



## קפה זליק

# מהצהריים עד הלילה

## הכי חשוב!!

במידה ויש רגישות למזון  
חובה ליידע את המלצר.



## קוקטיילים

### באיזה Mood אתם?

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



## סחוט טרי במקום

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

## שייקים

- 39.....אייס שוקולטה..... אייס קפה בתוספת נוטלה וקצפת.
- 39.....מילקשייק שוקו וחמאת בוטנים, פרלינים וקצפת.....
- 39.....מילקשייק..... תות, וניל, שברי עוגיות וקצפת.
- 32.....אייס פקאן..... אייס קפה גרניטה בתוספת פקאן מסוכך.
- 32.....שייק פרי..... תות, בננה, תמר, אננס - לבחירה 3 פירות על בסיס חלב/ תפוזים/מים.

## קפה זליק מהתחלה

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

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

## יינות

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

## מרגריטה קפואה

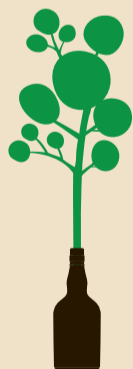
- 46.....מרגריטה אדומה..... מינון תות, מיץ לימון, מי סוכר, מיץ חמוציות, וודקה.
- 46.....מרגריטה ירוקה..... מידורי, וודקה, מונין, פלסיפלורה, מונין ליצי, מיץ לימון.

## בירות

### חצי / שלישי

- 27 / 31
- 28 / 32

- חבית
- גולדסטאר
- הייניקן



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



Powered By Valuecard

## מיוחדדי זליק



- 75.....שקשוקה תרד  
שקשוקה תרד ושמנת מוקרם בפרמז'ן, 2 ביצים. מוגש עם חליה וסלט אישי.
- 72.....שקשוקה אדומה  
עגבניות, שום קונפי ופלפל חריף, 2 ביצים, מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.
- 72.....שקשוקה טבעונית  
שקשוקה אדומה פיקנטית, עגבניות, שום קונפי, בצל, פלפל חריף, בטוּפו / ראגו ביונד מפורק.
- 59.....טוסט בייגלה שומשום  
טוסט בייגלה שומשום, מוגש עם סלט ירקות אישי וקוקוט זיתים ו-2 תוספות בטוסט לבחירה: פטה, פטריות, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'דר, ביצה קשה. תוספת נוספת - 5 ₪.
- 79.....בייגל סלמון  
בייגל אמריקאי קלוי בחמאה, סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה, צלפים, בצל סגול, מוגש עם סלט אישי.

### בשקשוקות -

מומלץ לבחור מידת עשייה לביצים - נא או עשוי טוב.



## בניחוח איטליה

- 78.....פיצה פורמאג'  
פיצה ארבע גבינות, אפויה בתנור לבנים עם רוטב עגבניות, מוצרלה, גאודה, פטה, פרמז'ן וארגולה. תוספת נוספת: בצל סגול / פטריות / בטטה - 7 ₪.
- 77.....לינגוויני / בלרינה  
במגוון רטבים: רוטב שמנת, רוטב שמנת פטריות, רוזה.
- 77.....פסטה בלרינה כבדי עוף  
בלרינה, כבדי עוף, חמאה, בצל מקורמל, רוטב יין אדום.
- 79.....פסטה קאפלצ'ו ממולא בגבינות  
עם חמאת מרווה, זוקיני ופרמז'ן.
- 79.....פסטה רביולי בטטה מסורק  
בקרם פסטו ושמנת.
- 79.....פסטה לינגוויני סלמון מעושן  
ברוטב שמנת, סלמון מעושן ועירית.
- 79.....פסטה בולונז  
לינגוויני / בלרינה, בולונז ראגו עגל, ברוטב עגבניות גזרים וסלרי.
- 79.....פסטה בולונז טבעונית  
בלרינה טבעונית, עם ראגו ביונד טבעוני, ברוטב עגבניות.

הפסטות שלנו טריות לפי המסורת האיטלקית!

## למנה העיקרית

- 79.....חזה עוף במרינדה  
חזה עוף במרינדה ברוטב חרדל דבש ועשבי תיבול, מוגש עם לב חסה צרוב על הפלנצ'ה ותוספת חמה לבחירה.
- 79.....הודית בומביקס  
נתחי עוף / טופו, עם בצל ופטריות בקארי צהוב, חלב קוקוס ובוטנים, על מצע אורז.
- 79.....כבדי עוף בין  
כבדי עוף בבצל קונפי מוקפצים בין אדום וחמאה על מצע פירה קטיפתי.
- 79.....קלאסי בורגר אנטרקוט  
המבורגר עם מיונז צ'יפוטלה, חסה, עגבניה, בצל, מלפפון חמוץ וצ'יפס. תוספת להמבורגר: גאודה, צ'דר וביצת עין - 8 ₪.
- 79.....שניצל זליק  
חזה עוף בציפוי פריך וקראנצ'י עם תוספת חמה לבחירה.
- 79.....חזה עוף במרינדה  
חזה עוף במרינדה ברוטב חרדל דבש ועשבי תיבול, מוגש עם חציל צלוי וארוגולה.
- 82.....ביונד בורגר  
המבורגר ביונד עם קטשופ מעושן, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס או סלט אישי.
- 86.....פרגית טריאקי  
פרגית במרינדה טריאקי, בטטה, בצל ירוק, עם תוספת לבחירה.
- 89.....קבב טלה  
קציצות קבב טלה עסיסיות מונחות על מצע פירה קטיפתי, שעועית ירוקה ושרי מוקפצים.
- תוספות שאפשר להחליף:  
שעועית - אורז - צ'יפס - פירה - סלט אישי  
הום פרייז (9 ש"ח)

## כריכים בטירוף

הכריכים מוגשים בחליה / ג'בטה מוגש עם קוקוט זיתים.

- 65.....שניצל בחלה  
שניצל עוף בציפוי פריך, מוגש בחליה עם מיונז צ'יפוטלה, מטבוחה, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ.
- 62.....טורטיה  
שווארמה פרגית, בצל מקורמל, מלפפון חמוץ, חסה, ואיולי שום.
- 56.....מחזה עוף  
חזה עוף על הגריל, מלפפון חמוץ, בצל סגול, חסה, איולי צ'יפוטלה ושום קונפי.
- 62.....קורנביף  
נתחי חזה בקר, חסה עגבניה, בצל מקורמל, מלפפון כבוש, חרדל ואיולי צ'יפוטלה.

## ילדים 52 ₪

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

## פותחים בקטנה

שלוש קטנות - 56 ₪ חמש קטנות - 83 ₪ מוגש עם חליה

- סלט ביצים  
איורה  
כרובית אפויה, טחינה  
חציל במיונז  
טחינה  
סלק מתובל  
כבד קצוץ של סבתא זליק - 35  
צלחת חריפים - 27

קטנה אחת - 23 ₪

## להתחיל נכון

- 66.....קרפצ'ו סינטה  
פרמזן, בלסמי, שמן זית, צנוברים, עלי רוקט ומלח גרוס, בליווי טוסטונים מלחם דגנים.
- 59.....ארנצ'יני פטריות  
כדור פטריות עטוף בפנקו, ממולא בגבינת שמנת ומוצרלה, מוגש בליווי ציזיקי ופסטו מעל.
- 59.....חציל בלאדי על האש  
חציל קלוי, סלסה עגבניות, שמן זית, בזילוף טחינה, בליווי חליה.
- 49.....פרחי כרובית אפויה  
על מצע טחינה, פטרוזיליה, צנוברים, לימון, שמן זית וסלסה עגבניות.
- 48.....קרפלך תפוחי אדמה  
7 יחידות, בצל מטוגן, שמנת חמוצה, חזרת אדומה ושמיר.
- 52.....סיגר דגים מדגי מושט  
3 יחידות, בליווי טחינה, עשבי תיבול ושום, פלפל וצ'ומה.
- 48.....קציצות פראסה  
4 יחידות, בליווי ציזיקי ובצל ירוק.
- 45 / 29.....צ'יפס  
הום פרייז (אופציה לפרווה).
- 49.....סלט אישי  
פוקצ'ה  
פוקצ'ה חמה אוורירית אפויה בתנור אבן, מוגש עם טחינה, סלסה עגבניות וסחוג.
- 46.....מרק היום - שאל את המלצר

## הסלטים של הבית

- 72.....סלט הבית של זליק  
חסה, פטריות מוקפצות, גבינת עיזים, קרוטונים, מלפפון, פטריות קלויות במילוי פסטו וגבינת עיזים, עגבניות שרי, גרעיני חמנייה ופרמז'ן ברוטב וויניגרט עשבי תיבול.
- 68.....קיסר  
סלט עשיר בחסה, עגבניות שרי, קרוטונים, בצל סגול, רוטב קיסר ופרמז'ן.  
תוספת עוף לקיסר - 19 ₪ (רוטב קיסר: איולי, לימון, צלפים, פרמז'ן ואנשובי).
- 69.....קינואה  
קינואה, קוביות בטטה, שעועית ירוקה, כוסברה, נענע, בזיליקום, רוקט, חסה, צנונית, שקדים, חמוציות, וויניגרט עשבי תיבול.
- 67.....סלט יווני  
מלפפון, עגבניה, צנונית, בצל סגול, פלפלים, פטה, זיתי קלמטה, מיץ לימון ושמן זית.