

**כוס/ בקבוק**

**יינות**

*אבן*

- 130 37..... בטא כתום  
שרדונה מהגליל העליון, יקב ברקן.
- 130 37..... שרדונה  
שרדונה קלאסי, מרקם קטיפתי, ארומות של פרי, יקב ברקן.
- 130 37..... גורצטרמינר ספיישל רזרב  
בעל מתיקות עדינה, ארומות של פירות ודבש, אקזוטי, מיקבי ברקן.
- 130 37..... ריזלינג  
אמרלד קליל ורענן, חצי יבש.

*אזמ*

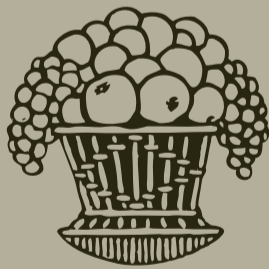
- 135 39..... בטא ארגמן  
יין ישראלי גאה בצבע סגול ופרי נדיב נוצר במכון וולקני בשנות השבעים, יקב ברקן.
- 135 39..... פלטינום קברנה סוביניון  
מיושן 18 בחביות עץ אלון ביקב ברקן, עשיר בפרי, מכרם בן זמרה.

*אכזכז*

- 70 19..... קאווא  
חצי יבש, ספרד.

**מה לשקשק לך ?**

- 29..... מילקשייק שוקולד / וניל
- 33..... שייק פרי על בסיס מים / חלב / תפוז
- 33..... בננה / מנגו / תות / תמר / מלון
- 35..... שייק טבעוני  
חלב סויה, טחינה גולמית, סילאן, תמרים ובננה.
- 33..... שייק תות לימון  
תותים, לימונדה, גלידת וניל.
- 33..... שייק קלאסי  
תות, בננה ותמר על בסיס חלב.



**סחוט טרי במקום**

- 19..... סחוט כתום - גזר, תפוח וג'ינג'ר
- 19..... סחוט ירוק - תפוח, מלפפון ונענע
- 19..... סחוט סגול - תפוח וסלק
- 19..... תפוז / גזר / תפוח
- 19..... תפוזים



**קפה זליק**

**תפריט ערב**



**הכי חשוב!!**  
במידה ויש רגישות למזון  
חובה ליידע את המלצר.

**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 ובעם 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.

**קוקטיילים - באיזה Mood אתם?**

- 39..... סנגרייה חמה / קרה  
יין אדום, רום, תפוחים ותפוזים.
- 43..... אפרול שפריץ  
אפרול, תפוז, קאווא.
- 39..... מוחיטו ים תיכוני  
ערק, נענע, מונין אבטיח ולימון.
- 39..... אקזוטי זליק  
רום קפטן מורגן, מונין פסיפלורה, נקטר אננס ולימון.
- 39..... סופר ג'ין  
טנקרי רויאל, לימון, מונין ליצי, מלפפון ונענע.
- 43..... קמפרי תפוזים

**חצי / שלישי**

**בירות**

**חבית**

- 26 / 31
- 27 / 32

- גולדסטאר
- הייניקן

**ילדים 45**

פסטה  
עגבניות / שמנת  
שניצלונים  
תוספת לבחירה: פירה / צ'יפס

**שתיה קרה**

- 13..... פפסי, פפסי 7UP, MAX, דיאט
- 28 / 14..... סאן פלגרינו מוגז
- 14..... מים מינרלים סאן בנדטו
- 13..... ג'אמפ ענבים
- 11..... גזוז של פעם
- 21..... אייס קפה לייט
- 17..... קפה קר
- 15..... תה קר
- 21..... לימונענע גרוס
- 15..... לימונדה



## מיוחדדי זליק



- 69.....שקשוקה תרד - הבלתי מעוררת.  
שקשוקה תרד ושמנת מוקרם בפרמז'ן, 2 ביצים.  
מוגש עם חליה וסלט אישי.
- 69.....חצ'פורי אצ'רולי.  
מאפה גיאורגי מסורתי ממולא בארבע גבינות, ביצי  
עין מעל, מוגש עם קוקוט סלסה עגבניות וקוקוט  
זיתים. תוספת סלמון מעושן 18 ש.
- 54.....טוסט.  
טוסט בלחם קסטן לבן / דגנים, מוגש עם סלט אישי  
2-1 תוספות לבחירה: פטה, פטריות, בצל סגול, זיתי  
קלמטה, צ'דר, ביצה קשה. מחיר לתוספת נוספת -  
6 ש.
- 65.....בייגל סלומון.  
בייגל אמריקאי קלוי בחמאה, סלמון מעושן, גבינת  
שמנת, חסה, צלפים, בצל סגול, מוגש עם סלט  
אישי.
- 66.....שקשוקה אדומה.  
אדומה פיקנטית מעגבניות, שום קונפי ופלפל  
חריף, 2 ביצים, מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.
- 66.....שקשוקה טבעונית.  
אדומה פיקנטית מעגבניות, עלי תרד, חציל קלוי,  
גרגרי חמוס, זיתי קלמטה, שום קונפי ופלפל חריף,  
מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.  
תוספת טופו - 15
- 72.....שקשוקה דואט.  
2 שקשוקות מביצה אחת במחבתות אישיות  
לבחירה: שקשוקה אדומה פיקנטית / תרד בתוספת  
חליה, סלט אישי וטחינה.

בשקשוקה אדומה / טבעונית -  
אופציה ל"ג

מומלץ לבחור מידת עשייה לביצים - נוזלי או עשוי טוב.

## איטליאנו

- 74.....פיצה פורמאג'  
פיצה ארבע גבינות, אפויה בתנור לבנים עם רוטב  
עגבניות ביתי, מוצרלה, גאודה, פטה, פרמז'ן והרבה  
ארוגולה.
- 74.....פיצה פפרוני.  
רוטב עגבניות, מוצרלה, פלפל חריף ירוק, פפרוני  
נקניק, פרמז'ן מלמעלה.
- 74.....פיצה ביאנקה.  
פטריות ומחית כמהין, רוטב עגבניות, שמנת,  
מוצרלה ופרמז'ן.
- 74.....רביולי גבינות.  
רביולי במילוי גבינות: ריקוטה מוצרלה ופטה,  
ברוטב רוזה / שמנת תרד.
- 74.....פסטה בולונז.  
לינגוויני עם ראגו עגל ברוטב עגבניות.
- 74.....פסטה בולונז טבעוני.  
לינגוויני עם ראגו ביונד טבעוני, ברוטב עגבניות.
- 68.....לינגוויני / פפרדלה.  
פסטה לינגוויני / פפרדלה ברוטב לבחירה:  
שמנת / עגבניות / רוזה / פטריות / שמנת פסטו.
- 68.....פסטה אליו אליו.  
שום, שמן זית, שרי, בצל ירוק, לימון, פלפל שחור,  
בזיליקום ופטרודזיליה.

\*המנות המסומנות ב- אינן

מכילות גלוקן אך במטבח יש גלוקן.

## עיקריות

- 84.....קבב טלה.  
קציצות קבב טלה עסיסיות מונחות על מצע פירה  
קטיפתי, שעועית ירוקה ושרי מוקפצים.
- 74.....קלאסי בורגר אנטרקוט.  
המבורגר עם מיונד צ'יפוטלה, חסה, עגבניה, בצל,  
מלפפון חמוץ וצ'יפס.  
תוספת להמבורגר: גאודה, צ'דר וביצת עין - 8
- 82.....ביונד בורגר.  
המבורגר ביונד עם קטשופ מעושן, חסה, עגבניה,  
מלפפון חמוץ, מוגש עם צ'יפס או סלט אישי.
- 69.....חזה עוף מהגרייל.  
חזה עוף מהגרייל ברוטב חרדל דבש ועשבי תיבול,  
מוגש עם חציל צלוי ותוספת חמה לבחירה.
- 79.....פרגית ברוטב טריאקי.  
פרגית ברוטב טריאקי, מוגש עם בטטה צלויה, עם  
תוספת לבחירה.
- 72.....הודית בומביקס.  
נתחי עוף / טופו, עם בצל ופטריות בקארי צהוב,  
חלב קוקוס ובוטנים, על מצע אורז.
- 69.....שניצל עוף.  
שניצל חזה עוף בציפוי פריך וקראנצ'י עם תוספת  
חמה לבחירה.
- 74.....כבדי עוף ביין.  
כבדי עוף בבצל קונפי מוקפצים ביין אדום וחמאה  
על מצע פירה קטיפתי.
- 67.....שניצל בחלה של שישי בצהריים.  
שניצל עוף בציפוי פריך, מוגש בחליה עם מיונד  
צ'יפוטלה, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ וצ'יפס.

תוספות לבחירה:

אורז - צ'יפס - פירה - סלט אישי

## כריכים

הכריכים מוגשים בבגט טרי שנאפה במקום,  
בתוספת זיתים

- 46.....מבולבלת.  
חביתה עם קבב מפורק, פלפל צ'ומה, מלפפון  
חמוץ, עגבניה, טחינה ועשבי תיבול.
- 44.....אל תהיה כבד.  
כבדי עוף מוקפצים ברוטב מתקתק, בצל  
מקורמל, עשבי תיבול ואילוי קארי.
- 48.....מחזה עוף.  
חזה עוף על הגריל, מלפפון חמוץ, בצל סגול,  
חסה, אילוי צ'יפוטלה ושום קונפי.
- 52.....קורנביף.  
נתחי חזה בקר, חסה עגבניה, בצל מקורמל,  
מלפפון חמוץ ואילוי צ'יפוטלה.
- 38.....סביח אל נור.  
חציל קלוי, ביצה קשה, עגבניה, מלפפון חמוץ,  
אריסה וטחינה.
- 37.....כריך חביתה.  
אילוי שום, חסה, בצל סגול ומלפפון חמוץ.

## ראשונות

- 29.....פוקצ'ה כמו ברומא.  
אפויה בתנור אבן, מוגשת עם סלסה עגבניות  
וסחוג, קוקוט שמן זית ובלסמי.
- 49.....כבד קצוץ.  
כבדי עוף, ביצים קשות ובצל צלויים בשומן אווז,  
חמאה ודבש, מוגש קר עם קוקוט ריבת בצל,  
צנים קסטן ומעוטר בבצל סגול ועירית.
- 46.....ארנצ'יני כרובית.  
כדור כרובית עטוף בפנקו, ממולא בגבינת  
שמנת ומוצרלה, מוגש על ציזיקי, לצד צ'ילי  
מתוק ופסטו מעל.
- 44.....פרחי כרובית.  
מטוגנות, טחינה, סלסה עגבניות, שום קונפי,  
צנוברים ועשבי תיבול.
- 44.....תירס שרוף.  
תירס מוקפץ בחמאת פונזו וכמהין צ'ילי חריף  
ופרמז'ן.
- 46.....נאמס עוף.  
2 יחידות ספרינג רול ויאטנמי במילוי עוף וירקות  
לצד חסה עלים ירוקים ברוטב נוק צ'אם.
- 49.....חציל בלאדי על האש.  
חציל קלוי, סלסה עגבניות, שמן זית, בזילוף  
טחינה, מוגש עם לחם קסטן ל"ג.
- 35.....הום פרייז.  
צ'יפס.
- 27.....צ'יפס מתובל.  
שום, מלח, פרמז'ן, פלפל שחור, פטרודזיליה  
קצוצה ואילוי צ'יפוטלה.
- 39.....מרק היום - שאל את המלצר.

## סלטים



- 69.....זליק - כל מה שאפשר לבקש בסלט.  
חסה, פטריות מוקפצות, גבינת עיזים, קרטונים,  
מלפפון, פטריות קלויים במילוי פסטו וגבינת עיזים,  
עגבניות שרי, גרעיני חמניה ופרמז'ן ברוטב וויניגרט  
עשבי תיבול.
- 66.....קיסר.  
סלט עשיר בחסה, עגבניות שרי, קרטונים, בצל  
סגול, רוטב קיסר ופרמז'ן.  
תוספת עוף לקיסר - 18 ש (רוטב קיסר: אילוי, לימון, צלפים,  
פרמז'ן ואנשובי).
- 64.....סלט בריאות.  
קינואה, כוסברה, נענע, בזיליקום, רוקט, צנונית,  
אגוזי מלך, חמוציות, וויניגרט עשבי תיבול, רוטב  
סאטה בוטנים.
- 66.....קפרזה.  
לחם קלוי, שום, שמן זית, מלח, עגבניות, מוצרלה  
טריה, בזיליקום, צנוברים, זיתי קלמטה, בצל סגול  
ובלסמי.
- 64.....שורשים אסיאתי.  
כרוב לבן, קולורבי, צנוניות, גזר, בזיליקום, נענע,  
כוסברה, וויניגרט עשבי תיבול, ברוטב סאטה בוטנים  
וקוקוס מקורמל.