

Кава

Еспресо	39
Американо	39
Допіо	55
Капучино	59
органічне молоко / без лактози	89
соєве / мигдалеве	
Лате	69
органічне молоко / без лактози	99
соєве / мигдалеве	
Флет Вайт	69
органічне молоко / без лактози	89
соєве / мигдалеве	

Чай

в асортименті

39

Безалкогольні крафтові напої

JBC Selter water	49
JBC soda water	69
Cherry / Tarragon / Ginger - Chamomile	
Sachi Kombucha (lime & mint)	69
Fever-tree Cola	79
Fentimans Tonic water	79

Вода

Моршинська	49
------------	----

Безалкогольні коктейлі - 115 / кожен

FLUFFY GARIBALDI

свіжий апельсиновий сік, безалкогольний Campari

NEGRONI

AMERICANO

безалкогольний Campari, солодкий вермут, JBC сельтцер

Коктейлі - 180 / кожен

GREAT PUNCH сухий джін, грушевий лікер, аніс, яблучно-грушевий сік холодного віджиму, бузина, лимон, цукор

CRYSTAL PURE ароматизоване вино Cocchi Americano, сухий херес, французький солодкий вермут, кальвадос, апельсиновий бітер

BLOODY MARY JBC власний аквавіт, Мері-мікс із томатів, лимон, мед, перець чилі, бленд із паприки та копченої солі

AMARO GARDEN лікер Amaro Montenegro, мескаль Vida, херес Oloroso, солодкий портвейн Fonseca, шраб із соковитого граната й винного оцту

THE MYSTICAL ONE JBC власний арак, лимонний шербет, свіжий огірок, власне желе з айви з ізраїльськими прянощами, лимон, французький грушевий сидр, мускатний горіх

PROMISED LAND сухий джін, апельсиновий лікер Cointreau, сухий херес, імбир, шраб із соковитого ананаса з білим винним оцтом, марокканський пряний бітер

SHARON JBC власний арак, витончений рожевий вермут, мескаль Vida, херес Fino, апельсиновий бітер

GRAPEFRUIT-CHAMOMILE COLLINS

JBC власний арак, свіжовижатий грейпфрутовий сік, лимон, цукор, бітер Peychaud's, JBC ромашка-імбир содова

AMIRAALI JBC власний арак, сухий вермут Dolin, Campari, портвейн, JBC власний вишневий лікер, бітер Peychaud's

SPRING FLOWERS JBC власний арак, аперитив Lillet Blanc, айва, лимонний джем, апельсиновий бітер, аніс, ромашка, імбир

LE GRAND hand-crafted джін, апероль, грейпфрутовий лікер, просекко з квітковими нотами

FRENCH SUMMER квітковий арак, білий вермут, горіховий лікер, лимон, кафір-лайм, імбирно-ромашкова содова

SILVER FIZZ срібна текіла, французький аперитив Lillet, нектар агави, свіжий огірок, дуже газована содова

AS YOU LIKE приголомшливий рожевий арак, сухий білий херес, лікер бузини, свіжий огірок, органічний тонік

BRIGHT FRESH сухий джін, лаймовий апероль, грейпфрутовий лікер, огірково-м'ятний джем, лимон, содова з естрагону

GARDEN PUNCH hand-crafted джін, огірково-м'ятний джем, білий солодкий вермут, яблучно-грушевий сік, рожевий арак, просекко із квітковими нотами, лимон

Adelle

Вері веажетеріан

Наш хліб на заквасці 79
з оливковою олією, тхіною та сиром

Мікс органічних оливок 28

* Соління 115
Зелена, огірки, цвітна капуста, редис, перці та цибуля

Перці Паарон та банія 182
з маладонською сіллю

* Баклажан на вугіллі 172
з тхіною, зеленню та фетою

* Батат на солі 175
тхіна, паршагаб, свіжий чебрець

Зелений салат з авокадо, ананасом, фетою. А можна з креветками! 185/292

* Бурата з жовтим гаспачо 375
і томатами всіх кольорів

Майже Фатуш 175
томати, кольрабі, редис, хрусткі скибочки піві, лимонний фреш, авокадо олія

Цвітна капуста ціла/половинка 245/162
та сиром, із тхіною та сумахом

Запечена кольрабі з лимонним йогуртом 165

Спаржева квасоля з фетою та сумахом 98

* Халумі та запечені овочі 175
фріновий м'ясо, орегано

* Сабіх - баклажан на планці, м'яке яйце, картопляний фарш, зелені 185

* Шакшука із запеченим перцем 196
можна гостру!!!

* Фалафель можна у піті :) 119

Хумус та Лабне

* Хумус зі шпинатом, зернами нуту та м'яким яйцем 165

* Хумус зі швармою із індички та амбою 225

Лабне зі свіжими томатами, заатаром, м'якою та оливковою олією 168

Аше е:у

Піта 39

Хала 49

Картопля Фрі з кетчупом Heinz 79



Супи

Пікантний гаспачо із жовтих томатів 125/195
можна з креветками

Єменський суп з бичачь хвостів 178
кар, вана твартина, амба, сир, особисто з пітою



М'ясо та Риба

* Шварма з копченої яловичої шнії з тхіною та сиром. М'яко власного копчення, тае у роті!! м-м-м NEW 265

* Тартар із яловичини з харісою та солоним лимонком. Подаємо на підсмаженим халі NEW 185

* Цукіні з баранячим фаршем, запеченим з матухою, фетою, чебрецем NEW 215

* Хрусткий курячий шніцель з картоплею фрі чи зеленим салатом, подаємо з айраї та лимонком 215

* Стейк за 1 хвилину з картопляним салатом і пікантним йогуртом 285

* Круасан із телячими м'яками, айраї харіса, солоний лимон, вана, свіжі овочі 195

* Вітелло Тхінато - ростбейт, тхіна, сир, амба 195

* Севіче з лаврака з лаймовим соусом, лимонною цитрусовою (ананасом і апельсинами) новий рецепт 245

* Шварма з лаврака - лимонний йогурт і томатна піта 298

* Стейк із тунця - томатний крем, матбука, квасоля ліна, фенель 592

* Тартар із тунця в арабському стилі новий рецепт 345
булгур, заатар, лимонний йогурт

* Нісуаз - тунець консерви, кефір, вялені томати, картопляний фарш та м'яке яйце 345

* Хрумка барабулька з салатом із твемелю та свіжою зеленню і лимонним айраї NEW 275

* Восьминіг із картопляним фаршем, банія та крем із томатів 645

* Кнафе з матбукою та аргентинськими креветками (хрустке тісто кадаїр) NEW 295

Шампури та Вугілля

Подаємо із зеленню тхіною, сиром і запеченими овочами

Араїс - хрустка піта з фаршем із бачаними, овочами, тхіною та зеленню 182

Половина фермерського курчати 295

Рібай. Україна. Суха витримка від 32 год. 350г 435

Кебаб із хумусом, салат із запечених овочів, сир 248

Лаврак на грилі 395

Восьминіг (ціна за 100г) 545

Аргентинські креветки (6 штук) 365

Соуси: сир, амба, тхіна, харіса, супер гостра ханса 35

Лакмаажун NEW :) АРАБСЬКА ПІЦА ІЗ ТОНКОГО ТІСТА

* 3 ПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ, ФЕТОЮ ТА СВІЖИМ ОРЕГАНО 168

* 3 ПРЯНОЮ БАРАНЯЧИЮ, ЗЕЛЕННЮ ТА ТХІНОЮ 185

* 3 ІНДИЧКОЮ, ЗЕЛЕННЮ, ТХІНОЮ 185

Піта

* Шварма з лаврака 248
Лимонний йогурт, салат із томатів, зелені, чилі

* Шварма з копченої індички на вугіллі 195

* Шварма з яловичої шнії з тхіною, сиром NEW 235

* Сабіх - баклажан на планці, м'яке яйце, тривалий картопляний салат, амба 165

* Кебаб з печеними овочами, хумусом та свіжими томатами 185

Пітбургер - котлета з рибач, йогурт, солоні огірки, овочі 225

* Цвітна капуста з тхіною, петрушкою та чилі 135



Солодощі

Кнафе - сулугуни, домашній сир, хрустке тісто кадаїр, праний меланж сиром 168

Малакота - гірля ізраїльського малаї та пана-котти із тхіною, кокосовим молоком і малиновим есолі 125

Чашка наполеону із білим шоколадом та хрусткими коржками 139

Мигдалевий тарт з франжипаном та... запитайте у офіціанта :) 135

Морозиво/сорбети 68/75

Веганський чізкейк із кеш'ю та чорницею. Фініки, горіх й чорничний соус 165



* Кінза
* Чилі чи може бути гострим
Якщо у Вас алергія, повідомте офіціанта

Adelle ♥

Very Vegetarian

- Our sourdough bread with olive oil, tahini and ehug 79
- Organic olives mix 98
- * All things pickled: bamia, cucumber, chili pepper, cauliflower, radish 115
- Padron peppers and bamia maldon salt 182
- * Fire roasted eggplant with tahini, greens and feta cheese 172
- * Sweet potato roasted on a bed of salt date syrup, tahini and fresh thyme 175
- Mixed greens salad with avocado, pineapple and feta cheese. Also with shrimps 185/292
- * Burrata with yellow gazpacho and all colors tomatoes new 375
- Almost Fattoush - tomatoes, kohlrabi, radish, crispy slices of pita, lemon fresh, olive oil new 175
- Cauliflower bunch/half bunch our precious, with tahini and sumac 245/162
- Baked kohlrabi with lemon yogurt new 165
- Asparagus bean with feta cheese and sumac new 98
- * Halloumi and roasted vegetables date honey, oregano 175
- * Sabich - eggplants, soft-boiled egg, potato falafel and oregano 185
- * Shakshuka with roasted pepper we can make it spicy 196
- * Falafel - can also be served in pita 119

Hummus and Labneh

we serve it with pita

- * Hummus with spinach, chickpeas and soft-boiled egg 165
- * Hummus with turkey shawarma and amba 225
- Labneh with fresh tomatoes, za'atar, mint and olive oil 168

AND SOME MORE:)

Pita 39

Challah bread 49

French Fries with Heinz 79



SOUPS

Spicy yellow tomatoes gazpacho CAN be with shrimps 125/195

Yemenite soup with oxtails curry, pulled beef neck, amba, ehug we serve it with pita 178

Meat and Fish

- * Smoked beef neck shawarma with tahini and ehug new 265
- * BEEF TARTAR with harissa, salted lemon is served on roasted chullah new 185
- Baked zucchini with spicy lamb mince, matbucha, feta cheese, thyme new 215
- Crispy chicken schnitzel with FF or green salad, aioli and lemon 215
- * Minute steak with potato salad and aioli harissa 285
- * Croissant with calf brains with aioli harissa, salted lemon, chili and cilantro 195
- Vitello Thinato - roast beef, tahini, ehug, amba 195
- * Seabass saliche - lime sauce, saubury greens and chili (or without) new recipe 245
- * Tuna steak - tomato cream, matbucha, lima beans, fennel 592
- * Tuna tartar in arabic style with bulgur, za'atar and lemon yogurt new recipe 345
- * Seabass shawarma with lemon yogurt and tomato fennel 298
- Nipoise - tuna confit, kale, sun-dried tomatoes, potato falafel and soft egg 345
- * Crispy red mullet with fennel and fresh greens new 275
- * Octopus with potato falafel, okra and tomato cream 645
- * KANAFEH with spiced matbucha and Argentine shrimps (crispy Kabuif) new 295

Skewers & Coals

served with tahini, ehug and fire roasted vegetables

- Ribeye steak, Ukraine, dry aged for a min 32 days (price per 300g) 435
- Roasted half free range chicken 295
- Kebab with hummus 248
- ARAYES - crispy pita stuffed with lamb mince, fresh vegetables, tahini and greens 182
- Octopus (price per 100g) 545
- Argentine shrimps (6 pcs) 365
- Seabass 395

Sauces: ehug, amba, tahini, harissa spicy harissa 35

LAHMACUN NEW:)

ARABIC PIZZA, thin dough

- * baked vegetables, feta cheese and fresh oregano 168
- * spicy lamb mince, greens and tahini 185
- * turkey, greens and tahini 185



Pita

- * Seabass Shawarma - lemon yogurt, tomato salad, herbs and chili 248
- * BBQ turkey shawarma 195
- * Smoked BEEF NECK SHAWARMA with tahini and ehug new 235
- * Sabich - eggplant, soft-boiled egg, warm potato, amba 165
- * Kebab and roasted vegetable salad, tomatoes 185
- Pitabureer with yogurt, pickles, vegetables 225
- * CAULIFLOWER - tahini, parsley, chili 135

Desserts

- Kanafeh - suluguni with cottage cheese and ghee under crispy kadaif and spicy honey syrup 168
- MALAKOTTA - hybrid of Israeli Malawi and Pascha Cotta with tahini, coconut milk and raspberry coulis 125
- NAPOLEON with white chocolate and sweet crisps (we serve it in cup) 139
- VEGAN cheesecake with cashews and blueberries (dates, nuts, blueberry sauce) 165
- ALMOND tart with framboise and... ask your waiter 135
- Ice cream/sorbets 68/75



* cilantro * chili we can be spicy

Tell your waiter, if you have food allergy

Adelle СНІДАНКИ

Пн-Пт - 07:40-12:00
Сб-На - 09:00-13:00



Французський тост з нашої хали

Подаємо із заварним кремом з білим шоколадом,
манго, ананасом та маракучо

172

* Шакшучка із печеним перцем

Можна гостру!

196

* Зелена шакшучка

Всє зеленє та свіже: кейл, шпинат, базилік та
трошки суга (а можна і без нього) і всє це у
вершково-пармезановому соусі

185

Омлет з вашою улюбленою цвітною капустою

Подаємо зі сугом (а можна і без) та зеленню

145

* Ранковий хумус-боул

Тепла піта, яйце-пашот, суг та зелень

162

* Тель-Авів, я хабібі, Тель-Авів

Яйця на вибір, овочевий салат, тхіна, чєта, оливки, хумус,
суг та органічне вершкове масло

245

* Сабік - баклажан на планці, половинка м'якого яйця, свіжі овочі, картопляний талосель та зелень

185

Лабне зі свіжими томатами та заатаром

Подаємо з теплою пітою, м'ястою та оливковою олією

168

Бурекас із тіста Філо

Food coma

Загортаємо в середину домашній сир, сулугуні, свіжий
шпинат та базилік. Подаємо із томатною сальсою, сугом
та м'яким яйцем

215

Авокадо-тост у піті чи на нашому заквасному хлібі

м'яке яйце, авокадо хаас, оливкова олія та різноманітне
насіння

235

Сирники із кокосовим:) згущеним молоком

А ще ми їх подаємо з фруктовим салатом, фініковим сиропом.
Готуємо майже без борошна!

195

Вівсянка із сезонними ягодами.

Готуємо на органічному праженому маслі та молоці

138

* Яйце-пашот з лососем на нашому заквасному хлібі

Слайси авокадо, лабне та свіжий огірок

298

Круасан,стейк 1 хвилина та оката яєчня

Український рибай та голанаський соус

315

а ще:

• Піта 39

• Хала 49

• Соуси: суг, амба, тхіна, харіса. СУПЕР ГОСТРА
ХАРИСА

35

Жва страва має у складі кінзу

* може бути гострою

Скажіть нам, якщо у вас алергія

Доброго
ранку

fb + insta → @adellekyiv

Adelle breakfast

Mon-Fri 7:40am-12pm
Sat-Sun 9am-1pm

- * Shakshuka with baked RED PAPRIKA 196
We can make it spicy!
- * Green Shakshuka 185
Freshly picked GREENS: kale, spinach, basil and some s'hoog (we can make without). Cooked with love in CREAMY parmesan sauce. 
- Omelette with YOUR FAVOURITE CAULIFLOWER 145
We serve it with s'hoog (we can make without) and greens
- * Good MORNING HUMMUS bowl 162
warm pita, Poached egg, s'hoog and greens
- * TEL-AVIV, YA habibi, TEL-AVIV  245
eggs on choice, veggie salad, Tahini, feta cheese, olives, hummus, s'hoog and ORGANIC BUTTER
- * Sabih - eggplant on the plancha, soft egg, fresh vegetables, potato falafel, greens, 185
- * Labneh with fresh tomatoes and za'atar 168
We serve it with warm pita, mint and olive oil
- Burekas from Phyllo dough **FOOD COMA** 215
We wrap inside cottage cheese, sulusuni cheese, fresh spinach and basil. We serve it with tomatoes salsa, s'hoog and soft egg
- French toast with our challah bread 172
Custard cream with white chocolate, mango, pineapple and passion fruit
- Curd pancakes with coconut condensed milk 195
We serve them with fruit salad and date syrup.
We cook them almost without flour!
- Oatmeal with seasonal berries 138
We cook it with milk and organic clarified butter
- * Poached egg with salmon on our sourdough bread 298
Slices of avocado, labneh and fresh cucumber
- Avocado toast in pita on our sourdough bread 235
soft egg, avocado HAAS, olive oil and mix of seeds
- CROISSANT with minute steak and fried eggs 315
LA Ribeye and hollandaise sauce

Pita 35

Challah bread 45

Sauces: s'hoog, amba, tahini, harissa, 35
SPICY harissa

* we serve this with cilantro

* can be spicy

If you have allergies, please, tell us!



Винна карта / Wine list

ПОБОКАЛЪНО / BY THE GLASS (125ml)

игристе / sparkling

Prosecco DOC, Extra Dry, Maschio dei Cavalieri / Italy **139**

Rose Millesimato Brut, 2018, De Stefani / Italy **189**

біле / white

Pinot Grigio DOC, 2018, Cavit / Italy **125**

Recanati, Yasmin, 2017 / Israel **140**

Favorita, Langhe DOC, 2015, Marrone / Italy **149**

Mount Hermon, Yarden, 2017 / Israel **150**

Pazo San Mauro, 2017, Albarino / Spain **159**

Khikhvi (qvevri&barrique), 2016, Vine Ponto / Georgia (amber wine) **179**

рожеве / rose

Winter en Provence, 2017, Les Vins Breban / France **140**

червоне / red

Recanati, 2017, Yasmin / Israel **140**

Kompa, 2015, Taurino / Italy **149**

Mount Hermon, 2017, Yarden / Israel **150**

Pignolo, 2015, Colle Villano / Italy **190**

ІГРИСТЕ / SPARKLING (750ml)

Moscato, Cresta Azul Frizzante, Perelada / Spain **569**

Cava Brut Reserva, Blue Festival, Perelada / Spain **699**

Prosecco DOC, Extra Dry, Maschio dei Cavalieri / Italy **834**

Rose Millesimato Brut, 2018, De Stefani / Italy **1134**

Guia, Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, Brut **1299**

Pashka, 2017, Casebianche / Italy (red sparkling) **1599**

Mtsvane Brut, 2015, Orgo / Georgia **1090**

ШАМПАНСЬКЕ / CHAMPAGNE

Carte d'Or, Brut, Drappier (375ml) **990**

Rose Brut, Drappier (375ml) **1190**

Philipponnat Royale Reserve Brut (750ml) **1990**

РОЖЕВЕ / ROSE (750ml)

Winter en Provence, 2017, Les Vins Breban / France **840**

Винна карта / Wine list

БІЛЕ / WHITE (750ml)

Pinot Grigio DOC, 2018, Cavit / Italy	750
Urban Riesling, 2018, Nik Weis / Germany (semi-dry wine)	799
Sauvignon Blanc, 2018, Kia Ora / New Zealand	829
Recanati, 2017, Yasmin / Israel	840
Favorita, Langhe DOC, 2015, Marrone / Italy	894
Mount Hermon, 2017, Yarden / Israel	900
Pazo San Mauro, 2017, Albarino / Spain	954
Khikhvi (qvevri&barrique), 2016, Vine Ponto / Georgia (amber wine)	1074
Santorini, 2016, Hatzidakis / Greece	1399
Muni Montemagro, 2015, Daniele Piccinin / Italy	1399
Katzin Chardonnay, 2017, Yarden / Israel	1599
Vermentino di Sardegna, La Cala, Sella&Mosca (375ml)	399
Pouilly-Fume, Cuvee de Boisfleury, 2018, Cailbourdin (375ml)	639

ЧЕРВОНЕ / RED (750ml)

Malbec Pure Black, 2017, Trapiche / Argentina	699
Scruffy's Shiraz, 2015, Nugan Estate / Australia	739
Recanati, 2017, Yasmin / Israel	840
Xinomavro, Naoussa, 2016, Thymiopoulos / Greece	869
Quota 29, Primitivo IGP, 2016, Salento / Italy	869
Nero D'Avola Nere, 2016, Feudo Macari / Italy	869
Kompa, 2015, Taurino / Italy	894
Mount Hermon, 2017, Yarden / Israel	900
Cabernet Sauvignon, 2015, Gamla / Israel	990
Bordeaux Rouge, 2015, Clarendelle / France	1089
Pignolo, 2015, Colle Villano / Italy	1140
Zweigelt, 2017, Kieselstein / Austria	1170
Valpolicella Ripasso Sup.DOC, 2017, Corte Figaretto / Italy	1199
Conde de San Cristobal, 2015, Marques de Vargas / Spain	1299
SP68 Nero d'Avola, 2017, Occhipinti / Italy	1369
Petit Castel, 2016, Domaine du Castel / Israel	1699
Apertus Margaux, 2015, Cheval Quancard / France	1699
Cannonau Riserva DOC, 2016, Sella&Mosca / Italy (375ml)	549