

שייקים

- 33 מילקשייק שוקולד / וניל
- 33 שייק פרי על בסיס חלב / תפוזים / בננה / מנגו / תות / תמר / מלון - עד 3 פירות.
- 35 שייק טבעוני חלב סויה, טחינה גולמית, סילאן, תמרים ובננה.
- 33 שייק קלאסי תות, בננה ותמר על בסיס חלב.
- 33 שייק תות לימון תותים, לימונדה, גלידת וניל.
- 33 מלונענע מלון, נענע ודבש על בסיס תפוח סחוט.

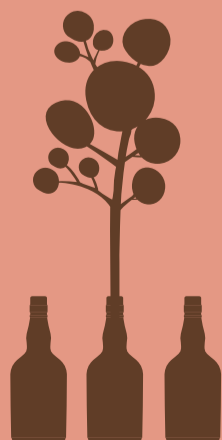


סחוט טרי במקום

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

קוקטייל בוקר

- 29..... כוס יין לבן יבש
- 29..... כוס יין אדום
- 29..... קמפרי תפוזים
- 20..... מימוזה
- 29..... אפרול שפריץ
- 16..... קאוה



קפה זליק

תפריט בוקר



מוגש בימים א-ה
עד השעה 12:00
בשישי ושבת
עד השעה 13:00

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 חמה

- 11 אספרסו קצר/ארוך
- 12 אספרסו כפול/ארוך
- 11 מקיאטו קצר/ארוך
- 12 מקיאטו כפול/ארוך
- 17/14 קפוצ'ינו רגיל/גדול
- 15 לאטה מקיאטו
- 14 אמריקנו
- 11 קפה שחור
- 16 נס קפה/על חלב
- 12 תה נענע בטעמים
- 17 שוקו חם / קר
- 21 סחלב חם (בעונה)
- 21 שוקו פרלינים
- 19 צ'אי לאטה (בעונה)
- 21 סיידר חם
- 28 סיידר חם עם יין

תוספת עוגייה לקפה 5 ₪

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





הכי חשוב!!

במידה ויש רגישות למזון חובה ליידע את המלצר.

שקשוקות



שקשוקה תרד - הבלתי מעוררת. 69
תרד ושמנת מוקרם בפרמז'ן, 2 ביצים, מוגש עם חליה וסלט אישי.

שקשוקה אדומה פיקנטית. 66
אדומה פיקנטית מעגבניות, שום קונפי ופלפל חריף, בצל, 2 ביצים, מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.

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

שקשוקה דואט. 69
2 שקשוקות מביצה אחת במחבתות אישיות לבחירה: שקשוקה אדומה פיקנטית / תרד, בתוספת חליה, סלט אישי וטחינה.

שקשוקה טבעונית. 66
אדומה פיקנטית מעגבניות, עלי תרד, חציל קלוי, גרגרי חומוס, זיתי קלמטה, שום קונפי ופלפל חריף, מוגש עם חליה, סלט אישי וטחינה.
תוספת טופו - 15

בשקשוקה אדומה / טבעונית - אופציה ל"ג מומלץ לבחור מידת עשייה לביצים - נזולי או עשוי טוב.

“היום יהיה יום טוב. אז קום מהמיטה ותחייך.”

סלטים

זליק - כל מה שאפשר לבקש בסלט. 69
סלט עשיר בחסה, פטריות מוקפצות, גבינת עיזים, קרוטונים, פטריות קלויות במילוי פסטו וגבינת עיזים, עגבניות שרי, גרעיני חמנייה ופרמז'ן בוויניגרט עשבי תיבול.

סלט בריאות. 64
קינואה, כוסברה, נענע, בזיליקום, רוקט, צנונית, אגוזי מלך, חמוציות, ויניגרט עשבי תיבול, בזילוף טחינה גולמית.

קיסר. 64
סלט עשיר בחסה, עגבניות שרי, קרוטונים, בצל סגול, רוטב קיסר ופרמז'ן. תוספת עוף לקיסר - 16 ש (רוטב קיסר: איולי, לימון, צלפים, פרמז'ן ואנשובי).

קפרזה. 66
לחם קלוי, שום, שמן זית, מלח, עגבניות, מוצרלה טריה, בזיליקום, צנוברים, זיתי קלמטה, בצל סגול ובלסמי.

שורשים. 59
כרוב לבן וסגול, קולורבי, צנונית, גזר, בזיליקום, נענע וכוסברה, ברוטב סאטה בוטנים וקוקוס מקורמל.

ארוחות בוקר

בוקר שוויצרי. 44
יוגורט, תפוחים, אגוזים, חמוציות, גרנולה ודבש או סילאן.

קרואסון עלומה. 68
קרואסון עם פונדו תרד, גאודה מותכת, ביצים עלומות, ואיולי שום. מוגש עם סלט אישי וגבינת שמנת, שתיה קרה או חמה. תוספת סלמון מעושן 18

חצ'פורי אצ'רולי. 69
מאפה גיאורגי מסורתי ממולא בארבע גבינות, ביצי עין מעל, מוגש עם קוקוט רסק עגבניות וקוקוט זיתים. שתיה קרה או חמה. תוספת סלמון מעושן 18.

ביצים בקן. 68
2 ביצי עין בבייגל אמריקאי, קוקוט גבינת שמנת, גבינת פטה, מוגש עם סלט אישי, ושתיה קרה או חמה.

זליק בנדיקט. 69
בריוש קלוי, סלמון מעושן, פונדו תרד, ביצים עלומות ואיולי שום, מוגש עם סלט אישי. ושתיה קרה או חמה.

בוקר בזליק. 69
ביצים לבחירה אומלט / עין / מקושקשת, סלט אישי, חמאה, ריבה ו-3 קוקוטים לבחירה ושתיה קרה או חמה. תוספת לביצים בעלות חיוך בלבד: בצל / פטריות / עשבי תיבול.

בייגל סלמון. 65
בייגל אמריקאי קלוי בחמאה, סלמון מעושן, גבינת שמנת, חסה, צלפים, בצל סגול. מוגש עם סלט אישי.

טוסט הבית. 54
טוסט בלחם קסטן לבן / דגנים מוגש עם סלט אישי ו-2 תוספות בטוסט לבחירה: פטה, פטריות, בצל סגול, זיתי קלמטה, צ'דר, ביצה קשה. תוספת נוספת - 6 ש"ח.

פוקצ'ה כמו ברומא. 29
פוקצ'ה חמה ואוורירית אפויה בתנור אבן, מוגשת עם קוקוט עגבניות מרוסקות עם סחוג וקוקוט שמן זית, בלסמי, עלי רוקט.

קוקוט צלוחית	
גבינת שמנת	6
חציל באיולי שום	6
סלט ביצים	5
גבינת גאודה	6
פטה בשמן זית וזעתר	6
פטה פרוסות 3 יחידות	15
סלט טונה	6

כריכים של בוקר

הכריכים מוגשים בבאגט טרי שנאפה במקום. חצי שלם

מוצרלה פרסקה. 23 39
מוצרלה טרייה, עלי רוקט, ממרח פסטו, עגבניות, בזיליקום טרי, זיתי קלמטה ובלסמי מצומצם.

חביתה. 22 37
איולי שום, חסה, בצל סגול ומלפפון חמוץ.

בלקני. 23 39
עלי רוקט, ממרח פסטו, חציל קלוי, גבינת פטה, עגבניה, בצל סגול וזיתי קלמטה.

סלמון מעושן וקרם תרד. 26 46
קרם תרד, עלי רוקט, סלמון מעושן, צלפים, זיתי קלמטה ובצל סגול.

גאודה. 22 37
גאודה הולנדית, גבינת שמנת, חסה, עגבניה, בצל סגול ומלפפון חמוץ.

סביח. 22 38
חציל קלוי, ביצה קשה, עגבניה, מלפפון חמוץ אריסה וטחינה.

פפרוני. 23 39
נקניק פפרוני, חסה, מלפפון חמוץ, בצל סגול, אריסה ואיולי צ'יפוטלה.

סלט טונה. 23 39
סלט טונה, מיונז, אריסה, חסה, עגבניה, מלפפון חמוץ וביצה קשה.

* ניתן להחליף את חצי הבאגט בלחמניה קטנה.
* אופציה ללחם ללא גלוטן בתוספת 3 ש"ח.

קפה ומאפה לבחירה 32
קרואסון חמאה / שקדים / שוקולד, עוגת גזר / עוגת שמרים שוקולד / בחושה ללא סוכר.
על טעמים נוספים שאל את המלצר!

בוקר ילדים - 45
ביצים לבחירה, גבינת שמנת, גבינה צהובה, ירקות פרוסים ולחם לבן / מלא.

“דברים טובים אף פעם לא באים באזור הנוחות שלך - תצא החוצה, תגלה מקומות חדשים!”