

הכי חשוב!!

במידה ויש רגישות למזון
חובה ליידע את המלצר.

מהצהריים עד הלילה



קפה זליק

קוקטיילים - באיזה Mood אתם?

- סנגרייה חמה / קרה..... 39
יין אדום, רום, תפוחים ותפוזים.
- אפרול שפריץ..... 43
אפרול, תפוז, קאוואה.
- מוחיתו ים תיכוני..... 43
ערק, נענע, מונין אבטיח ולימון.
- וויסקי סוואר..... 43
וויסקי, דבש, לימון.
- אקזוטי זליק..... 43
רום קפטן מורגן, מונין פסיפלורה, נקטר אננס ולימון.
- אננס אקזוטי..... 43
וודקה, סירופ קוקוס, מיץ אננס ומיץ לימון.
- רומבה..... 43
רום, מיץ לימון, מיץ אננס, מונין תות.
- קמפרי תפוזים..... 43

סחוט טרי במקום

- תפוזים..... 19
גזר..... 19
תפוח..... 19

שייקים

- מילקשייק שוקו וחמאת בוטנים, פרלינים
וקצפת..... 39
- מילקשייק תות, וניל, שברי עוגיות וקצפת... 39
- שייק פרי..... 32
- תות, בננה, תמר, אננס - לבחירה 3 פירות על
בסיס חלב/ תפוזים /מים.

ילדים 52 ₪

פסטה
עגבניות / שמנת, כוס מיץ פטל

שניצלונים
תוספת לבחירה: פירה / צ'יפס /
ירקות חתוכים, כוס מיץ פטל

קפה זליק מההתחלה

קפה זליק החל את דרכו בשנת 2004 ברחוב שינקין 3 בגבעתיים. הקפה הוקם על טהרת המשק של סבא זליק אשר האמין בטריות, ישראליות, גיוון ויצירתיות באוכל.

בשנת 2011 נפתח הסניף השני ברחוב שלמה המלך 35 בקרית אונו. קפה זליק נמצא בבעלות המשפחה מיום היווסדו והוא מנוהל על ידי אב המשפחה אריה, בנו של סבא זליק, אוהב מזון ואוהב הארץ.

"קפה זליק" קיבל את שמו על שם הסבא האהוב, יוסף "זליק" פוקס. סבא זליק עבד כרפתן במשק בלוד ואשתו, לאה, הייתה מכינה במו ידיה גבינות מחלב עיזים וחלב פרות. כל מוצרי הבית התבססו על המוצרים שהופקו מן המשק בעבודה קשה, טרי ובטעם של בית. בשנת 1961 הם עברו לתלמי מנשה והמשיכו לעסוק בחלקאות ובמשק חי. הם גידלו תרנגולות, פרות, עגלים, פירות הדר, מלפפונים, סלק אדום, והרשימה עוד ארוכה.. את החלב הם היו שולחים לתנובה ואת התפוזים לבית אריזה.

שתיה קרה

- פפסי, פפסי 7UP, MAX, דיאט..... 15
- מים מוגז פרייה גדול..... 28
- מים מוגז פרייה..... 14
- מים מינרלים סאן בנדטו..... 15
- ג'אמפ ענבים..... 14
- גזוז של פעם..... 12
- אייס קפה לייט..... 23
- קפה קר..... 18
- תה קר..... 18
- לימונענע גרוס..... 26
- לימונדה..... 15
- מאצ'ה..... 25

יינות

- כרם
- שרדונה..... 42
שרדונה קלאסי, מרקם קטיפתי, ארומות של פרי, יקב ברקן.
- גורצטרמינר ספיישל רזרב..... 42
בעל מתיקות עדינה, ארומות של פירות ודבש, אקזוטי, מיקבי ברקן.
- כרם
- בטא ארגמן..... 42
יין ישראלי גאה בצבע סגול ופרי נדיב נוצר במכון וולקני בשנות השבעים, יקב ברקן.
- פלטינוס קברנה סוביניון..... 42
מיושן 18 בחביות עץ אלון ביקב ברקן, עשיר בפרי, מכרם בן זמרה.
- מכרם
- קאוואה..... 22
חצי יבש, ספרד.

מרגריטה קפואה

- מרגריטה אדומה..... 43
מינון תות, מיץ לימון, מי סוכר, מיץ חמוציות, וודקה.
- מרגריטה ירוקה..... 43
מידורי, וודקה, מונין, פלסיפלורה, מונין ליצי, מיץ לימון.

בירות

קנקן / חצי / שלישי

- חבית
- גולדסטאר..... 27 / 31 / 58
- הייניקן..... 28 / 32 / 61

כבר הצטרפתם למועדון הלקוחות שלנו?
אם עדיין לא, אתם מוזמנים לסרוק ולהצטרף אלינו



Powered By Valuecard

פותחים בקטנה

שלוש קטנות - 56 ש' חמש קטנות - 83 ש' מוגש עם בגט חם

סלט ביצים

סלט טונה

ציזיקי

איקרה

כרובית אפויה, טחינה

חציל במיונז

גבינת פטה עם זעטר, עגבניות בשמן זית

חומוס

טחינה

גזר מרוקאי מתובל

סלק מתובל

גמבה חריף חתוך עם שום

קטנה אחת - 23 ש'

להתחיל נכון

קרפצ'ו סינטה.....66

פרמזן, בלסמי, שמן זית, צנוברים, עלי רוקט ומלח גרוס, בליווי בגט קלוי.

ארנצ'יני כרובית.....59

כדור כרובית עטוף בפנקו, ממולא בגבינת שמנת ומוצרלה, מוגש על ציזיקי, לצד צ'ילי מתוק ופסטו מעל.

חציל בלאדי על האש.....59

חציל קלוי, סלסה עגבניות, שמן זית, בזילוף טחינה, בליווי בגט קלוי.

פרחי כרובית אפויה.....49

על מצע טחינה, פטרוזיליה, צנוברים, לימון, שמן זית וסלסה עגבניות.

צ'יפס.....45

הום פרייז (אופציה לפרווה).....49

פירה / אורז / שעועית / סלט אישי.....29

פוקצ'ה כמו ברומא.....31

פוקצ'ה חמה אוורירית אפויה בתנור אבן, מוגש עם טחינה, סלסה עגבניות וסחוג.

מרק היום - שאל את המלצר.....46

לחם וחמאה - דגנים / פוקאצ'ה.....19

הסלטים של הבית

זליק - כל מה שאפשר לבקש בסלט.....72

חסה, פטריות מוקפצות, גבינת עיזים, קרטונים, מלפפון, פטריות קלויות במילוי פסטו וגבינת עיזים, עגבניות שרי, גרעיני חמנייה ופרמזן ברוטב וויניגרט עשבי תיבול.

קיסר.....68

סלט עשיר בחסה, עגבניות שרי, קרטונים, בצל סגול, רוטב קיסר ופרמזן.

תוספת עוף לקיסר - 19 ש' (רוטב קיסר: אילוי, לימון, צלפים, פרמזן ואנשובי.)

קינואה.....69

קינואה, קוביות בטטה, שעועית ירוקה, כוסברה, נענע, בזיליקום, רוקט, חסה, צנונית, שקדים, חמוציות, ויניגרט עשבי תיבול.

קפרזה.....69

מוצרלה, עגבניות, זיתי קלמטה, בצל סגול, בזיליקום, קרטונים, שום, שמן זית ובלסמי.

לחם וחמאה - ג'בטה דגנים/ פוקצ'ה.....14

למנה העיקרית

חזה עוף במרידנה.....79

חזה עוף במרינדה ברוטב חרדל דבש ועשבי תיבול, מוגש עם חציל צלוי ותוספת חמה לבחירה.

הודית בומביקס.....79

נתחי עוף / טופו, עם בצל ופטריות בקארי צהוב, חלב קוקוס ובוטנים, על מצע אורז.

כבדי עוף ביין.....79

כבדי עוף בבצל קונפי מוקפצים ביין אדום וחמאה על מצע פירה קטיפתי.

קלאסי בורגר אנטרקוט.....79

המבורגר עם מיונז צ'יפוטלה, חסה, עגבניה, בצל, מלפפון חמוץ וצ'יפס. תוספת להמבורגר: גאודה, צ'דר וביצת עין - 8

שניצל זליק.....79

חזה עוף בציפוי פריך וקראנצ'י עם תוספת חמה לבחירה.

ביונד בורגר.....82

המבורגר ביונד עם קטשופ מעושן, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס או סלט אישי.

פרגית טריאקי.....86

פרגית במרינדה טריאקי, בטטה, עם תוספת לבחירה.

קבב טלה.....89

קציצות קבב טלה עסיסיות מונחות על מצע פירה קטיפתי, שעועית ירוקה ושרי מוקפצים.

לבחירה:

שעועית - אורז - צ'יפס - פירה - סלט אישי
הום פרייז (9 ש"ח)

כריכים בטירוף

הכריכים מוגשים בבגט, אופציה לג'בטה דגנים בתוספת 8 ש"ח

מוגש עם קוקוט זיתים.

שניצל בחלה (של שישי בצהריים).....65

שניצל עוף בציפוי פריך, מוגש בחליה עם מיונז צ'יפוטלה, מטבוחה, חסה, עגבנייה, מלפפון חמוץ.

כבד מהפלאנצ'ה.....56

כבדי עוף, בצל מקורמל, חסה, מלפפון כבוש, ברוטב צ'יפוטלה.

מחזה עוף.....56

חזה עוף על הגריל, מלפפון חמוץ, בצל סגול, חסה, אילוי צ'יפוטלה ושום קונפי.

קורנביף.....62

נתחי חזה בקר, חסה עגבניה, בצל מקורמל, מלפפון כבוש, חרדל ואילוי צ'יפוטלה.

מיוחדי זליק

שקשוקה תרד.....75

שקשוקה תרד ושמנת מוקרם בפרמזן, 2 ביצים. מוגש עם חליה וסלט אישי.

שקשוקה אדומה.....72

עגבניות, שום קונפי ופלפל חריף, 2 ביצים, מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.

תוספות ב- 6 ש"ח: פטה, חצילים, זיתי קלמטה.

שקשוקה טבעונית.....72

עגבניות, עלי תרד, טופו, זיתי קלמטה, שום קונפי ופלפל חריף, מוגש עם לחם, סלט אישי וטחינה.

טוסט.....59

טוסט בלחם קסטן לבן, דגנים, מוגש עם סלט אישי, וקוקוט זיתים ו-2 תוספות לבחירה: פטה, פטריות, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'דר, ביצה קשה. מחיר לתוספת נוספת - 5 ש'.

בייגל סלמון.....79

בייגל אמריקאי קלוי בחמאה, סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה, צלפים, בצל סגול, מוגש עם סלט אישי.

בשקשוקות -

ניתן להחליף ללחם ללא גלוטן

תוספת 7 ש"ח לפוקצ'ה / דגנים

* מומלץ לבחור מידת עשייה לביצים

נוזלי או עשוי טוב



פסטות בניחוח איטליה

פיצה פורמאג'.....78

פיצה ארבע גבינות, אפויה בתנור לבנים עם רוטב עגבניות ביתי, מוצרלה, גאודה, פטה, פרמזן והרבה ארוגולה.

פסטה קאפלצ'ו.....79

קאפלצ'ו גבינות ברוטב חמאת מרווה ופרמזן.

רביולי בטטה מסורק.....79

בקרם פסטו שמנת.

פסטה טלילוני.....77

פסטה ארוכה במגוון רטבים, שמנת פטריות / שמנת רוזה.

פסטה בלרינה.....77

פסטה קצרה במגוון רטבים, שמנת פטריות / שמנת רוזה.

פסטה בולונז.....80

בלרינה / טלילוני עם ראגו עגל ברוטב עגבניות.

פסטה בולונז טבעוני.....80

בלרינה טבעונית, עם ראגו ביונד טבעוני, ברוטב עגבניות.

הפסטות שלנו טריות לפי המסורת

האיטלקית!

*המנות המסומנות ב- אינן מכילות גלוטן אך במטבח יש גלוטן.