>Affogato</b> .....	18 ₪
Vanilla ice cream immersed in espresso and chocolate sauce	
<b>Hot Lotus Beverage</b> .....	20 ₪
With cocoa and coconut. Served with a cookie	
<b>Chai Latte</b> .....	20 ₪
With coconut and cinnamon	
<b>Sahlab</b> .....	20 ₪
With cinnamon, coconut, pistachios and nuts	
<b>Choconut</b> .....	20 ₪
chocolate drink and nougat	
<b>Toffee nuts</b> .....	20 ₪



Mamilla Mall 5  
Ben Yehuda - Lunz 4  
Beit Shemesh - Big Fashion

RIMON.CO.IL

caferimon  
קפה רימון- cafe rimon

CAFE  
RIMON

Since 1953



menu