

קוקטיילים

- 46.....Zelik Sangria
סנגריה על בסיס יין אדום, אגסים, תפוזים ותבלינים.
- 52.....Tropicana
ואן גוך אבטיח-ליצי', ליקר פסיפלורה, לימון סחוט ואננס.
- 52.....Ba-Zelikum
ג'ין, בזיליקום, ליקר פרחוני ולימון סחוט.
- 43.....Aperol Spritz
אפרול, יין לבן מבעבע וסודה.
- 48.....Mojito
רום לבן, לימון, נענע וסודה.
- 46.....Negroni
ג'ין, מרטיני רוסו וקמפרי.
- 52.....Margarita
טקילה בלנקו, קואנטרו, לימון וכתר מלח.
- 52.....Whisky Sour
וויסקי אמריקאי, לימון, מי סוכר ואנגוסטורה.
- 52.....Espresso Martini
וודקה, אספרסו וליקר קפה.
- 43.....Kir Royal
תות, אוכמניות, ויין לבן מבעבע.
- 43.....Mimosa
תפוזים ויין לבן מבעבע.
- 28.....Mango Tango
מנגו, תות, ולימונדה (ללא אלכוהול).

יינות

כוס/ בקבוק

- | לבן | אדום |
|--------------------------------|------|
| שרדונה.....42 | 140 |
| גורצטרמינר ספיישל רזרב.....42 | 140 |
| בטא ארגמן.....42 | 145 |
| פליטניום קברנה סוביניון.....42 | 145 |
| מבעבע | |
| קאווה.....28 | 110 |



שתיה קרה

- 15.....שתיה קלה.....פפסי/מקס, 7UP/זירו, סודה פרייה, מינרלים, ענבים
- 12.....גזוז של פעם.....
- 19.....קפה קר.....
- 18.....תה קר.....
- 15.....לימונדה.....
- 26.....לימונענע גרום.....
- 23.....אייס קפה לייט.....



קפה זליק

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.

כבר הצטרפתם למועדון הלקוחות שלנו?

אם עדיין לא, אתם מוזמנים לסרוק ולהצטרף אלינו



Powered By valuecard

סחוט טרי במקום

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

מילקשייקים

- 39.....מילקשייק.....וניל/שוקולד/תות, שברי עוגיות וקצפת.
- 32.....שייק פרי.....תות, בננה, תמר, אננס ומנגו. על בסיס חלב/תפוזים/מים.

צ'ייסרים

- וודקה
- 19/40.....אבסולוט.....
- 26/55.....בלוגה.....
- 26/55.....וואך גוך בטעמים.....
- ג'ין
- 19/40.....ביפיטר.....
- רום
- 19/40.....הוואנה קלאב.....
- טקילה
- 22/46.....אביון סילבר.....
- אפרטיף
- 18/38.....מרטיני ביאנקו / רוסו.....
- 19/40.....קמפרי / אפרול.....
- אניס
- 19/44.....ערק עלית.....
- 19/44.....ערק נוח.....
- וויסקי
- 21/44.....פור רוזס.....
- 26/55.....פור רוזס סינגל ברל.....
- 33/68.....גלנליווט 12.....

הכי חשוב!!

במידה ויש רגישות למזון
חובה ליידע את המלצר.

סלטים

- 72.....סלט זליק. חסה לליק, ירקות, פטריות ממולאות בגבינה ופסטו, גרעיני חמניה, גבינת עיזים ופרמזן, ויניגרט עשבי תיבול.
- 68.....סלט קיסר. עגבניות שרי, קרטונים, בצל סגול, רוטב קיסר ופרמזן. אופציה לתוספת עוף 19ש.
- 69.....סלט קינואה. קינואה, קוביות בטטה, שעועית ירוקה, כוסברה, נענע, בזיליקום, חוקט, חסה, צנונית, שקדים, חמוציות, וינגרט עשבי תיבול.
- 67.....סלט יווני. מלפפון, עגבנייה, חסה, צנונית, בצל סגול, פלפלים, פטה, זיתי קלמטה, לימון ושמן זית.

בלחם

- 65.....שניצל בחלה. שניצל עוף פריך, איולי צ'יפוטלה, מטבוחה, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ.
- 66.....כריך חזה עוף בגריל. חזה עוף על הגריל, מלפפון חמוץ, בצל סגול, חסה, איולי צ'יפוטלה ושום קונפי. מוגש בפוקאצ'ה פניני איטלקית.
- 66.....כריך קורנביף. נתחי חזה בקר, חסה, עגבנייה, בצל מקורמל, מלפפון חמוץ, חרדל ואיולי צ'יפוטלה. מוגש בפוקאצ'ה פניני איטלקית.
- 68.....כריך בשר מפורק. אסאדו מפורק בבישול ארוך, חרדל, איולי צ'יפוטלה, חסה ועגבנייה. מוגש בפוקאצ'ה פניני איטלקית.
- 79.....בייגל סלמון. בייגל אמריקאי קלוי בחמאה, סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה, צלפים, בצל סגול. מוגש עם סלט אישי.

ניתן להחליף ללחם דגנים / לחם ללא גלוטן.

השקשוקות שלנו

- 75.....שקשוקה תרד. שקשוקה תרד ושמנת מוקרם בפרמזן, 2 ביצים. מוגש עם חליה וסלט אישי.
- 72.....שקשוקה אדומה. רוטב שקשוקה קלאסי, 2 ביצים. מוגש עם חליה, טחינה וסלט אישי.
- 72.....שקשוקה טבעונית. טופו/ראגו ביונד מפורק, ברוטב שקשוקה קלאסי. מוגש עם חליה, טחינה וסלט אישי.
- 82.....שקשוקה מרגז. רוטב שקשוקה קלאסי, נקניקיית מרגז, 2 ביצים. מוגש עם חליה, טחינה וסלט אישי.

תפריט ערב

למנה העיקרית

- 82.....השניצל של זליק. חזה עוף בציפוי פריך מוגש עם פירה חלבי קטיפתי.
- 82/79....קלאסי בורגר אנטריקוט/ביונד בורגר. המבורגר עם איולי צ'יפוטלה, חסה, עגבניה, בצל ומלפפון חמוץ. מוגש עם צ'יפס.
- תוספות להמבורגר 3 ש: בצל מקורמל/ שום קונפי/ פטריות.
- תוספות להמבורגר 8 ש: צ'דר/ ביצת עין.
- 79.....חזה עוף בגריל. חזה עוף במרינדה ברוטב חרדל, דבש ועשבי תיבול. מוגש עם חציל קלוי, אורוגולה ואורז.
- 83.....כבדי עוף בין. כבדי עוף בבצל קונפי מוקפצים ביין אדום וחמאה. מוגש על מצע פירה חלבי קטיפתי.
- 79.....הודית בומביקס. נתחי עוף/ טופו עם בצל ופטריות, בקארי צהוב, חלב קוקוס ובוטנים, מוגש על מצע אורז.
- 79.....נקניקיות מרגז ופירה. שתי נקניקיות מרגז מוגש עם פירה חלבי קטיפתי, כרוב כבוש וחרדל.
- 89.....פרגית טריאקי. פרגית בטריאקי, בטטה, בצל ירוק. מוגש עם בטטה, בצל ירוק ואורז.
- 89.....קבב טלה. קבב עסיסי מונח על חציל שרוף וטחינה, מוגש עם פירה חלבי קטיפתי, שעועית ירוקה ושרי מוקפצים.
- 89.....אסאדו מפורק. אסאדו בבישול ארוך, יין, בצל, פטריות, גזר, מוגש על מצע פירה חלבי קטיפתי.
- תוספות שאפשר להחליף: שעועית ירוקה, אורז, צ'יפס, פירה, הום פרייז חלבי/פרווה(+9 ש)
- 29.....צלחת צ'יפס.
- 39.....הום פרייז חלבי/פרווה.

פסטות

- 69.....פסטה פטריות ושמנת. פסטה לבחירה, ברוטב עשיר של שמנת, פטריות ופרמזן.
- 69.....פסטה פומודורו. פסטה לבחירה ברוטב עגבניות, שרי, שום, בזיליקום, שמן זית.
- 69.....פסטה רוזה. פסטה לבחירה, ברוטב שמנת עגבניות, מסקרפונה ופרמזן.
- 79.....אניילוטי בטטה. במילוי בטטה צלוייה. מוגש ברוטב פטריות ושמנת.
- 79.....רבולי גבינות. במילוי גבינות מוגש ברוטב רוזה.
- 82.....הבולונז שלנו/ בולונז טבעוני. פסטה לבחירה ברוטב בשר עגל, עגבניות וירקות שורש (אופציה לראגו ביונד טבעוני).



קפה זליק

התחלות

- 37.....פוקצ'ה רוזמרין ומתבלים. מוגש עם סלסת עגבניות, שמן זית וחומץ בלסמי.
- 49.....קרוסטיני כבד קצוץ. לחם קלוי, שמן זית, ממרח כבד קצוץ, עירית, מלפפון חמוץ וריבת בצל.
- 69.....קרפצ'יו סינטה. גילופי פרמזן, בלסמי, שמן זית, עלי רוקט, מלח גרוס, בליווי לחם קלוי.
- 56.....כרובית קיסרית. פרחי כרובית פריכים ברוטב קיסר, צלפים ולימון.
- 58.....צ'יפס ארטישוק. ארטישוק פריך, לאבנה ופטרזיליה.
- 59.....ארנצ'יני גבינות. כדורי אורז בציפוי פרוורי לחם, במילוי גבינות על מצע רוטב רוזה ונגיעות פסטו. אופציה לכדור נוסף 12ש.
- 46.....צלחת פדרונים. פלפל פדרון מטוגן, מוגש עם איולי צ'יפוטלה ופלח לימון.
- 46.....קציצות פראסה. לביבות כרישה ותפוז"א עם צזיקי ובצל ירוק.
- 44.....קרפצ'יו חציל. חציל בלאדי שרוף על אש גלויה, עם סלסת עגבניות, טחינה, צנוברים ועלי פטרזיליה. מוגש עם מקלות פוקצ'ה.
- 68.....קפרזה שלנו. עגבניות מגי, בזיליקום, בצל סגול, זיתי קלמטה, בלסמי מצומצם וקרעי מוצרלה פרסקה.



פיצות

- 68.....פיצה מרגריטה. פיצה נפוליטנית, אפוייה בתנור לבנים עם רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה, בזיליקום ופרמזן.
- 78.....פיצה ביאנקה. רוטב פטריות שמנת, גבינת מוצרלה, פרמזן, בזיליקום בניחוח כמהין.
- 78.....פיצה פפרוני. רוטב עגבניות, גבינת מוצרלה, נקניק פפרוני עגל, אורגנו טרי, בצל סגול ופרמזן.

נהנתם?
מוזמנים להמליץ עלינו בגוגל
תודה ממשפחת זליק