

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, טעימת גבינות משק מכל הארץ, מטבלים מהמעדנייה, זיתים, אגוזים קלויים, לחם

הכי ישראלי - 55 ₪

מקושקשת עונים, סלם ירקות, מטבלי הבית, זיתים ולחם

בוקר בקטנה / פלמט גבינות - 43 | 74 ₪

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

בוקר מהואדי - 57 ₪

ג'יבנה של ואדי עתיר, זעתר, לחם מחמצת קלוי, ביצי עין על ירקות חתוכים

מוזלי - 45 ₪

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

הברוסקמה של נעם - 47 ₪

ברוסקמה אבוקדו מלחם מחמצת, גבינת פטה של חדר חלב, פמרוזיליה, כוסברה, בצל ירוק, שמן צ'ילי מוחסס ופלפל שאטה יבש.

מוגש עם ירקות חתוכים גס וזיתים

סלמ של בית - 50 ₪

כל יום משהו אחר - ירקות טריים, פרי עונתי, עלים רעננים, אבן יוגורט, אגוזים קלויים

סלמ קינואה ובטטה - 55 ₪

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

הסנדוויצ'ים שלנו | לחם מחמצת, סלמ קטן וזיתי הבית סורי

סנדוויץ' חביתה רכה - 49 ₪

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

סנדוויץ' עין הפוכה - 49 ₪

חמאת בזיליקום, בצל טרי ועגבנייה צלויה, רוקט

סנדוויץ' פורל כבוש וסלמ ביצים - 55 ₪

פורל כבוש גרבלקס של הדלי, סלמ ביצים, בצל ירוק

סנדוויץ' גבינות משק - 53 ₪

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

סנדוויץ' טבעוני - 47 ₪

סנדוויץ' טבעוני משחנה, עם ממרחים של הדלי, צ'ילי מוחסס וירקות



100% כחול לבן
הכל מקומי

צהריים 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
שעות שמחות | 30% הנחה על בקבוקי היין!

העסקית שלנו! החל מהשעה 13:00

כולל חליטה קרה/חמה וירקות עונתיים

מסבחה עדשים כתומות - 48 ₪

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

צהריים יפואי בריא ועונתי - 79 ₪

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

פסטה מהסדנאות - 62 ₪ (80 ג' פילה דג +45 ₪)

עגבניות מותססות מהסדנאות שלנו, חמאה, יין לבן, שום מרווה, עגבניה צלוייה

מהמעדנייה

מגש כל הטוב שלנו - 117 ₪

מגש עם טעימת מכל מה שאנחנו מכינים כאן
פרוסת לחם מהמצת עם ירק עונתי צלוי ומוצרלה, גבינות בקטנה, פורל כבוש, זיתים, מותססים

לחם ומטבל הבית שלנו - 33 ₪

שמן זית בלנד הבית, סילאן מקיבוץ סמר, טחינה הר ברכה

מותססים וכבושים - 59 ₪

דג כבוש מהמעדנייה, מותססים שלנו - זיתים, חריף וירק מותסט, חמאה מחובלת, ציזיקי, לחם

מוזים מתחלפים - 52 ₪

שלושה סלטי הבית שאנחנו מכינים כל השבוע, לחם מהמצת

קפה ושתייה חמה

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

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

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!

אנחנו מפיקים גם סדנאות

וחוויות קולינריות

ללו"ז החודשי באתר



 deli.alhambra

מתוקים

מירמיסו מהקפה שלנו - 43 ₪

גלידה טבעונית - גדול/קטן - 16/39 (פיסטוק חוספת 4 ₪)

עוד מתוקים - בויטרינה!

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, 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, seasonal fruit, fresh greens, yogurt stone, 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

| 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



Alhambra Noon

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.

Happy Hour | 30% off wine bottles

Our Business Menu! From 1 PM

Including cold/hot herbal tea and seasonal vegetables

Orange Lentil masabaha - 48 ₪

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 - 79 ₪

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

Pasta from the workshops - 62 ₪ (80g fish fillet +45₪)

Fermented tomatoes from our workshops, butter, white wine, garlic, sage, roasted tomato

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

Ferments and Pickles - 59 ₪

Smoked trout, our ferments - olives, spicy and fermented vegetables
Served with bread, seasoned butter, and tzatziki

Changing Salads - 52 ₪

3 of our seasonal homemade salads. Served with sourdough 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

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!

Sweets

tiramisu - 43 ₪

Vegan Ice Creams - Small / Large - 16₪ / 39₪
(+4 for Pistachio)

Check out our showcase!

We also produce
workshops & culinary experiences
scan to check
monthly schedule!



 deli.alhambra