

CAFÉ NAPOLI

Menu

Cocktails

קוקטיילים

אפרול שפריץ | 54
פרוסקו, פלח תפוז מרענן

נגרונז | 58
ג'ין מאלפז, קמפרי, ורמוט אדום, תפוז

טרופיקל | 62
רום, אפרול, אמרטו, פסיפלורה, אננס

בזיל סמאש | 62
ג'ין מאלפז, סירופ למון גראס, בזיליקום, מיץ לימון

לה קונטסה | 66
בלוגה, ליקר ליצ'ז, סירופ קיווי, סירופ ליצ'ז, סירופ טימין, לימונדה, מיץ לימון

פורנסטאר מרטיני | 64
בלוגה, פסיפלורה, וניל, פרוסקו

ג'סמין | 62
מאלפז, קמפרי, פסיפלורה, מיץ לימון

הוגו שפריץ | 60
פרוסקו, סן ז'רמן, נענע, מלפפון

VIRGIN

נוזקו בליני אפרסק 38 / 118

שרדונה, דומיין לה קולומבט, ללא אלכוהול 38 / 118

Alcohol

אלכוהול

אפרטיף		וויסקי סקוטי מאלט	
מרטיני דריי/רוסו/ביאנקו	36	גלנפידיך 12	58
קמפרי	39	גלנפידיך 18	79
אפרול	38	גלן ליווט 12	58
גראפה		וויסקי סקוטי בלנד	
נוניו מוסקט	48	מק'אלן 12	87
וודקה		לגבולין	89
בלוגה נובל	49	וויסקי סקוטי בלנד	
בלוגה גולד ליין	64	בלנטינס	44
בלוגה טרנסאטלנטיק	68	ג'וני ווקר בלק	58
גרייגוס	61	שיבס ריגל 12	58
ג'ין		ג'וני ווקר בלו	139
הנדריקס	56	וויסקי אמריקאי	
מאלפז	54	ג'ק דניאלס	46
מנקי 47	71	פור רוזס	43
רום		וויסקי אירי	
הוואנה קלאב 3	52	ג'יימסון	45
נגריטה ספייס	41	דיזסטף	
זקאפה 23	79	פרנה ברנקה	42
טקילה		שרטרז ירוק	66
אולמקה סילבר	42	ליקרים	
אולמקה גולד	49	לימונצ'לו	38
פטרון סילבר	52	אמרטו דיסארוננו	37
דון חוליו אנייחו	76	אמארו נונינו	43
קלאסה אזול	220	גליאנו אוטנטיקו	43
דון חוליו 1942	238	מידורי	37
קוניאק		קוואנטרו	42
הנסי V.S	58	סן ג'רמן	62
רמי מרטיני V.S.O.P	72		
רמי מרטיני X.O	135		
אניס			
פסטיס	44		
פרנו	44		
ארק נוח	44		
אוזו מטקסה	41		
סמבוקה לבנה	42		

Pasta

פסטות

פומודורני ג'אלי 80
פטוצ'יני, חמאת עגבניות צהובות, שמנת, בזיליקום ופרמזן

ארטישוק אליו א אוליו 89
קיטארה, עגבניות שמש, שום קונפי, אספרגוס, זיחי קלמטה, פיסטוקים וצ'ילי

ניוקי דה קסטניה 98
שמנת, מחית כמהין, פורטבלו, שימג'י, יער, צינזאנו וערמונים

ניוקי קצבים 128
סינטה, עגבניות שרופות, בצל, אספרגוס, דמי גלאס ופרמזן

ספגטי סרטנים 118
שרימפס, חמאה, צ'ילי, לימון, פטרוזיליה וציר סרטנים

טורטליני גבינות 98
ריקוטה, תרד, פקורינו רומאנו ברוטב חמאת עגבניות ואורגנו

ציידים 138
ריגטוני, פילה בקר, פטריות, עגבניות, דמי גלאס ופרמזן

פשה סיציליאני 128
פטוצ'יני, דג ים, עגבניות, צ'ילי, קלמטה, פטרוזיליה וצנוברים

פטוצ'יני לימון פיסטוק 88
חמאה, בזיליקום, מרווה ופרמזן

Mains

עיקריות

שניצל קפה נאפו 86
חזה עוף בציפוי פירורי לחם קריספיים ופירה תפוחי אדמה

המבורגר ומח עצם 104
לחם בריוש, בשר מתערובת השף, רוטב יין אדום ודמי גלאס

פילה סלמון 124
ירקות ירוקים

שיפוד לולו 98
פרגית, אורז לבן, אורז בר, ירקות ירוקים ורומסקו

פילה דג ים 156
ניוקי, ארטישוק, אפונה, חמאה, לימון, יין לבן ועשבי חיבול

פילה בקר 198
פירה תפוחי אדמה, ירקות שורש צלויים ודמי גלאס

לברק שלם 156
יין לבן, חמאה, תפוח אדמה, עגבניות וזיחי קלמטה

ביף בורגיניון 108
בשר בקר בבישול ארוך, ירקות שורש, עשבי חיבול ופירה

Beverages

שתייה קלה

סן פלגרינו	32	פפסי / פפסי מקס	15
אקווה פאנה	32	סבן-אפ / דיאט	15
פרייה	16	לימונדה / תפוזים	15
סאן בנדטו	15	טוניק	18

Beers

בירות

בקבוק		חבית	
מלכה אדמונית	38	גולדסטאר אנפילטרד	38
נגב	38	מורטי	38
שפירא IPA	38	פאולנר	38

Aperitivo

פתיחה

פוקאצ'ה ומטבלים 34

צלחת חריפים 29
זיחים ירוקים, סלסה דה פפרצ'ינו, שום קונפי בצ'ילי ופלפל חריף חרוך

ארנצ'יני גבינות 64
חמאת עגבניות צהובות, שמן בזיליקום, פרובלונה ופרמזן

שרימפס בורגר 52
בצל מוחמץ, קורנישון, חסה לליק, איולי דה פפרצ'ינו, מוגש בבריוש חמאה

טאקו טונה 50
עגבניות שרי, כוסברה, צלפים ואיולי דה פפרצ'ינו

אויסטר ג'ילדרו 34 ליחי | 96 ל35 יחי
שאלוט, בלסמי לבן וכוסברה

ברוסקטה רוסטביף טלה 56
איולי לימון כבוש, בצל מוחמץ, רוקט, עגבניות צלויות ופרמזן

Primi

ראשונות

סלט כרובית 69
קרם כרובית, עשבי חיבול, צ'ילי, קלמטה, שאלוט, צימוקים, אגוזי לוז וגבינת צאן

פיורי די זוקה 79
פרחי זוקיני במילוי ריזוטו לימוני, קציפת פקורינו ושמן בזיליקום

טרין כבדי עוף 68
ריבת ענבים, פלפל שחור וברוסקטה

סלט פומו 79
עגבניות, זיחי קלמטה, קרעי פוקאצ'ה, סלסה רוסטיקה, צ'ילי ומוצרלה בופאלו

קרפצ'יו די מנזו 79
פילה בקר, שמן זית, אורוגולה, בלסמי ופרמזן

סלט קיסר 72
לבבות חסה, קרוטונים, פרמזן, אנשובי וביצה רכה

שרימפס במחבת 86
קרם פלפלים, לימון כבוש ובצל ירוק

ברוסקטה עגבניות שחורות 68
צליות בחמאת שום, פסטו, סטרצ'טלה, עגבניות שרי, עגבניות צלויות, בלסמי ובזיליקום

סלט ברי פחם 79
לבבות חסה, סלנובה, בצל סגול, פינק ליידי, פקאנים קלויים ובלסמי לבן

פונגי די בוסקה 82
קציפת חירס, יער, שימג'י, פורטובלו, מרווה וטוויל פרמזן

Pizza

פיצות

מרגריטה 76
עגבניות, מוצרלה, פרמזן ובזיליקום

פפרוני 86
עגבניות, מוצרלה, שום, קונפי עגבניות, פרמזן, בזיליקום, שמן זית וצ'ילי

בוראטה 88
עגבניות, בוראטה, קונפי שום, זיחים, שרי ובזיליקום

פולנטה 84
קרם חירס במדורה, אספרגוס, פרובלונה, עירית, צ'ילי וגבינת צאן

רומנו 88
מוצרלה, עגבניות, ארטישוק, בצל סגול, זיחי קלמטה, אורגנו וגבינת צאן

Crudo

דגים נאים

סביצ'ה דג ים 82
זוקיני, יוגורט נענע, עגבניות, בזיליקום, צנוברים וקרם פלפלים חריפים

טונה ים תיכוני 89
יוגורט, עשבי חיבול, צ'ילי, שקדים ולימון

טאטאקי טונה 88
טונה צרובה ברוטב קלברזי, סלסה חירס, כוסברה, שאלוט, שום, אנשובי ובלסמי לבן

סביצ'ה קיצי 88
גספצ'ו עגבניות מגי, צ'ילי ירוק, פלפל קלוי, לימון, בלסמי לבן, שמן זית וברנואזים של מלון, סלרי, מלפפון ונענע

A P E R I T I V O		
Focaccia and Spreads	34	
Spicy Veggie Selection	29	
Calamata olives, Charred hot peppers, salsa di pepperoncino, garlic confit in chili		
Cheese Arancini	64	
with yellow tomatoes butter, basil oil, provolone and parmesan		
Shrimp Burger	52	
Pickled onion, cornichon, lalique lettuce, aioli di peperoncino, served on a butter brioche bun		
Tuna Taco	50	
Cherry tomatoes, cilantro, aioli di peperoncino and capers		
Gillardeau Oysters	34 pc	
With shallots, white balsamic vinegar and cilantro		
Lamb Roast Beef Bruschetta	56	
Preserved lemon aioli, pickled onion, rocket, roasted tomatoes, and Parmesan		
P R I M I		
Cauliflower Salad	69	
Cauliflower puree, fresh herbs, chili, kalamata olives, shallot, raisins, hazelnuts and sheep cheese		
Fiori di zucca	79	
Zucchini flowers filled with lemon risotto, pecorino whipped cream and basil oil		
Chicken Liver Terrine	68	
Grape jam, black pepper, and toasted bruschetta		
Pomo salad	79	
Tomatoes, kalamata olives, focaccia chunks, rustico salsa, chili and buffalo mozzarella		
Carpaccio di Manzo	79	
Beef fillet, olive oil, arugula, balsamic vinegar and Parmesan		
Caesar salad	72	
Lettuce hearts, croutons, parmesan, anchovy and soft egg		
Shrimps Pan	86	
Yellow pepper puree, pickled lemon and green onion		
Black Tomato Bruschetta	68	
Roasted in garlic butter, pesto, stracciatella, cherry tomatoes, roasted tomatoes, balsamic vinegar and basil		
Brie Noir Salad	79	
With Salanova, lettuce hearts, red onion, Pink Lady apple, toasted pecans and white balsamic vinegar		
Funghi di bosco	82	
Corn puree, portobello, shimeji, butter, sage and parmesan tuile		
P I Z Z A		
Margherita	76	
Tomatoes, mozzarella, parmesan and basil		
Pepperoni	86	
Tomatoes, mozzarella, garlic, tomato confit, parmesan, basil, olive oil and chili.		
Buratta	88	
Tomatoes, garlic confit, cherry tomatoes and basil		
Romano	88	
Mozzarella, tomatoes, artichoke, red onion, Kalamata olives, oregano, and sheep cheese		
Polenta	84	
Chilli ,chives ,provolone cheese, asparagus and sheep cheese		
C R U D O		
Sea Fish Ceviche	82	
With zucchini, tomato, mint yogurt, basil, pine nuts, and spicy pepper puree		
Mediterranean Tuna	89	
With yogurt, herbs, chili almonds and lemon		
Tuna Tataki	88	
Seared tuna in calabrese sauce, corn salsa, cilantro, shallots, garlic, anchovies, and white balsamic vinegar		
Summer Ceviche	88	
Magi tomato gazpacho, green chili, roasted pepper, lemon, white balsamic vinegar, olive oil, brunoise of melon, celery, cucumber, and mint		

P A S T A		
Pomodorini Gialli	80	
Fettuccine in a yellow tomato and cream sauce with basil and parmesan		
Artichoke Aglio e Olio	89	
Chitarra with sun-dried tomatoes, garlic confit, asparagus, Kalamata olives, olive oil, pistachios, and chili		
Gnocchi di Castagne	98	
truffle puree, cream, portobello, champignon and shimeji mushrooms, Cinzano and chesnuts		
Butcher’s Gnocchi	128	
With sirloin , charred tomatoes, onion, and asparagus in demi-glace with Parmesan cheese		
Crab Spaghetti	118	
Shrimp, butter, chili, lemon, parsley and crab stock		
Mixed Cheese Tortellini	98	
Ricotta, spinach, and pecorino romano in a tomato butter and oregano sauce		
Cacciatore	138	
Rigatoni, beef fillet, mushrooms, tomatoes, demi-glace and parmesan		
Pistachio Lemon Fettuccine	88	
Butter, basil, sage, and Parmesan		
Pesce Siciliano	128	
Fettuccine, fresh sea fish, tomatoes, chili, Kalamata olives, parsley and pine nuts		
M A I N		
Cafe Napo Schnitzel	86	
Chicken breast coated in crispy breadcrumbs, served with mashed potatoes		
Burger & Bone Marrow	104	
Served on brioche with potatoes, red wine, demi-glace		
Salmon Fillet	124	
With green vegetables		
Lulu Skewers	98	
Spring chicken, wild & white rice, green vegetables, romesco		
Sea Fish Fillet	156	
With gnocchi, artichoke, peas, butter, lemon, white wine, herbs		
Beef Fillet Mignon	198	
Roasted root vegetables, mashed potatoes and demi-glace sauce		
Whole Bass	156	
In white wine and butter, with potatoes, tomatoes, Kalamata olives		
Bœuf bourguignon	108	
Slow-cooked beef, root vegetables, herbs and mashed potatoes		

B E V E R A G E S			
San Pellegrino	32	Pepsi\	Pepsi Max 15
Acqua Panna	32	7Up\	Diet 15
Perrier	16	Lemonde	15
San Benedetto	15	Orange Juice	15
		Tonic Water	18

B E E R S			
Bottled		Draft	
Malka red beer	38	Goldstar UF	38
Negev	38	Moretti	38
Shapiro IPA	38	Paulaner	38

C A F É N A P O	
Menu	
C O C K T A I L S	
Aperol Spritz 54	
Prosecco, a refreshing orange slice	
Negroni 58	
Malfy gin, Campari, red vertmouth, orange	
Basil Smash 62	
Malfy gin, lemon grass syrup, basil and lemon juice	
La Contessa 66	
Beluga, lychee liqueur, kiwi syrup, lychee syrup, thyme syrup, lemonade and lemon juice	
Tropical 62	
Rum, Aperol, Amaretto, Passion Fruit and Pineapple	
Pornstar Martini 64	
Beluga vodka, passion fruit and vanilla, Prosecco	
Hugo Spritz 60	
Prosecco, St-Germain, fresh mint, cucumber	
Jasmine 62	
Malfy gin, Campari, passion fruit, lemon Juice	
V I R G I N	
Nozeco Peach Bellini 38 / 118	
Chardonnay Domaine La Colombette	
Alcohol Free 38 / 118	

A L C O H O L			
Apéritif		Single Malt Scotch	
Martini Dry/Rosso/	36	Glenfiddich 12	58
Bianco		Glenfiddich 18	79
Campari	39	Glenlivet 12	58
Aperol	38	Glenlivet 15	79
Grappa		Macallan 12	87
Nonino Moscato	48	Lagavulin	89
Vodka		Blended Malt Scotch	
Beluga Noble	49	Ballantine's	44
Beluga Gold Line	64	Johnnie Walker Black	58
Beluga Transatlantic	68	Chivas Regal 12	58
Grey Goose	61	Johnnie Walker Blue	139
Gin		American Whiskey	
Hendrick's	56	Jack Daniel'S	46
Malfi	54	Four Roses	43
Monkey 47	71	Irish Whiskey	
Rum		Jameson	45
Havana Club 3	52	Digestif	
Negrita Spice	41	Fernet Branca	42
Zacapa 23	79	Chartreuse Green	66
Tequila		Liqueurs	
Olmecca Silver	42	Limoncello	38
Olmecca Gold	49	Amaretto Di Saronno	37
Patron Silver	52	Amaro Nonino	43
Don Julio Anejo	76	Galliano L'Autentico	43
Don Julio 1942	238	Midori	37
Congac		Cointreau	42
Hennessy Vs	58	St-Germain	62
Remy Martin Vsop	72		
Remy Martin Xo	135		
Anise			
Pastis	44		
Pernod	44		
Arak Noah	44		
Ouzo Metaxa	41		
Sambuca White	42		

Dolce
קינוחים

Amaretto Brûlée
Caramelized almonds, jelly amaretto.

62

ברולה אמרטו
שקדים מקורמלים, גילי אמרטו.

Fruit Sorbet
3 scoops of sorbet and passion fruit
sauce with coconut chips.

56

סורבה פירות
3 כדורי סורבה, רוטב פסיפלורה
וצ'יפס קוקוס.

Pecan Bread Pudding
Pudding cake with pecans, almonds crumble,
vanilla ice cream and pecan caramel sauce.

64

ברד פודינג פקאן
קראמבל שקדים, גלידה וניל
וקרמל פקאן.

Tiramisu
Rich layers of mascarpone cream and
ladyfingers dipped in espresso.

66

טירמיסו
שכבות עשירות של קרם מסקרפונה
וביסקוטים טבולים באספרסו.

Nocciola
Hazelnut dacquoise, praline mousse
and cocoa nib chantilly, milk chocolate
and hazelnut coating.

62

נוצ'ילה
דקוואז' אגוזי לוז, מוס פרלינה
ושאנטי פולי קקאו, בציפוי שוקולד
חלב ולוז.

Vanilla Berries
Almond biscuit, vanilla panna cotta,
berry cream, champagne mousse,
coated in white chocolate and raspberries

66

Vanilla Berries
ביסקוויט שקדים, פנקוטה וניל,
קרם פירות יער, מוס שמפניה,
בציפוי שוקולד לבן ופטל.

Digestif
משקאות

Grappa Nonino	43	גראפה נוניו
Amaro Nonino	38	אמארו נוניו
Limoncello	38	לימונצ'ילו
Espresso Martini	42	Espresso Martini
Espresso, coffee liqueur, vanilla vodka, vanilla syrup		אספרסו, ליקר קפה, וודקה וניל, סירופ וניל

Coffee & Tea
שתייה חמה

Espresso	12	אספרסו
Double Espresso	15	אספרסו כפול
Cappuccino	15/17	קפוצ'ינו
Americano	15	אמריקנו
Tea	15	תה