



BRUNCH

NITHAN THAI | BACKDOOR

TEL AVIV | BERLIN

תפריט בראנץ'

90 ₪ לסועד

תנור אבן

בריוש + חמאת וניל

בריוש זיתים

חלה של שבת

לחמניית בצל שחורה

בורקס 3 גבינות

ככה בקטנה

ריבת תות פטל

חמאת כמהין

צלחת גבינות

טחינת פלפלים צ'ילי

מיצים

גזר, קוקוס 18 ₪

מנדרין, מרקוויה 18 ₪

תפוח, קיווי, ג'ינג'ר 18 ₪

גויבה, אפרסק, נענע 18 ₪

מיץ פטל 10 ₪

קוקטיילים

וויקנד מימוזה | 22 ₪
פרוסקו, תפוזים, למון גראס

ניטן טוניק | 22 ₪
מרטיני, טוניק, סן ז'רמן

צ'אנג מאי מוחיטו 38 ₪
בקרדי לבן, מליבו, כפיר ליים

קוריאנדר 40 ₪
גריי גוס אגס, ליים, כוסברה, אננס

ראסטי נייל בנקוק סטייל 40 ₪
פיימוס גראוס, סאקה, גראנד מרנייה

בוקר של כיף

(מוגש למרכז השולחן)

לאבנה למון גראס

כפאיה, עדשים שחורות

פורי סלמון לימון כבוש

סלט ספייסי בזיל

רול וואסבי נענע

רול סייגון צמחוני

ברוסקטת טרגון פורל



BRUNCH

NITHAN THAI | BACKDOOR

פוקצ'ות

(תוספת 22 ₪)

פוקצ'ת דאשי כרישה, פלפל שחור ואספרגוס

פוקצ'ת גבינה מלוחה וטחינה

פוקצ'ת תירס וקרם פרש

פוקצ'ת פלפלת, מוצרלה ועגבניות

דים סאם

(תוספת 16 ₪)

דים סאם שנחאי עוף

שאו לונג באו

בק דור גרנולה

(תוספת 40 ₪)

גרנולה, יוגורט, דבש ופירות העונה

TO CHOOSE

שקשוקארי

שקשוקה עגבניות, בצל ירוק,

קארי אדום, צ'ילי בזיליקום

ניו יורק בראנץ'

טאסקה צ'ינו אומלט גבינת עיזים,

רוטב סייסי, למון גראס, אבוקדו, רוקט

GOOD MORNING VIETNAM

שרימפס, אספרגוס, ביצה רכה,

חלה, כרישה, נענע

צרפתיות קלאסיות

ביצים עלומות, הולנדז, מיסו כמהין,

בצל ירוק, בריוש של פריז

5AM STEAK & EGG

SIRLOIN טוגראשי, יוזו, אבוקדו,

מיסו, רוקט, חרדל טרגון

מתוקות

פנקייק הום מייד בק דור,

רוטב סילאן, תותים ושמנת

* כולל שתייה חמה 1 לסועד /

וויקנד מימוזה / ניטן טוניק

NITHAN THAI
BY CHEF SHANAT SHAGTAY