

ערב בדלי

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

פתיחים

צלחת חריפים בקטנה - 22 ₪

פלפל חריף קלוי, סחוג של ארז, ציילי מותסס, חמאת בזיליקום ולחם

גבינת משק, אגוזי מלך קלויים וריבה - 39 ₪

גבינה קשה או רכה, אגוזי מלך שאנחנו קולים, ריבה עונתית ולחם

מיקס עגבניות ומוצרלה - 33 ₪

בצל סגול, בזיליקום סילאן ולחם

מטבל הבית שלנו - 29 ₪

סילאן מקיבוץ סמר, טחינה הר ברכה, שמן זית ולחם

מהמטבח העונתי

עונת החורף מתאפיינת בירקות מן האדמה, פקעות, מצליבים, שורשים ועלים בשרניים
הירקות שלנו מגיעים מתומר טוא, חקלאות אורגנית מעין יהב

עלים ופירות חורף צבעוניים - 52 ₪

רוקט בר, סלקים צבעוניים, אגוזים קלויים, דבש, הדריס, שמיר ונענע

סשימי דג ים - 55 ₪

דג מקומי בכבישה עדינה בסלק, שמנת עיזים של חוות רום, ציילי מותסס, שמן זית ועלים רעננים

דואט חורפי - 77 ₪

שומר רך, אספרגוס צלוי, ציר דגים, יין לבן וחמאה, בצקניות וירקות שורש

דואט חורפי עם דג - 120 ₪

חתיכת דג, שומר רך, אספרגוס צלוי, ציר דגים, יין לבן וחמאה, בצקניות וירקות שורש

מרקים משתנים - שאלו אותנו - 48 ₪

חרירה יפואית | ירקות שורש | ירקות צה | מרק בטטה

מרק מצליבים צרובים - 58 ₪

קרם מכרובית, ברוקולי ותרד מלבר, מעל ירקות מצליבים צרובים עם שום ולימון וציפס קייל מיובש

מהמערנייה

מגש כל הטוב שלנו - 110 ₪

מגש עם טעימות מכל מה שאנחנו מכינים כאן

פרוסת לחם מחמצת עם שרי מיובש ומוצרלה, גבינות בקטנה, פורל מעושן, זיתים, מותססים

פלטת גבינות - 70 ₪

גבינות משק, אגוזים קלויים, חמאה וממרחים שלנו, ירקות ופירות בקטנה, מגיע עם לחם מחמצת

שלישיית ברוסקטות - 55 ₪

מוצרלה, חמאת בזיליקום ועגבנייה צלויה | גבינה רכה וריבה ביתית | פורל מעושן וציזיקי

מותססים וכבושים - 59 ₪

פורל מעושן, דג כבוש בסלק, מותססים שלנו - זיתים, חריף וירק מחותסס

מגיע עם לחם, חמאה מתובלת וציזיקי

זיתים ואגוזים - 15 ₪

מתוק?

עוגת גבינה באסקית עם ריבה - 39

טירמיסו - 39

מוס שוקולד עם נוגט - 39

מועדון החברים

כולם רוצים להיות חברים

של אלהמברה



100% כחול לבן

הכל מקומי



deli.alhambra

ערב בדלי

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 טעימות 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 ₪
דובדבן שובב - דובדבן, היביסקוס, תפוח | וודקה
סאני - פסיפלורה, תה ירוק, תפוח | ג'ין

בירות ישראליות בבקבוק 21 / 24 ₪
מלכה, שפירא, מוסקו, גולדסטאר, מכבי ועוד משתנים

יין חם 45 ₪
סגריה חמה | סיידר עם יין אדום

מים - 12/20

פלגרינו - 12/22

תפוזים/גזר/רימון בעונה - סחוט טבעי - 21

מיץ טבעי המתססה תפוח/אגס - 16

גרופר תפוחה/לימונדה/תפוזזה/פטללה - 16

קפה ושתייה חמה

חקלאות ישראלית שמגדלת קפה בכל העולם, מגיע לארץ כקפה ירוק ונקלה בארץ בדרגות שונות לטעמים
שונים ומגוונים

קלייה בינונית בלנדר הבית - חמצמץ, לא מידי / קלייה כהה שוקלדי ומריר
אספרסו - 12 ₪ אמריקנו חם 12 ₪ הפוך קטן/גדול 13/15 ₪ (תחליף שיבולת) בתוספת 2 ₪
קורטאדו, מקיאמו, פלאט וויט - 13 ₪
קפה קר 15 ₪ אמריקנו קר 14 ₪ (תחליף שיבולת) בתוספת 2 ₪
קפה באמבל - משקה קפה עם מיץ הדריים עונתיים 23 ₪
מאצ'ה - 22 ₪
חלימת צמחים לבחירה - 16 ₪
כורכום הדריים, צ'אי, בדואית, לאויזנענע, תה שחור, תה ירוק, פירות יער

מועדון החברים

כולם רוצים להיות חברים
של אלהמברה



100% כחול לבן
הכל מקומי

Evening in the Deli

For years, we have worked on developing Israel's local products. We created the Deli after getting to know local farms, wineries, and other small producers from the north to the South.

small dishes

All kinds of spicy - 22 ₪

Roasted hot pepper, Sechug, fermented chili, basil butter and bread

Farm cheese, roasted walnuts and jam - 34 ₪

Hard or soft cheese, walnuts, seasonal jam and bread

cherry tomatos and mozzarella - 33 ₪

onion, silan, basil and bread

Our home dip - 29 ₪

Silan from Kibbutz Samar, Har Bracha tahini, olive oil and bread

Seasonal Kitchen

Winter is characterized by root vegetables , tubers, cruciferous vegetables, and fleshy leaves
Our vegetables come from Tomer Tana, an organ farm in Ein Yahav.

leaves and colorful winter fruits - 52 ₪

Wild rocket, colorful beetroots, walnuts, honey, citrus, dill and mint

fish sashimi - 55 ₪

Local fish delicately marinated in beetroot, goat's cream from rom farm, fermented chili, olive oil and fresh leaves

A winter duet - 77 ₪

Soft fennel, roasted asparagus, fish stock, white wine, butter, spetsale and root vegetables

A winter duet with fish - 120 ₪

A piece of fresh fish, Soft fennel, roasted asparagus, fish stock, white wine and butter, spetsale, and root vegetables

Soup - 48 ₪ (changes every day)

Harira- Jaffa style | Root vegetables | Fresh vegetables | sweet potato

Grilled Vegetables soup- 58 ₪

Cauliflower broccoli and spinach cream, with vegetables scorched with garlic and lemon, and kale chips

From The Deli

A Platter Full of Goodes- 110 ₪

A platter with a taste of everything we prepare here.

A slice of sourdough bread with cherry tomatoes & mozzarella, a few cheeses, smoked trout, olives, and fermented vegetables

Cheese Plate- 70 ₪

A variety of farm to table cheese, fresh-cut fruits of the season, butter, jam, and bread

Bruschetta Trio - 55 ₪

Mozzarella, basil butter and roasted tomatoes | Soft cheese and homemade jam | Smoked trout and tzatziki

Fermented and pickle plate - 59 ₪

Smoked trout, pickled fish in beets, our specials- olives, spicy and fermented vegetable

Comes with bread, butter and tziziki

SWEET TOOTH?

Busque cheese cake with jam - 39 ₪

Tiramisu - 39 ₪

Chocolate mousse with nougat - 39 ₪



100% local

Alhambra Friends Club



deli.alhambra

Evening in the Deli

Drinks and Wine

Our wine shelf is arranged according to 7 growing regions in the country from the far north to the south. We invite you to pick out something that you haven't tasted yet, or to choose a glass of wine from the selection of glasses that are open this week.

Don't hesitate to ask us!

3 Wine Tastings (half a glass) 165 ₪ per couple

Local wine tasting from different areas around Israel.
We choose, you taste!

A glass of local Israeli wine 35-65 ₪

A different variety to choose from every week, ask the waiter.

Cocktails Based on Thinkers/ Virgin cocktails 52/22 ₪

Naughty cherry- cherry, hibiscus & apples with vodka
Sunny- Passionfruit, green tea & apples with gin.

Israeli Beers 21/24 ₪

Malka, Shapira, Mosko, Goldstar, Macabi and more

Hot Wine 45 ₪

hot sangria | hot cider with wine

San Pellegrino 12/22 ₪

Mineral Water 12/22 ₪

Gropper- sparkling apple pineapple/lemon lime/orange blueberries 14 ₪

Natural pear/apple juice 14 ₪

Fresh Juice 21 ₪

Hot Drinks & Coffee

Israeli agronomists that grow coffee beans all over the world. Roasted in Israel.
Our home blend- Medium roast a bit acidy/ dark roast, chocolatey and bitter.

Espresso-10 ₪ Hot Americano- 12 ₪ Cappuccino-13/15 ₪ oat/almond/soy milk +2 ₪

Cortado/Macchiato/Flat White- 13 ₪

Ice coffee-15 ₪ Ice Americano-14 ₪

Bumble Coffee - coffee with seasonal citrus fruit- 23 ₪

Matcha- 22 ₪

Hot/cold herbal tea - 16 ₪



100% local

Alhambra Friends Club



deli.alhambra