

## ”בירושלים יש מקום קדוש אחד שלא צריך להקיז עליו דם: תמול שלשום”

- עמוס עוז -

**תמול שלשום** הוא מוסד ירושלמי החוגג איתכם 28 שנים לקיומו. הוא שוכן בבניין בן יותר ממאה שנים, ונקרא על שם סיפרו של חתן פרס נובל לספרות ש”י עגנון.

בעבר שימש המבנה למגורים, אך כבר בשנות הארבעים של המאה הקודמת נפתחה בחלקו הימני מתכרה. גם רוב הבתים האחרים בשכונה עברו בהדרגה ממגורים לעסקים.

תמול שלשום הוקם בעקבות חלומו של דוד ארליך ז”ל, שותפי לעסק במטרה לחבר בין תרבות, אוכל טעים ואווירה טובה וכאיש רוח עיתונאי וסופר אכן עשה זאת ובגדול.

במסעדה מתקיימים אירועי ספרות ותרבות כל העת, ואנו זוכים לארח את מיטב היוצרים שבקשת הספרות, השירה, המוסיקה והאמנות. בפתחה של תמול שלשום ביוני 1994 הופיע המשורר יהודה עמיחי.

אתם מוזמנים להשאיר לנו כתובת דואר אלקטרוני כדי שנוכל לשלוח לכם את רשימת האירועים הקרובים.

כל הספרים בחנות הינם למכירה. ספר האהבות של תמול שלשום מספר חלק קטן מסיפורי האהבה המרגשים שהתרחשו בין כתלינו. מחצית מהרווח ממכירת הספרים מיועדת לעמותת ”סיפור חוזר”, היוצרת מקומות עבודה לבעלי מוגבלויות.

דן גולדברג  
בעלים

| כשר |

אנו מקיימים אירועים ללקוחות פרטיים, וכן כנסים לחברות. במקום מערכת הגברה והקרנה.

טבעוני / אפשרות לטבעוני



ללא גלוטן / אפשרות ללא גלוטן



## סמטאות זוגית משודרגת



**ביצים** עשויות כבקשתך - עד שתי תוספות לבחירה  
או מקושקשת טופו טבעונית

**סלט שוק** עשיר בחיתוך גס

**סלט קינואה** ומיני מוזלי

**גבינות** ומגוון רחב של מטבלים שהכנו בעצמנו

**לחם הבית** ופוקצ'ת שמן זית ומלח אטלנטי

מיץ תפוזים / אשכולית אדומה / לימונדה, או מיץ סחוט במקום  
(גזר, ג'ינג'ר, תפוח, סלק), ובנוסף שתיה חמה משודרגת

159 ₪

## בוקר בסמטאות



**ביצים** עשויות כבקשתך - עד שתי תוספות לבחירה  
או מקושקשת טופו טבעונית

**סלט שוק** עשיר בחיתוך גס

**לחם הבית, גבינות** ומטבלים שהכנו בעצמנו

לבחירתכם מיץ תפוזים / אשכולית אדומה / לימונדה  
**או** שתיה חמה

האותיות הקטנות - ההבדל הגדול  
ניתן לשדרג את ארוחות הבוקר למיץ סחוט במקום (גזר, ג'ינג'ר, תפוח, סלק)  
משקה חם גדול, או שוקו חם מפרליון שוקולד בתוספת 5 ₪

תוספת לחם הבית 6 ₪

שדרגו לפוקצ'ה שמן זית ומלח אטלנטי אפיה בתנור אבן בתוספת 9 ₪  
חלה אישית בתוספת 8 ₪ לחם ללא גלוטן בתוספת 6 ₪

יחיד 69 ₪ / זוגית 128 ₪

תוספות לבחירה: פטריות / עשבי תיבול / בצל

גבינות תוספת 5 ₪

לחם ללא גלוטן תוספת 6 ₪





## בוקר סטודנטים

### כריך של שישי

חלה אישית, סלק, גבינת פטה ועלי רוקט

### טבעוני

לחם הבית, טחינה, פסטו, זיתים, מלפפון, עגבנייה ועלי גינה  
מוגש לצד סלט שוק רענן, ושתייה קלה או חמה לבחירתכם

₪ 48

## מאפה בוקר

קרואסון חמאה / שקדים / שוקולד... 18 ₪

בתוספת שתיה חמה / קרה... 25 ₪

## בוקר בריאות

יוגורט, גרנולה, פירות העונה וסילאן.  
(ניתן להחליף את היוגורט בחלב סויה או במיץ תפוזים)  
לבחירתכם שתייה קרה או חמה

₪ 44

## נשנושי בוקר

סלט קינואה, שלושה מטבלים ולחם הבית  
לבחירתכם שתייה קרה או חמה  
(ניתן לבקש מנה טבעונית)

₪ 42

תשתו משהו - בהזמנת ארוחת בוקר פנקו את עצמכם עם מימוזה מרעננת  
יחיד 19 ₪ | זוגי 29 ₪

## פתח דבר - מנות ראשונות |

**סגול ולבן** סלקים צלויים על מצע לאבנה עם שקדים פרוסים, שמן זית ועשבי תיבול... **ש"ח 45**

**סביח מפורק** חציל קלוי, טחינה, גרגירי חומוס, שמן זית, ביצה קשה, סלסת עגבניות, חמוצים ועשבי תיבול... **ש"ח 44**

**סלט קפרזה אישי** עגבניות שרי צלויים, עגבניות מיובשות, קרעי מוצרלה, בזיליקום, שום קונפוי, זיתי קלמטה, בצל סגול, שמן זית ורוטב בלסמי... **ש"ח 42**

**ועדת קישוא** קישוא צרוב בשמן נענע, בתוספת שקדים קלויים וגבינת פטה טרייה... **ש"ח 42**

**מנת ילדים** פסטה עם רוטב עגבניות טריות שילדים אוהבים או פיצה קלאסית, עם מיץ תפוזים סחוט / לימונדה וכדור גלידה בן & ג'ריס בסוף... **ש"ח 48**

**מרק היום** מוגש עם לחם הבית... **ש"ח 42**

**מרקי דוד** (בחורף בלבד) טעימות משלושת מרקי הבית, מוגש עם לחם הבית... **ש"ח 47**

תוספת לחם הבית **ש"ח 6**

שדרגו לפוקצ'ה שמן זית ומלח אטלנטי אפויה בתנור אבן בתוספת **ש"ח 9**  
חלה אישית בתוספת **ש"ח 8** לחם ללא גלוטן בתוספת **ש"ח 6**

## חם מתנור האבן הירושלמית |

מוגש גם בבוקר

**פוקצ'ה שמן זית ומלח אטלנטי** מוגשת עם שלושת ממרחי הבית... **ש"ח 29**

**פוקצ'ה מוצרלה** ממרח עגבניות מיובשות תוצרת בית, קרעי גבינת מוצרלה טרייה, עלי בזיליקום ובלסמי מצומצם... **ש"ח 39**

**אלול בעין כרם** פוקצ'ה אגסים וגבינת רוקפור, סילאן, אגוזים, פלפל שחור ועלי רוקט... **ש"ח 45**

**פיצה מרגריטה** מתנור האבן שלנו, רוטב עגבניות טריות ומוצרלה... **ש"ח 49**  
(מוצרלה טבעונית - תוספת **ש"ח 5** תוספת BeefFree טחון ללא גלוטן - **ש"ח 8**)

**פיצה שוק** פסטו, תרד טרי, מוצרלה וקונפוי של עגבניות, שום, בצלים וזיתים... **ש"ח 56**

(מוצרלה טבעונית - תוספת **ש"ח 5** תוספת BeefFree טחון ללא גלוטן - **ש"ח 8**)

**פיצה בולונז** BeefFree טחון טבעוני ללא גלוטן, מתובל ומוקפץ על רוטב עגבניות וגבינה מותכת טבעונית, בתוספת בצל סגול ועגבניות שרי... **ש"ח 59**  
(ניתן להחליף את הגבינה למוצרלה חלבית)

## מלכת היופי של ירושלים - שקשוקה |

מוגש גם בבוקר

מוגשת עם לחם הבית וסלט שוק רענן

**קלאסית** עגבניות תמר, בצל ופלפל אדום בבישול איטי וארוך... **ש"ח 59**

**איטלקית** עגבניות תמר, בצל ופלפל אדום בבישול איטי וארוך, עם קרעי מוצרלה טרייה, פסטו ובזיליקום... **ש"ח 63**

**טבעונית** עגבניות תמר, בצל ופלפל אדום בבישול איטי וארוך, עם קוביות חציל בתנור, טופו וקונפוי של עגבניות, שום ובצל... **ש"ח 59**

**יוונית** עגבניות תמר, בצל ופלפל אדום בבישול איטי וארוך, עם זיתי קלמטה וגבינת פטה... **ש"ח 63**

תוספת לחם הבית **ש"ח 6**

שדרגו לפוקצ'ה שמן זית ומלח אטלנטי אפויה בתנור אבן בתוספת **ש"ח 9**  
חלה אישית בתוספת **ש"ח 8** לחם ללא גלוטן בתוספת **ש"ח 6**

טבעוני / אפשרות לטבעוני 

ללא גלוטן / אפשרות ללא גלוטן 



## | העלילה מתפתחת |

מוגשות החל מהשעה 12:00

**רוצה להיות סינייה** BeefFree טחון טבעוני מתובל, עם עגבניות ופלפלים, עטוף בטחינה חמה, מוגש לצד סלט שוק רענן ופוקצ'ה מתנור האבן שלנו... **69 ₪**



**דג הזהב** פילה סלמון ברוטב שמנת, שמן זית, פטריות ובלסמי מצומצם, מוגש על מצע פירה עם חמאה ופרמזן, לצד סלט שוק רענן... **115 ₪**

**זרועים** טחון טבעוני BeefFree, עטוף בפירה תפוחי אדמה מתובל, מוגש לצד סלט שוק רענן... **72 ₪**



**חריימה** - פילה דג לבן שוחה בתבשיל אדום עשיר, עם ירקות, גרגירי חומס ועלי תרד. מוגש לצד סלט שוק רענן וחלה אישית כמו של שבת (מעט פיקנטי)... **89 ₪**



יתכנו שאריות גלוטן, אגוזים וחלב במוצרים המחירים אינם כוללים שירות, תודה.



## | בערוגת הגינה |

מוגש גם בבוקר

**גינת בר** סלט עגבניות ומוצרלה, עם בצל סגול, עלים ירוקים, זיתי קלמטה, שמן זית ובלסמי מצומצם... **63 ₪**

**זורבה היווני** סלט עגבניות בשלות ומלפפונים חתוכים גס עם בצל סגול, זיתי קלמטה, גבינת פטה טרייה, שמן זית ולימון... **63 ₪**

**סלט קינואה בשני צבעים** עגבניות שרי, בצל סגול, חמוציות, סלרי, קוביות בטטה צלויים ועשבי תיבול, עם טחינה גולמית מעל... **59 ₪**



**סלט המאהב** עלי גינה, תפוח ירוק, פרי העונה ובצל סגול, עם גבינת רוקפור ופקאן מסוכך, ברוטב ויניגרט הדרים... **63 ₪**

\*\*\*ניתן לבקש מנה טבעונית ללא רוקפור\*\*\*

**סלט שוק** ירקות טריים ועלים רעננים בתיבול ים תיכוני, בתוספת תערובת ג'עלה (גרעינים ופיצוחים)... **58 ₪**



**בגן מוקסם** עלי גינה, סלק צלוי, בצל, גבינת פטה, שקדים, בזיליקום ונענע, בתיבול שמן זית ולימון... **58 ₪**

תוספת לחם הבית 6 ₪

חלה אישית בתוספת 8 ₪ לחם ללא גלוטן בתוספת 6 ₪

## | מאיטליה באהבה |

מוגשות החל מהשעה 12:00

**טורטליני גבינות** כיסוני פסטה טרייה ממולאים גבינה ברוטב שמנת, יין לבן, ערמונים, בצל סגול ועלי תרד... **67 ₪**

**דני האדום** ניוקי סלק בעבודת יד ממולא גבינות ופיסטוקים ברוטב שמנת, פרמזן ועלי תרד... **72 ₪**

**קפלטי ריקוטה ותרד** כיסוני פסטה גדולים ממולאים, עם קונפי של עגבניות, שום, בצלים וזיתים, ברוטב שמנת פסטו... **68 ₪**

**רביולי בטטה** ברוטב חמאה לימונית, פסטו, תרד טרי, עגבניות שרי, שמנת ופרמזן... **63 ₪**

**רביולי ירקות טבעוני** ברוטב פיקנטי של עגבניות קלויים ועשבי תיבול בבישול ארוך... **64 ₪**



**פפרדלה לימוני** פסטה פפרדלה מוקפצת עם זוקיני, בצל, ארטישוק וחמאה לימונית, מוגש עם קנל שמנת חמוצה מעל... **58 ₪**

**תשתו משהו** - בהזמנת פסטה:

מימוזה יחיד **19 ₪** זוגי **29 ₪**

כוס ירדן גולן (קברנה / מרלו / סובניון בלאן) **24 ₪**



## | קריר |

תפוזים / לימונדה  
/ אשכוליות אדומות... 15 ש

סחוט במקום מיץ גזר / תפוח  
/ ג'ינג'ר / סלק... 23 ש

קולה / דיאט / זירו / ספרייט  
/ ספרייט זירו / סודה... 14 ש

מי טוניק... 14 ש

מים מינרלים זכוכית  
קטן / גדול... 12 ש / 16 ש

סאן פלגרינו גדול מוגז... 26 ש

שייק פירות (בסיס מים / חלב / תפוזים / סויה)  
בננה / תות / תמר / אננס / מנגו / מלון  
/ פירות יער... 29 ש

לימונענע גרוס... 21 ש

לימונארק... 28 ש

קפה קר... 18 ש  
(תוספת גלידה וקצפת 7 ש)

אייס קפה מתמצית אספרסו... 21 ש

תה קר מוכן במקום  
פירות יער / תה ירוק... 16 ש

סנגריה קרה  
עם פירות טריים וקרח גרוס... 28 ש

מילק שייק בן & ג'ריז  
וניל / שוקו / קרם עוגיות... 29 ש

## | הכבדים... למבינים בלבד |

סחלב... 21 ש

צ'אי עגנון... 21 ש

סיידר חם... 18 ש

משקה לוטוס

ממרח לוטוס וחלב מוקצף, לצד עוגית לוטוס... 24 ש

## | שתיה |

ניתן לקבל את כל המשקאות עם חלב דל / סויה  
שיבולת שועל - תוספת של 3 ש

## | מתחמם |

אספרסו כפול / קצר / ארוך... 12 ש

מקיאטו קצר / ארוך... 12 ש

תה / אמריקנו

נס קפה / קפה שחור... 12 ש

אפוגטו אספרסו כפול

עם כדור גלידת וניל... 19 ש

קפה הפוך... קטן 15 ש גדול 16 ש

נס על חלב... 16 ש

שוקו / שוקצפת משוקולד

חלב משובח... 17 ש / 19 ש

מוקה / מוקצפת משוקולד

חלב משובח... 18 ש / 20 ש

תה ג'ינג'ר, לימון, דבש

ומקל קינמון... 18 ש

מגוון חליטות צמחים בקנקן אישי - שאלו את הצוות... 20 ש

## | נמר עם גדי ירבוץ |

דולסה דה לצ'ה חלב מוקצף, אייריש קרים, ריבת חלב וקצפת... 28 ש

צוללת שוקו משוקולד משובח, מרשמלו וליקר אמרטו... 28 ש

סיידר אלכוהולי עם ברנדי

/ רום / ויסקי / יין... 29 ש

סנגרייה חמה תפוחים, תפוזים,

יין ותבלינים... 28 ש

אייריש קופי עם וויסקי

או אייריש קרים... 28 ש

## | Postscript |

### Jerusalem of Gold

Chocolate ball on a crunchy nougat base, with a pinch of salt, chocolate crémeux, and a rocher top covered in dark chocolate ganache...**39 NIS**

### New York-Style Cheesecake

On a bed of butter cookies, covered in heavy cream with a touch of berry sauce...**39 NIS**

### Charlie & the Chocolate Factory

Chilled Belgian chocolate cake...**39 NIS**

### Tree of Knowledge

Apple crumble with cinnamon and raisins  
\*No added sugar\*...**38 NIS**

### Goldilocks & the Three Bears

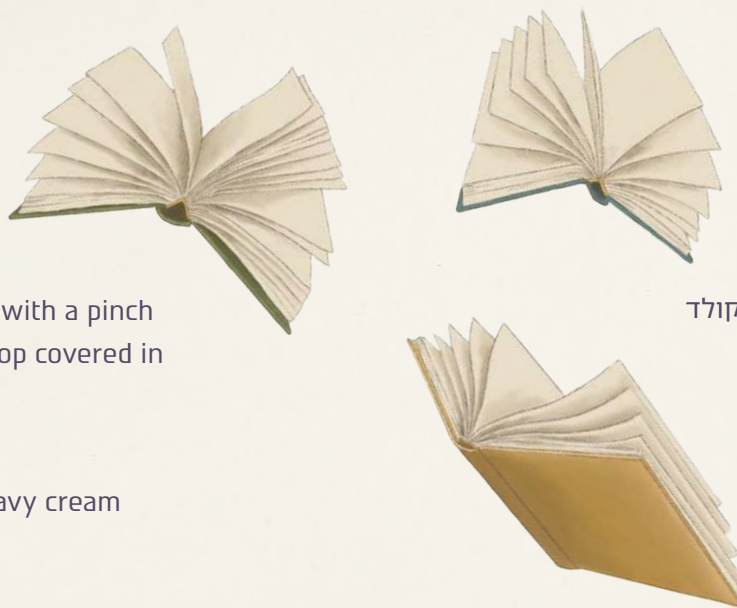
3 scoops of Ben & Jerry's ice cream.  
chocolate \ vanilla \ cookies and cream...**36 NIS**

### Nevo & Ofri Pie

Addictive crack pie, made with oats, with a rich butter-caramel filling and berry sauce...**39 NIS**

### The Nutcracker

Chocolate cream and crème brûlée, with a crunchy base of dark chocolate and salted pretzel nougat, and a crispy pretzel-nougat coating...**39 NIS**



## | אחרית דבר |

### ירושלים של זהב

כדור שוקולד על בסיס נוגט קראנצ'י עם קמצוץ של מלח, קרמו שוקולד וכיפת רושה במילוי נוגט מצופה בגנאש שוקולד מריר...**39 ₪**

### עוגת גבינה אפויה

על מצע עוגיות חמאה, בציפוי שמנת מתוקה, עם נגיעת רוטב פירות יער...**39 ₪**

### צ'ארלי בממלכת השוקולד

עוגת שוקולד בלגי קרה...**39 ₪**

### עץ הדעת

קרמבל תפוחים בשילוב קינמון וצימוקים  
\*ללא תוספת סוכר\*... **38 ₪**

### זהבה ושלושת הדובים

שלושה כדורי גלידת בן & ג'ריז לבחירה  
(וניל / שוקו / קרם עוגיות) ... **36 ₪**

### פאי נבו ועפרי

קראק פאי ממכר של שיבולת שועל,  
במילוי עשיר של חמאה וקרמל, לצד רוטב פירות יער... **39 ₪**

### מפצח האגוזים

קרם שוקולד עם קרם ברולה, על מצע קראנצ' שוקולד מריר  
ונוגט בייגלה מלוח, בציפוי קריספי של נוגט ובייגלה... **39 ₪**



## | Quench Your Thirst |

All drinks also available with skimmed or soy milk.  
Oat milk - 3 NIS extra

### | Warming Up |

**Espresso** short / long / double...**12 NIS**

**Macchiato** short / long...**12 NIS**

**Tea / Americano / instant coffee /  
Turkish coffee**...**12 NIS**

**Affogato** double espresso with  
a scoop of vanilla ice cream...**19 NIS**

**Cappuccino**...small **15 NIS** large **16 NIS**

**Instant coffee with steamed milk**...**16 NIS**

**Hot chocolate / whipped cream chococino**  
made with fine milk chocolate...**17 NIS / 19 NIS**

**Hot mocha / whipped cream mochaccino**  
made with fine milk chocolate...**18 NIS / 20 NIS**

**Ginger-lemon-honey tea** with a cinnamon stick...**18 NIS**

**Herbal infusions in a mini pot** ask your server...**20 NIS**

### | And the Lion Shall Lie Down with the Lamb |

**Dulce de Leche** Frothy milk, Irish cream, dulce de leche,  
and whipped cream...**28 NIS**

**Submarine** Hot cocoa made with fine chocolate,  
marshmallow, and amaretto...**28 NIS**

**Hard cider** with brandy / rum / whiskey / wine...**29 NIS**

**Warm Sangria** Apples, oranges, wine, and spices...**28 NIS**

**Irish Coffee** With whiskey / Irish cream...**28 NIS**

### | Cooling Down |

**Orange juice / lemonade / pink grapefruit juice**...**15 NIS**

**Fresh carrot / apple / ginger / beet juice**...**23 NIS**

**Coke / Diet Coke / Zero / Sprite / Sprite Zero / Soda**...**14 NIS**

**Tonic water**...**14 NIS**

**Mineral water**...small **12 NIS** large **16 NIS**

**San Pellegrino** natural sparkling water (large)...**26 NIS**

**Fruit shake** (water / milk / orange juice / soy): melon / pineapple /  
berries / banana / strawberry / date / mango...**29 NIS**

**Mint lemonade** with crushed ice...**21 NIS**

**Lemonarak**...**28 NIS**

**Iced coffee**...**18 NIS**

(ice cream and whipped cream - 7 NIS extra)

**Iced coffee** from espresso concentrate...**21 NIS**

**Iced tea** fruit / green tea...**16 NIS**

**Cold sangria** with fresh fruit and crushed ice...**28 NIS**

**Ben & Jerry's milk shake** vanilla / chocolate / cookies & cream...**29 NIS**

### | The Heavy Stuff (if you know you know) |

**Sahlab** ground orchid seeds, steamed milk,  
cinnamon, and sugar...**21 NIS**

**Chai Agnon**...**21 NIS**

**Hot cider**...**18 NIS**

**Lotus Drink**

Lotus biscuit spread with whipped milk  
and a Lotus biscuit...**24 NIS**







## | From the Garden |

Available all day


**Wild Garden Salad** Tomatoes, mozzarella cheese, red onions, leafy greens, kalamata olives, olive oil, and balsamic glaze...**63 NIS**

**Zorba The Greek Salad** Red ripe tomatoes, cucumbers, red onions, kalamata olives, fresh feta cheese, lemon, and olive oil...**63 NIS**

 **Two-Tone Vegan Quinoa Salad** Cherry tomatoes, red onions, cranberries, celery, roasted sweet potato, herbs and spices, and raw tahini...**59 NIS**

 **Lover's Salad** Garden greens, green apples, seasonal fruit, red onions, Roquefort cheese, cashews, and citrus vinaigrette dressing...**63 NIS**

(Vegan option also available)

 **Fresh Market Salad** Fresh vegetables and greens, with Mediterranean seasoning and ja'ala mix (roasted seeds and nuts)...**58 NIS**

**Enchanted Garden Salad** Roasted beets, leafy greens, red onion, almonds, feta cheese, basil, mint, lemon, and olive oil...**58 NIS**

Upgrade to our stone-baked focaccia with olive oil & Atlantic sea salt - 9 NIS,  
challah bread - 8 NIS, Gluten-free bread - 6 NIS, house bread - 6 NIS

## | From Italy with Love |


served from 12pm

**Cheese Tortellini** Cheese-filled pockets of fresh pasta, in cream and white wine sauce, chestnuts, red onions, and spinach leaves...**67 NIS**

**Dany le Rouge** Hand-made beet gnocchi filled with cheese and pistachios, served in cream sauce, topped with spinach leaves and Parmesan...**72 NIS**

**Ricotta & Spinach Cappelletti** Large pasta pockets filled with a tomato confit, with garlic, onions, and olives, in a creamy pesto sauce...**68 NIS**

**Sweet-Potato Ravioli** Served in a lemongrass and butter cream sauce, with pesto, fresh spinach, cherry tomatoes, and Parmesan...**63 NIS**

 **Vegan Vegetable Ravioli** With vegetable confit and slow-cooked spinach leaves, in a roasted tomato sauce...**64 NIS**



**Lemon Pappardelle** Pasta sautéed with zucchini, onions, artichoke, red onions, lemon butter, served with a sour-cream quenelle...**58 NIS**

**Bottoms Up** – Indulge in a mimosa with your pasta:  
**19 NIS** for one, **29 NIS** for two



Glass of Golan Yarden:  
(Cabernet \ Sauvignon Blanc \ Merlot) **24 NIS**


## | The Plot Thickens |

served from 12pm

  **I Wish I Were Sanieh** Seasoned ground BeefFree, with tomatoes and bell peppers, drizzled with hot tahini, served with a fresh vegetable salad and focaccia...**69 NIS**

**The Golden Fish** Oven-baked salmon fillet in cream sauce, with olive oil, mushrooms, and balsamic glaze. Served on mashed potatoes with butter and Parmesan, and a fresh vegetable salad on the side...**115 NIS**

  **Shepherd's Pie** Seasoned ground BeefFree under a thick mashed-potato crust, served with a fresh vegetable salad...**72 NIS**

 **Fish for Life** White fish fillet, bathed in a pan with rich, slightly spicy tomatoes, served with fresh vegetable salad and challah bread...**89 NIS**


Ingredients may contain traces  
of dairy, nuts, or gluten.

Service charge is not included.  
Thank you



|  **Starters** |

**Purple and White** Roasted beets on a bed of labneh, with sliced almonds, olive oil, red onions, herbs and spices...**45 NIS**

 **Deconstructed Sabich** Roasted eggplant, tahini, chickpeas, olive oil, hard-boiled egg, red onions, and tomato salsa with pickles and herbs...**44 NIS**

**Caprese Salad** Cherry tomatoes, dried tomatoes, mozzarella, basil, and tomato confit with garlic, red onions and olives...**42 NIS**


**Zucchini Party** Zucchini grilled in peppermint oil, with roasted almonds and fresh feta cheese...**42 NIS**


**Kids' Meal** Pasta with fresh tomato sauce OR classic pizza with squeezed orange juice \ lemonade, and a scoop of Ben & Jerry's ice cream for dessert...**48 NIS**

**Soup of the Day** Served with our house bread...**42 NIS**

**David's Soups** (winter only) Samples of our three house soups, served with our house bread...**47 NIS**

Upgrade to our stone-baked focaccia with olive oil & Atlantic sea salt - 9 NIS, challah bread - 8 NIS, Gluten-free bread - 6 NIS, house bread - 6 NIS

 **Gluten free / gluten free option**

 **Vegan / vegan option**

| **Hot from Our Jerusalem-Stone Oven** |


Available all day

 **Focaccia with Olive Oil & Atlantic Sea Salt**

Served with three house spreads...**29 NIS**

**Mozzarella Focaccia** With our own sun-dried tomato paste, chunks of fresh mozzarella, basil & balsamic vinegar sauce...**39 NIS**

**Ein Karem Autumn** Focaccia with pears, Roquefort cheese, date honey, nuts, black pepper, and rocket leaves...**45 NIS**

 **Pizza Margherita** Fresh tomato sauce and mozzarella...**49 NIS**

(Vegan cheese - 5 NIS extra, Ground Beef Free - 8 NIS extra)

 **Fresh Vegetable Pizza** Pesto, fresh spinach, kalamata olives, mozzarella, and tomato confit with garlic and onions...**56 NIS**

(Vegan cheese - 5 NIS extra, Ground Beef Free - 8 NIS extra)

 **Pizza Bolognese** Ground gluten-free Beef Free, sautéed with


tomato sauce and melted vegan cheese, with red onions and cherry tomatoes...**59 NIS**

(Mozzarella cheese also available)


|  **Beauty Queen of Jerusalem - Shakshouka** |

Available all day

Served with our house bread, and coarsely chopped fresh vegetable salad

 **Classic** Slow-cooked Tamar tomatoes, onions, and red peppers...**59 NIS**

**Italian** Slow-cooked Tamar tomatoes, onions, and red peppers, with slices of mozzarella fresca, pesto, and basil...**63 NIS**

 **Vegan** Slow-cooked Tamar tomatoes, onions and red peppers, with roasted eggplant cubes, tofu, and tomato confit with garlic, onions, and olives...**59 NIS**

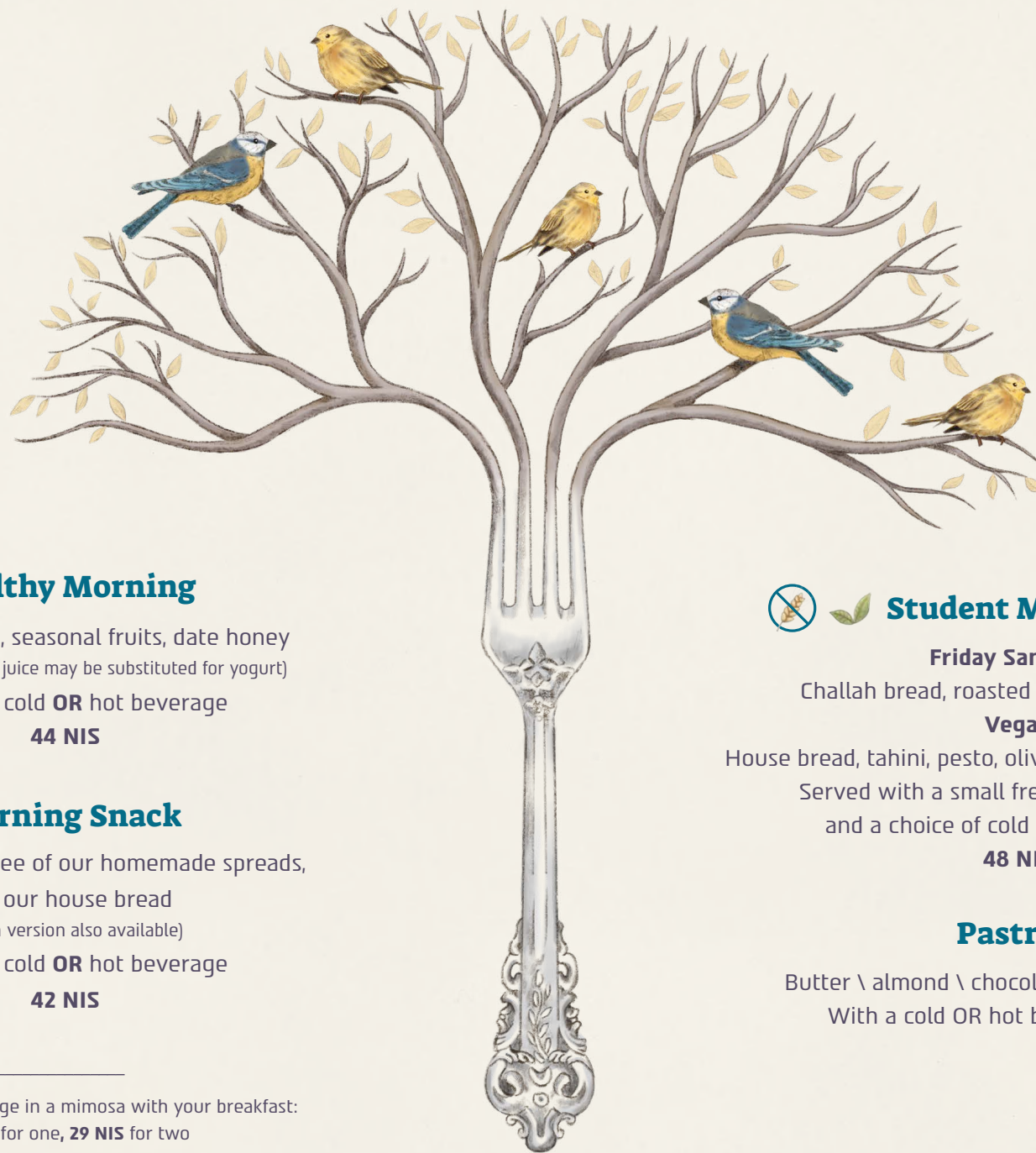
**Greek** Slow-cooked Tamar tomatoes, onions, and red peppers, with kalamata olives and feta cheese...**63 NIS**

Upgrade to our stone-baked focaccia with olive oil & Atlantic sea salt - 9 NIS, challah bread - 8 NIS, Gluten-free bread - 6 NIS, house bread - 6 NIS



# Breakfast

served until 12:00



## **Healthy Morning**

Yogurt, granola, seasonal fruits, date honey  
(soy milk or orange juice may be substituted for yogurt)

Choice of cold **OR** hot beverage

**44 NIS**

## **Morning Snack**

Quinoa salad, three of our homemade spreads,  
and our house bread  
(vegan version also available)

Choice of cold **OR** hot beverage

**42 NIS**

---

**Bottoms Up** – Indulge in a mimosa with your breakfast:  
**19 NIS** for one, **29 NIS** for two

---

## **Student Morning**

### **Friday Sandwich**

Challah bread, roasted beets, feta, arugula

### **Vegan**

House bread, tahini, pesto, olives, vegetables and greens

Served with a small fresh vegetable salad,  
and a choice of cold **OR** hot beverage

**48 NIS**

### **Pastries**

Butter \ almond \ chocolate croissant...**18 NIS**

With a cold **OR** hot beverage...**25 NIS**

# Breakfast

served until 12:00



Gluten free / gluten free option



Vegan / vegan option

## Morning Off the Beaten Path

**Eggs** any style - your choice of up to 2 toppings\*,

**OR** a scrambled vegan tofu

Coarsely chopped **fresh vegetable salad**

**Cheeses** with our homemade spreads,

served with **our house bread**

Your choice of juice: orange / pink grapefruit / lemonade

**OR** a hot beverage

### The Fine Print

Upgrade your breakfast with fresh-pressed juice (carrot, ginger, apple, beet),  
or a large hot beverage, or hot chocolate - 5 NIS extra

Upgrade to our stone-baked focaccia with olive oil & Atlantic sea salt - 9 NIS,  
challah bread - 8 NIS, Gluten-free bread - 6 NIS, house bread - 6 NIS

**For one - 69 NIS / For two - 128 NIS**

---

**Toppings:** mushrooms / herbs / onions

**Cheeses** 5 NIS extra

**Gluten-free bread** 6 NIS extra

---

## Off the Beaten Path - Enhanced

**Eggs** any style - your choice of up to 2 toppings\*,

**OR** a scrambled vegan tofu

Coarsely chopped **fresh vegetable salad**

**Quinoa salad** and mini muesli

**Cheeses** with a large selection of our homemade spreads,  
served with **our house bread**

**Stone-baked focaccia** with olive oil & Atlantic sea salt

Your choice of juice: orange / pink grapefruit / lemonade

**OR** fresh-pressed juice (carrot, ginger, apple, beet),

**AND** a large hot beverage

**Breakfast for two - 159 NIS**



**“Tmol Shilshom is the one holy place in  
Jerusalem that stands above the fray.”**

**Amos Oz**

**Café Tmol Shilshom** has celebrated it's 28th anniversary.

**Tmol Shilshom** is a Jerusalem institution. A café-restaurant and bookstore, it was established in 1994 in a century-old building in the Nahalat Shiv'a quarter of the city center. Its name, which means "yesteryear," is the title of a classic Hebrew novel by Nobel laureate S.Y Agnon.

The building was originally residential, but in the 1940's part of it became a dress factory. Beginning in the 1970's, like many buildings in the area, it was converted completely to commercial use.

Tmol Shilshom was founded as a unique way to combine culture, good food, and a cozy atmosphere, as imagined by my business partner, the late David Ehrlich.

As a journalist, writer, and all around intellectual - he definitely succeeded in his mission. The cafe hosts a wide variety of cultural events throughout the year, featuring both established and new literary, musical and artistic talents from Israel and around the world.

All the books on our shelves are for sale. One of them, Love Stories at Tmol-Shilshom, we published ourselves. It recounts a few of the many lasting romantic relationships that have begun within our walls.

Half the proceeds from book sales are given to the Save the Word Association, which creates work opportunities for the disabled.

**Dan Goldberg**  
**Owner**

**| kosher |**

private events welcome | audio and video support available

For details:

tmolshilshomcafe@gmail.com | www.tmol-shilshom.co.il | 0522-805555