

## מתנור האבן

39. פוקצ'ה..... פוקצ'ה אפויה מוגשת עם סלסת עגבניות, שמן זית ובלסמי.
54. לבאנה וחטבלים..... למוגש עם פוקצ'ת זערת שאופים במקום, סלסת עגבניות, עשבי תיבול וזיתים טובים.

## כריכים

52. קרואסון פרעצל סלחון מעושן..... סלמון מעושן, גבינת שמנת, ביצה קשה, רוקט, בצל סגול ופלפל שחור.
46. קרואסון פרעצל חוצרלה..... מוצרלה, טפנד, בזיליקום, עגבנייה ובלסמי.
46. כריך טונה..... מוגש בג'בטה לבנה או דגנים מיוזג, חסה, סלט טונה ביתי, עגבניה ובצל סגול.
44. כריך חביתה..... מוגש בלחמניית דגנים מקמח מלא או ג'בטה לבנה חביתה, גבינת שמנת, מלפפון ירוק, בצל סגול ועגבנייה. מוגש עם זיתים.
48. טוסט הבית..... בייגלה, גבינת גאודה, גבינת שמנת, טפנד זיתים, רוטב פיצה, ביצה קשה. מוגש עם זיתים בצד ורוטב איולי.
48. סביח בג'בטה..... חצילים. ביצה קשה בצל סגול עגבניה. מלפפון חמוץ. זילוף של טחינה גיעת סחוג ועמבה. ניתן לבקש ללא עמבה וסחוג בלבד.

## הפסטות של סאן

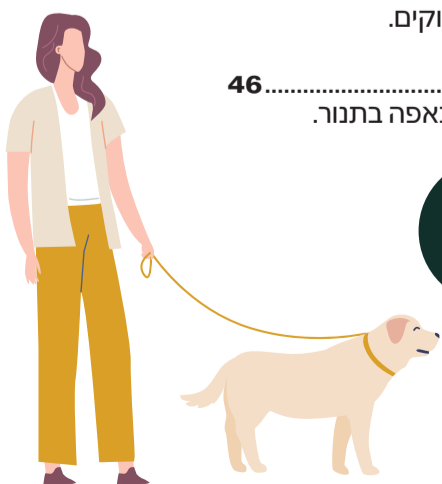
רגטוני / פטוצ'יני עם רוטב לבחירה

56. עגבניות..... עם גבינת פרמז'ן בצד.
62. רוזה..... גבינת פרמז'ן, שרי ובזיליקום.
62. שמנת ופטוריות..... עם גבינת פרמז'ן בצד.
64. שמנת פסטו..... גבינת פרמז'ן ועגבניות שרי.
64. רביולי בטטה חסרפונה..... כיסונים ממולאים בבטטה ומסקרפונה. מומלץ ברוטב רוזה עדין ועלי בזיליקום.
64. פלין סלק..... כיסוני סלק ממולאים גבינת עזים ומסקרפונה. מומלץ ברוטב שמנת פסטו.
62. קנולוני תרד..... קנולוני ממולא בתרד, גבינת ריקוטה ומסקרפונה ברוטב רוזה ומוצרלה מוקרמת.

אפשר להציג בויטרנה או לשאול את המלצר

## קינוחים

46. נאפה עזים..... מוגש עם גלידה טורקית ופיסטוקים.
46. בוד פודינג..... כדור גלידה מעל וקצפת בצד. נאפה בתנור.



מבחר קינוחים

## מנות שכיף לחלוק

62. לביבות תרד..... מוגשות על מצע צזיקי, סלסת עגבניות פיקנטית וזיגוג שמן זית.
64. חלכת הגבניות..... בוראטה מונחת על מצע סלסה פיקנטית שמן זית בלסמי ועלי בזיליקום. מוגש לצד טוסטונים.
64. חצילו..... חציל קלוי בתנור, עשבי תיבול, טחינה וסלסת עגבניות פיקנטית. מוגש לצד טוסטונים.
49. שלושת המוסקטרים..... שלוש יחידות ברוסקטה פלפל חריף ועגבניות על האש גבינת סנט מור ובלסמי מצומצם.
52. בטטה טימין..... בטטה אפויה בתנור עם עשבי תיבול לצד רוטב צזיקי.

שקשוקה

62. שקשוקה / חריף..... רוטב שקשוקה, ביצים, סלט שוק, טחינת הבית, זיתים. מוגש עם חלה.
64. שקשוקה חציל ופטה..... רוטב שקשוקה, ביצים, סלט שוק, טחינת הבית, זיתים. מוגש עם חלה.

- לילדים במיוחד
- מוגש עם כדור גלידת וניל +
44. נאגטס תירס..... מוגש עם צ'יפס בתנור.
46. רגטוני ברוטב לבחירה..... עגבניות / שמנת / רוזה.

## סלטים וקישים

64. סלט שוק..... עגבניות שרי בשלושה צבעים, רוקט, בייבי מלפפון, פלפל צהוב, צנונית, בצל סגול וגבינת פטה בתיבול שמן זית לימון. לטבעונים ניתן להחליף פטה בחצילים קלויים.
59. סלט אש..... סלט פיקנטי ומרענן ברוטב אסייתי. גזר, מלפפון, שרי אדום, כוסברה, נענע, רוקט וצ'ילי חריף. מוגש לצד אגוזי קשיו.
58. סלט קינואה..... חמוציות, אגוזי מלך, עגבניות שרי, בצל ירוק, עשבי תיבול, נענע ושמן זית לימון.
62. קפרזה..... עגבניות שרי בשלושה צבעים בצל סגול כדור מוצרלה מפורק עלי בזיליקום גיעת פסטו ובלסמי מצומצם.
59. בייבי ג'אם..... רוקט, לבבות חסה, קרוטונים, חמוציות, רוטב קיסר, גבינת פרמז'ן ושקדים קלויים.
74. קיש במנחור טעמים..... בטטה ועגבניות שרי / בצל ואגוזים / פטריות. מוגש עם סלט שוק קטן ורוטב צזיקי.



# SUN CAFE

תפריט צהריים / ערב

## שתייה

### • שתייה קרה •

13	פפסי / חקס
13	7 אפ / דיאט
13	פרייה
12	סן בנדטו חורלים
12	ענבים גאחפ
14	תפוחים סיידר הגליל צלול
14	נשר חאלט
14 / 12	קפה קר קטן / גדול
14 / 12	אמריקנו קר קטן / גדול
14 / 12	שוקו קר קטן / גדול
16	איים קפה

### • הסחוטים והטבעיים •

18 / 14	גוזר קטן / גדול
18 / 14	תפוזים קטן / גדול
18 / 14	תפוזור קטן / גדול

### • שתייה חמה •

14 / 12	קפוצ'ינו קטן / גדול
12	אמריקנו
12 / 10	אספרסו רגיל / כפול
12 / 10	מקיאטו רגיל / כפול
14 / 12	נס קפה / נס על חלב
14	תה אלטהאום בטעמים
16	תה פינוקים
18	שוקו פרלינים חם
12	קפה שחור
11	לאטה
12	אפוגטו

