

בוקר בדלי אלהמברה

כבר שנים שאנחנו פוגשים, מלקמים, ומקדמים אך ורק תוצרת הארץ.
פתחנו את הדלי השכונתי אחרי שהכרנו עשרות משקים, יקבים ויצרנים קטנים מהצפון עד הדרום
07:30 - 15:00 - שירות והגשה עצמית

מהמעדנייה

מגש כל הטוב שלנו - 117 ₪

מגש עם מעימת מכל מה שאנחנו מכינים כאן
פרוסת לחם מחמצת עם ירק עונתי צלוי ומוצרלה, גבינות בקמנה, פורל כבוש, זיתים, מותססים

לחם ומטבל הבית שלנו - 33 ₪

שמן זית בלונד הבית, סילאן מקיבוץ סמר, טחינה

קפה ושתייה חמה

קלאות ישראלית שמגדלת קפה בכל העולם, מגיעה לארץ כקפה ירוק ונקלה בדרגות שונות לכדי
מעמים שונים ומגוונים

קלייה בינונית בלונד הבית - חמצמץ, לא מירי / קלייה כהה שוקלדי ומריר

אספרסו- 12 ₪ אמריקנו חם 13 ₪ הפוך קטן/גדול 14/16 ₪ (תחליף שיבולת) בתוספת 2 ₪

קורטאדו, מקיאטו - 13 ₪ | פלאט וויט - 14 ₪

קפה קר 16 ₪ אמריקנו קר 15 ₪ (תחליף שיבולת) בתוספת 2 ₪

קפה באמבל -משקה קפה עם מיץ הדרים עונתיים 23 ₪

מאצ'ה - 22 ₪

חליטת צמחים לבחירה - 16 ₪

כורכום הדרים, צ'אי, בדואית, לואיזנענע, תה שחור, תה ירוק, תה ירוק יסמין, פירות יער

שתייה ויין בכוסות

מדף היין שלנו מסודר לפי 7 אזורי גידול בארץ מהצפון הרחוק עד דרום הארץ
בוא לבחור איתנו משהו שעדיין לא טעמתם או מוזמנים לבחור כוס יין ממבחר הכוסות שפתוחות
השבוע,
תשאלו אותנו!

3 מעימות יין (חצאי כוסות) - 165 ₪ לזוג

מכמה אזורי גידול שונים בארץ אנחנו מחליטים אתם טועמים

כוסות יין מתוצרת הארץ - בין 35 ל 65 ₪

כל שבוע אנחנו בוחרים מיקבים ואזורי גידול שונים בארץ

קוקטיילים על בסיס מינקרס עם או בלי אלכוהול - 52/22 ₪

סאני - פסיפלורה, תה ירוק, תפוח | ג'ין

דובדבן - דובדבן, היביסקוס ותפוח | וודקה

יין חם

כוס - 45 ₪ | קנקן - 95 ₪

שתיה קלה ובירות - במקרר

מתוקים

מירמיסו מהקפה שלנו - 43 ₪

גלידה טבעונית - גדול/קטן - 16/39 (פיסמוק תוספת 4 ₪)

עוד מתוקים - בויטרינה

אנחנו מפיקים גם סדנאות

וחוויות קולינריות

ללו"ז החודשי באתר



100% כחול לבן
הכל מקומי

בוקר בדלי אלהמברה

כבר שנים שאנחנו פוגשים, מלקטים, ומקדמים אך ורק תוצרת הארץ.
פתחנו את הדלי השכונתי אחרי שהכרנו עשרות משקים, יקבים ויצרנים קטנים מהצפון עד הדרום

07:30 - 15:00 - שירות והגשה עצמית

מהמטבח העונתי | הביצים אורגניות, הירקות עונתיים

בוקר אלהמברה יחיד/זוגי - 72 ₪ | 119 ₪

ביצים לבחירה, ירקות ופירות העונה חתוכים, טעימת גבינות משק מכל הארץ. מטבלים מהמעדנייה, זיתים, אגוזים קלויים ולחם

הכי ישראלי - 55 ₪

מקושקשת עננים, סלט ירקות, מטבלי הבית, זיתים ולחם

בוקר בקטנה / פלמת גבינות - 43 | 74 ₪

גבינות משק, פירות העונה חתוכים, חמאה, ריבה ביחית ולחם

בוקר מהואדי - 57 ₪

גייבנה של ואדי עתיר, זעתר, לחם מחמצת קלוי, ביצי עין על ירקות חתוכים

מוזלי - 45 ₪

יוגורט בקר, פירות עונתיים, גרנולה, סילאן מקיבוץ סמר ושמן זית.

הברוסקטה של נעם - 47 ₪

ברוסקטת אבוקדו מלחם מחמצת, גבינת פמה של חדר חלב, פטרוזיליה, כוסברה, בצל ירוק, שמן ציילי מותסס ופלפל שאטה יבש.

מוגש עם ירקות חתוכים גס וזיתים

סלט של בית - 50 ₪

כל יום משהו אחר - ירקות טריים, עלים רעננים, גבינה מהמעדנייה, אגוזים קלויים

סלט קינואה ובטטה - 55 ₪

קינואה, עלי חסה, בטטה צלויה, מלפפון, בצל סגול, פטרוזיליה, נענע, פמה כבשים, סילאן של סמר, שמן זית לימון

הסנדוויצ'ים שלנו | כריכים בלחם מחמצת. הסנדוויצ'יים מגיעים כולם עם סלט קטן וזיחי הבית סורי

סנדוויץ' חביתה רכה - 49 ₪

חביתה רכה, בצל צלוי, מלפפון, עגבנייה וחסה/רוקט, צזיקי, ממרח גזר בייתי ופסטו עשבים תוספת גבינת משק - 10 ₪ | תוספת דג כבוש - 15 ₪

סנדוויץ' עין הפוכה - 49 ₪

חמאת בזיליקום, בצל פרי ועגבנייה צלויה, רוקט

סנדוויץ' פורל כבוש וסלט ביצים - 55 ₪

פורל כבוש גרבלקס של הדלי, סלט ביצים, בצל ירוק

סנדוויץ' גבינות משק - 53 ₪

מיקס גבינות משק, פסטו, ריבה עונתית, תפוח ירוק, בצל סגול ורוקט

סנדוויץ' טבעוני - 47 ₪

סנדוויץ' טבעוני משתנה, עם ממרחים של הדלי, ציילי מותסס וירקות

צהריים החל משעה 13:00

מסבחה עדשים כתומות - 59 ₪

עדשים כתומות מבושלות עם שום, טחינה גלומית ומעט כמון, אנטיפסטי, חריף וירק מותסס. מגיע עם 2 פיתות טריות

צהריים יפואי בריא ועונתי - 82 ₪

פילה דג ים, קינואה מוקפצת עם שום, ירקות מוקפצים במחבת עם לימון, רוזמרין וגרידת לימון. מגיע עם פרוסת לחם מחמצת, טחינה גלומית וזיתים

מרקים - 48 ₪

מרק כתום עם גייג'ר (חרפרף) | מרק צבע החורף - סלקים | חרירה יפואית | מרק צה | מרק שורשים חורפי | מרק ירוקים מצליבים (+7 ש"ח)

Alhambra Morning

For years we have been meeting, gathering, and promoting only Israeli local produce. We opened the neighborhood deli after getting to know dozens of farms, wineries, and small producers from the north to the south.

07:30 - 15:00 | Self-Service

From the Deli

Our Best Platter - 117 ₪

A platter with samples of everything we prepare here: sourdough bread slice with sun-dried cherry tomatoes and mozzarella, small cheeses, cured trout meze, olives, and fermented vegetables

Our House Dip - 33 ₪

Date syrup from Kibbutz Samar, Har Bracha tahini, olive oil, and bread

Coffee and Hot Drinks

Israeli agriculture growing coffee all over the world, arriving in the country as green coffee beans and roasted to various degrees for different and diverse flavors.

Medium roast house blend - sour, not too much / Dark chocolatey and bitter
roast Espresso - 12₪ | Hot Americano 13₪ | Small/large latte 14/16₪ (oat milk substitute) extra 2₪ | Cortado, macchiato 13₪ | flat white - 14₪ | Cold coffee 16₪ Cold Americano 14₪ (oat milk substitute) extra 2₪

Coffee Bumble - coffee drink with seasonal citrus juice 23₪

Matcha - 22₪

Herbal tea of your choice - 16₪

Citrus turmeric, chai, Bedouin, lemon mint, black tea, green tea, wild berries

Drinks and Wine by the Glass

Our wine shelf is arranged by 7 growing regions in the country, from the far north to the south. Come choose something with us that you haven't tasted yet, or feel free to choose a glass of wine from the selection open this week.

Ask us!

3 Wine Tastings (half glasses) - 165 ₪

per couple From several different growing regions in the country, we decide, you taste.

Glasses of Local Wine - between 35 to 65 ₪

Every week we select from different wineries and growing regions in the country.

Tinkers-Based Cocktails with or without Alcohol - 52/22 ₪

Sunny - Passionfruit, green tea, apple | Gin

Mulled Wine

glass - 45 ₪ | pitcher - 95 ₪

Israeli Beers and soft drink - available in the refrigerator

Sweets

tiramisu - 43 ₪

Vegan Ice Creams - Small / Large - 16₪ / 39₪

(+4 for Pistachio)

Check out our showcase

**We also produce workshops
and culinary experiences
scan to monthly schedule!**



Alhambra Morning

For years we have been meeting, gathering, and promoting only Israeli local produce. We opened the neighborhood deli after getting to know dozens of farms, wineries, and small producers from the north to the south.

07:30 - 15:00 | Self-Service

From the Seasonal Kitchen | Our eggs are organic, and our vegetables are seasonal and local

Alhambra Breakfast Single/for two - 72 | 119 🍷

Eggs of your choice, seasonal cut vegetables and fruits, farm cheese tasting from all over the country, deli dips, olives, roasted nuts, and bread

very Israeli - 55 🍷

Fluffy scrambled eggs, vegetable salad, house dips, olives, and bread

Small Breakfast / Cheese Platter - 43 | 74 🍷

Farm cheeses, seasonal cut fruits, butter, homemade jam, and bread

Morning from the Wadi - 57 🍷

Jibna cheese from Wadi Atir, za'atar, toasted sourdough bread, eggs, and chopped vegetables

Muesli - 45 🍷

Yogurt, seasonal fruits, granola, date syrup from Kibbutz Samar, and olive oil

Noam's Bruschetta - 47 🍷

Sourdough bread avocado bruschetta, feta cheese, parsley, cilantro, green onion, fermented chili oil and dry shata pepper.
Served with vegetables and olives

House Salad - 50 🍷

Every day something different - fresh vegetables, fresh greens, cheese from the deli, roasted nuts

Quinoa and Sweet Potato Salad - 55 🍷

Quinoa, lettuce leaves, roasted sweet potato, cucumber, red onion, parsley, mint, sheep feta, Samar date syrup, and lemon olive oil

Our Sandwiches | All sandwiches are served on sourdough bread with a small salad and house olives

Soft Omelet Sandwich - 49 🍷

Soft omelet, grilled onion, cucumber, tomato, lettuce/rocket, tzatziki, homemade carrot spread, and herb pesto
Add farm cheese - 10 🍷 | Add pickled fish - 15 🍷

Farm Cheese Sandwich - 53 🍷

A mix of farm cheeses, pesto, seasonal jam, green apple, purple onion, and arugula

Sunny-Side down Sandwich - 49 🍷

Basil butter, fresh onion, roasted tomato, and arugula

vegan Sandwich - 47 🍷

A changing vegan sandwich, with our special spreads, fermented chili and vegetables

Pickled Trout and Egg Salad Sandwich - 55 🍷

Hedley's pickled gravlax trout, egg salad, and green onion

Lunch (From 13:00)

Orange Lentil masabaha - 59 🍷

Orange lentils cooked with garlic, raw tahini, and a hint of cumin, served with antipasti, spicy and fermented vegetables, and two fresh pita bread

Healthy and Seasonal Jaffa Lunch - 82 🍷

Sea fish fillet with sautéed quinoa and garlic, pan-sautéed vegetables with lemon, rosemary, and lemon zest. Comes with a slice of sourdough bread, raw tahini, and olives

Soups - 48 🍷

Orange Soup with Ginger | Winter Color Soup - Beets | Jaffa style Harira | vegetables Soup | Winter Root Soup | Cruciferous Greens Soup (+7 NIS)