



# THE POWER OF NATURE

## מַעַת פְּתִיחָה

עסקית פותחים שולחן - בהזמנת 3 מנות ראשונות מקבלים פשוט פוקצ'ה מתנה!



36 **ארטישוק צרוב** חצאי ארטישוק חרוכים על הפלנצ'ה עם גרגירי חומוס, מונחים על לאבנה בקר עם סלסה עגבניות ושמן מורינגה פטרוזיליה

36 **חומוס עדשים ופטריות** פטריות צרובות עם שום מונחות על חומוס עדשים ומעל בצל ירוק, בלסמי מצומצם ושמן מורינגה פטרוזיליה. מוגש עם לאפה מקמח מלא

36 **חציל עדשים** ממרח חצילים ועגבניות מעוטר בעדשים שחורות, נבטי חמניה וטחינה אורגנית

31 **לביבות בטטה** לביבות בטטה עם דגנים מונחות על עלי רוקט, נבטי חמניה ובצל ירוק עם ויניגרט בלסמי ומעל נגיעות של ממרח פסטו ובלסמי מצומצם. לבחירה טאפס טחינה אורגנית / יוגורט בקר

28 **סלט קורפו** משולש גבינת פטה עיזים מונח על מצע של עגבניות שרי, מלפפון, בצל סגול, זיתי קלמטה, פטרוזיליה ובצל ירוק בתיבול מיץ לימון ושמן מורינגה פטרוזיליה

28 **סירות בטטה** סירות בטטה מונחות על מצע של עדשים שחורות בתיבול שמן מורינגה פטרוזיליה עם יוגורט קארי

35 **מרק היום** מוגש עם סלסלת לחמי השאור של לואיז / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

15 **סלסלת לחמים** סלסלת לחמי השיאור של לואיז / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

15 **פשוט פוקצ'ה** סלסה עגבניות, קונפי שום, מלח גס ושמן זית עם טופינג של בלסמי מצומצם ועלי רוקט

25 **פוקצ'ה סיציליאנית** ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים), רבעי ארטישוק, זיתי קלמטה ופרמז'ן ומעל עגבניות שרי טריות ובלסמי מצומצם

51 **פיצה לואיז** רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום (אגוזים), גבינת צאן ופרמז'ן / גבינה טבעונית, עלי רוקט ולבחירה בטטה / חצילים / פטריות / זיתי קלמטה / בצל

## ליקריות

69 **שווארמה מקסיקנית** שווארמה פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון, מונחת בג'בטה, עם גואקמולי וטחינה, פרוסות עגבניה, בצל סגול ופרוסות נפוליטוס (קקטוס) כבוש מוגש עם בטטה אפויה **חדש**

61 **סינייה טבעונית** כרובית, קוביות חצילים ובשר טבעוני מתובל, אפויים בתנור עם טחינה אורגנית וסלסה עגבניות, בעיטור פטרוזיליה וג'בטה מקמח מלא **חדש**

69 **פרגית בין אגסים** פרגית במרינדת אגסים ויין אדום עם אפונה ירוקה, מוגש עם פירה

67 **מסאבחה פרגית** נתחי פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון מוקפצים עם גרגירי חומוס, עגבניות ובצל, מונחים על לאפה מקמח מלא עם ממרח חומוס עדשים ומעל טחינה ופטרוזיליה \*ללא גלוטן מלבד הלאפה

85 **סלמון צרוב** פילה סלמון צרוב ואפוי עם שמן מורינגה פטרוזיליה. מוגש עם תוספת לבחירה

59 **פשטידת פולנטה בלקנית** פשטידת פולנטה עם חצילים ופטה כבשים, מוגש עם סלט אישי ולבחירה טאפס ציזיקי/טחינה אורגנית **חדש**

59 **שניצל פריך** חזה עוף בציפוי פירורי לחם מקמח מלא ופנקו, אפוי בתנור, מוגש עם ממרח שום קארי ופירה

55 **ריזוטו פטריות** טריו דגנים (כוסמין, גריסים ואורז ארבוריו), פטריות, שום, מיץ גזר, גבינה טבעונית ושבי צ'ילי, מעוטר בבצל ירוק ובלסמי מצומצם. \*תוספת עוף 15 שח / סלמון 18 שח

## תוספות

15 מג'דרה מאורז מלא ועדשים שחורות פירה תפוח אדמה עם קונפי שום ירקות אפויים קוקוס מלא בתיבול פסטו בזיליקום (אגוזים), בצל ירוק ופטרוזיליה סלט אישי

## POWER BOWLS

65 **Mexican Power** נתחי פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון מונחים על תבשיל קינואה לבנה ושחורה, אזוקי ובצל ברוטב עגבניות וצ'יפוטלה לצד גואקמולי, חצאי עגבניות שרי, פרוסות נפוליטוס (קקטוס) כבוש ובצל סגול **חדש**

65 **Sea Power** קוביות בורי וכרובית לצד חצאי עגבניות שרי, טחינה אורגנית ופטרוזיליה מונחים על תבשיל מג'דרה עם צ'אטני בצל. מוגש עם טאפס חריף **חדש**

61 **Vegan Power** קוביות טופו ופטריות בתיבול שמן שומשום וסילאן, קוביות בטטה אפויה ועלי תרד, מונחים על תבשיל עדשים שחורות עם שיבולת שועל, בצל, ג'ינג'ר, שום ובצל ירוק ברוטב חלב קוקוס עם סויה וסילאן, מעוטר בנבטים סיניים ובלסמי מצומצם **חדש**

## קדרות

57/59 **קינואה עם עוף / טופו וירוקים** ברוקולי, שום, אפונה ירוקה, קינואה לבנה ושחורה, גרעיני שיבולת שועל עם שמן קוקוס, ממרח פסטו, סויה וחלב קוקוס ולבחירה רצועות חזה עוף/קוביות טופו. מעוטר בשבי צ'ילי ובצל ירוק

55 **הינדו כתום** קוקוס מקמח מלא בתיבול פסטו בזיליקום (אגוזים), בצל ירוק ופטרוזיליה, עליו מונח תבשיל גרגירי חומוס ואזוקי עם מיץ גזר קוביות בטטה, שום, בצל ועגבניות. מוגש עם טופינג של טחינה אורגנית ושמן מורינגה פטרוזיליה

59 **פאייה טבעונית** אורז בר, מלא ואדום, אזוקי, פטריות, קוביות טופו, אפונה ירוקה, ברוקולי, בצל וג'ינג'ר ברוטב חלב קוקוס, עם קוביות בטטה, שבבי צ'ילי ושמרי בירה, מעוטר בבצל ירוק \*תוספת עוף במקום טופו 12 שח / סלמון במקום טופו 15 שח

51 **שקשוקה לואיז** שקשוקה עגבניות עם ביצי חופש / גבינה טבעונית / טופו ופטרוזיליה מוגש עם סלט אישי וג'בטה מקמח מלא / לחמנית טף ללא גלוטן. \*תוספת חצילים / גבינה טבעונית / טופו 6 שח

## פסטות

57 **פסטה ירוקים** פסטה מקמח מלא ברוטב חלב קוקוס עם אפונה ירוקה, קישוא, ברוקולי ושום ומעל גבינת פרמז'ן

59 **פסטה רומאית** פסטה מקמח מלא ברוטב עגבניות מיובשות ורוטב פסטו, עם פרוסות ארטישוק אלה רומנה, עגבניות שרי, עלי בייבי תרד, זיתי קלמטה ושום ומעל גבינת פטה עיזים מגורדת

61/65 **פאד תאי לואיז עוף/טופו** דפי אורז מוקפצים בשמן קוקוס עם גזר, בצל, שום, ברוקולי, קישוא, ג'ינג'ר, חלב קוקוס, סויה, סילאן ולבחירה קוביות טופו/חזה עוף, מעוטר בנבט סיני, בצל ירוק וקשיו

57 **ניוקי בטטה** ניוקי בטטה עם בצל, קישוא, פטריות, גבינת צאן, ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים) וממרח עגבניות מיובשות ומעל גבינת פרמז'ן ובצל ירוק

## טאפאסים

### מגוון מטבלים וממרחים מעולים לצד כל מנה

ממרח שום, עגבניות קלמטה, ארטישוק וצלפים, שום קארי, חצילים ועגבניות, פסטו בזיליקום (אגוזים), גואקמולי, טופו ירוק, טחינה אורגנית, חומוס עדשים, מבחר זיתים וקונפיטורה

5

פטה עיזים 16%, ממרח לאבנה 5% ועיזים מתובלת 5%

### המנות עלולות להכיל רכיבים אלרגניים כגון:

ביצים, חלב, שומשום, בוטנים, אגוזים, חיטה (גלוטן) ועוד. המטבח אינו נקי מגלוטן

# סלטים

**57** אסייתי עם פטריות חמות 🌿🌱  
גזר, כרוב לבן ואדום, נבטים סיניים וסלק, בתיבול סילאן, שמן זית ושמן שומשום ומעל פטריות מוקפצות עם שעועית ירוקה בחלב קוקוס, סילאן וחרדל דיז'ון **חדש**

**57** בריאות על 🌿🌱  
קינואה לבנה ושחורה, תפוח עץ, גזר, אזוקי, חמוציות, עלי בייבי תרד, גוג'י ברי, אגוזי ברזיל ואגוזי מלך עם רוטב הדרים מתקתק

**57** שורשים, זרעים ודגנים 🌱  
קינואה לבנה ושחורה, שיבולת שועל, עדשים שחורות, סלק טרי, גזר, בצל ירוק, עגבניות שרי, פטרזיליה חרעי צ'יה, בתיבול שמן זית ולימון, מונחים על חומוס עדשים חם, עם סופינג לבחירה טחינה אורגנית / יוגורט בקר

**55** 5 צבעים 🌿🌱  
חסה, עגבנייה, מלפפון, כרוב לבן ואדום, גזר, בצל ופטרזיליה, בתיבול מלח ירוק ולבחירה טחינה אורגנית / ממרח לאבנה 5% / פטה עיזים 16%

**62** עוף קיסרי 🌿  
חסה, עגבניות שרי, בצל סגול ונתחי חזה עוף, ברוטב קיסרי ומעל פרמזן וקשיו

**57** אטריות קונג'אק מוקפץ 🌿🌱  
אטריות קונג'אק מוקפצות עם כרוב לבן ואדום, גזר, פטריות, ברוקולי, אפונה ירוקה, שום, ג'ינג'ר, צ'אטני בצל, ממרח שום קארי, סויה וסילאן ובעיטור נבטים סיניים

\* תוספת לסלטים: טופו / חזה עוף 15 שח, סלמון 18 שח  
\* הסלטים מוגשים עם סלסלת לחמי השאור / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

# כריכים

**55** סלופי ג'ז 🌱  
בשר טבעוני מוקפץ עם בצל, רוטב עגבניות ורוטב פסטו, מונח בג'בטה עם טחינה, חסה, בצל סגול ופרוסות נפולייטוס (קקטוס) כבוש. מוגש עם טאפס חריף **חדש**

**54** פטה עיזים חם או קר  
ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים), ממרח חצילים ועגבניות, גבינת פטה עיזים מגורדת ופרוסות עגבנייה

**52/55** מוקפץ עוף / טופו 🌱  
טופו/עוף מוקפצים עם בצל ופטריות בסילאן וסויה, ממרח שום, חסה ופרוסות עגבנייה

**55** צ'אטני עוף  
חזה עוף צלוי עם צ'אטני בצל, ממרח שום קארי, חסה ופרוסות עגבנייה

**56** סלמון מעושן  
לאבנה 5%, ממרח ארטישוק צלפים, סלמון מעושן, בצל סגול ופרוסות עגבנייה

\* הכריכים מוגשים עם סלט אישי  
\* ניתן לקבל את הכריכים בלחמנית טף ללא גלוטן 🌿

# וסבקיות

המנות כוללות מיץ טבעי / שתיה חמה, מוגשות בימים א'-ה' בין השעות 13:00-17:00, פרט לחגים ומועדי ישראל

59

## מנה לבחירה:

סלט אסייתי עם פטריות חמות / סלט בריאות על / סלט שורשים, זרעים ודגנים / סלט 5 צבעים / סלט אטריות קונג'אק מוקפץ / סלופי ג'ז / כריך מוקפץ טופו או עוף / כריך פטה עיזים חם או קר / כריך צ'אטני עוף

69

## מנה ראשונה לבחירה:

חציל עדשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

## מנה עיקרית לבחירה:

Veagan Power / פאד תאי טופו / פסטה ירוקים / פסטה רומאית / ניוקי לואיז / הינדו כתום / פאייה טבעונית / קינואה טופו וירוקים / ריזוטו פטריות

79

## מנה ראשונה לבחירה:

חציל עדשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

## מנה עיקרית לבחירה:

Sea Power / Mexican Power / סינייה טבעונית / קינואה עוף וירוקים / פרגית מסאבחה / שניצל פריך / פאד תאי עוף

85

## מנה ראשונה לבחירה:

חציל עדשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

## מנה עיקרית:

שווארמה מקסיקנית / פרגית ביין אגסים / סלמון צרוב

## קינוח עסקי

**29 שח**  
**טפיוקה** 🌿🌱 - פניני טפיוקה בחלב קוקוס ומעל גוג'י ברי, שבבי פולי קקאו ולבחירה פירות העונה / פירות יבשים בליווי סילאן  
**סופלה שוקולד** 🌿 - מוגש עם כדול גלידה וניל  
**עוגילידה** - עוגיות קמח מלא ונוגט במילוי גלידת טחינה סילאן ובציפוי גרנולה  
**כדור גלידה 9 שח** 🌿🌱

## המרת שתיה

משקאות בקבוק - 5 שח  
הגדלת מיצים - 5 שח  
קלסברג / טובורג / מייסל - 19 שח  
שייק / אייס - 10 שח  
יין הבית אדום - 15 שח

# קוקטיילים

רוח קריבית  
רום, אננס, אגבה וחלב קוקוס

מרגריטה בשמש  
טקילה, מיץ תפוחים, מנגו ואגבה

ערק פירות יער  
ערק, פירות יער, חמוציות ומיץ תפוחים

קאוזה מלכות  
קאוזה, דבש מלכות ונענע

# אלכוהול

## יינות יקב בנימינה

נוס	קראף	בקבוק
28	49	95
36		110
28	49	95
24	42	85
36		110
22		70

## בירות

מייסל אורגינל  
קרלסברג / טובורג  
Somersby סיידר תפוחים אלכוהולי

# שתיה קלה

קוקה קולה / דיאט קוקה קולה / קוקה קולה זירו  
ספרייט / דיאט ספרייט  
קינלי סודה  
נביעות מים מינרלים 500 מ"ל  
פרולה Ferrarelle  
מאלטי בירה שחורה

! המנות עלולות להכיל רכיבים אלרגניים כגון: ביצים, חלב, שומשום, בוטנים, אגוזים, חיטה (גלוטן) ועוד. המטבח אינו נקי מגלוטן

# ספיישל שייקס

**29** מאקה קקאו  
פולי קקאו, שורש מאקה, תמר, צ'יה, אגבה, שמן קוקוס וחלב סויה

**29** ג'ונגל אסאי  
אסאי, תמר, מנגו, מיץ לימון, עלי נענע ואגבה

**29** מורינגה אננס  
מורינגה, ספירולינה, אננס, תמר ומיץ לימון

**29** אצה להאצה  
ספירולינה, מלפפון, אגס, תמר, עלי נענע ומיץ לימון

**29** היער השחור  
פירות יער, בננה, תמר, יוגורט בקר ואגבה \* יוגורט עיזים 4 שח

**29** פסיפלורה אגבה  
פסיפלורה, מנגו, נענע, חלב אורז שקדים ואגבה

**29** טחינה  
בננה, תמר, טחינה גולמית, אגוזי מלך, סילאן וחלב סויה

**29** לאסי  
יוגורט בקר עם פירות העונה \* יוגורט עיזים 4 שח

**29** שייק פירות העונה  
על בסיס חלב / חלב סויה / חלב שקדים / מיץ תפוחים ופירות העונה

## אייסים

**18** אייס קפה  
**15/18** קפה קר  
**19** שוקו קר  
פרלינים של שוקולד חלב / מריר 70%

**21** אייס פירות העונה  
אבטיח / לימונענע / תפוח גזר / תפוחים / לימונדה עם ג'ינג'ר וגרידת תפוז

## מיצי פירות וירקות (נסחטים במקום)

**18** החיזוקית של לואיז  
לימון טחון, ג'ינג'ר ותפוח  
**18/23** מיץ סגול  
סלק, סלרי ותפוח  
**18/23** מיץ ירוק  
תפוח, מלפפון, סלרי ונענע  
**15/20** לימונדה  
לימון טחון, סוכר ומים  
**17/22** מיץ גזר / תפוח / תפוז / סלק / סלרי / ג'ינג'ר / לימון / נענע