WELKOM BIJ MURNI

Fijn dat je er bent!
Neem plaats, relax en geniet van Murni's Pure Smile Food.

Op onze dagkaart vind je een ruime variatie aan huisbereide gerechten geïnspireerd door Azië,
het Middellandse Zeegebied en het Midden-Oosten.
De icoontjes vertellen je welke gerechten glutenvrij, lactosevrij, koolhydraatarm, vegetarisch en/of veganistisch zijn.
Wij wensen je een unieke smaakbeleving en gezellige dag toe!
Deel je foto's met @murnifood.

Liefs,
het Murni team

VG Vegetarian · V Vegan · GF Gluten-Free · DF Dairy-Free

♥ Chef's favourite

BREAKFAST

Fresh fruit salad VG V GF DF — € 8,00

Chia pudding with vanilla VG V GF DF — € 8,00
Bio chiazaad | Blauwe bessen compote | Granaatappelpitten | BIO kokosnoot yoghurt

American pancakes VG V GF DF — € 13,00
Vers fruit | BIO ahornsiroop

Greek yoghurt (3,5% fat) & seasonal fruit VG GF — € 8,50
Supplement: verander naar BIO kokosnoot yoghurt + € 2,50)

2 BIO eggs & spelttoast VG — €7,00
Gepocheerd, zacht- of hardgekookt, roerei of spiegelei

BREAKFAST AND BRUNCH COMBOS

Voeg je favoriete extra eraan toe: speciale koffies & verse thee's (+ € 2,50) of BIO cava (+ € 6,50)

Breakfast in Paris VG — € 14,50
Warme drank | Vers sinaasappelsap | Croissant of chocoladebroodje | Spelttoast met boter & confituur
Spiegelei | Kleine yoghurt met fruit en granola

Good Morning Tel Aviv VG — € 19,50
Warme drank | Vers sinaasappelsap | Croissant of chocoladebroodje | Spelttoast met boter & confituur
2 spiegeleitjes met za'atar kruiden | Israeli salade | Gegrilde halloumi | Roomkaas | Olijven, tahina & hummus

Nordic — € 19,50
Warme drank | Vers sinaasappelsap | Croissant of chocoladebroodje | Spelttoast met boter & confituur
Roerei | Kleine yoghurt met fruit en granola | Israeli salade* | Ricotta | Gerookte zalm

BAKERY

Chocoladebroodje | Croissant — € 2,50
Bliss Ball 2 st. | Bliss Ball 1st VG V GF DF — € 6,00 | € 3,00
BIO Brownie VG V GF DF — € 5,00
Gebak van de dag

LUNCH

Green chicken DF — € 14,50
Gegrilde kip | Hummus | Avocado | Israeli salade* | Koriander | Spelttoast (of GV brood + € 2,50)

Tel Aviv VG — € 14,50
Smeerkaas | Gegrilde halloumi | Granaatappelpitten | Israeli salade* | Gepekelde ajuin | Spelttoast (of GV brood + € 2,50)

Kopenhagen smoked — € 16,00
Gerookte zalm | Avocado | Ricotta | Roerei | Tomaat | Dille | Spelttoast (of GV brood + € 2,50)

Homemade chicken burger DF — € 18,50
Spelt broodje | Hummus | Gegrilde groenten | Harissa ketchup | Israeli salade*
Supplement: verander broodje voor avocado (+ € 3,00) of GV broodje (+ € 2,50)

Homemade falafel burger VG V DF — € 18,50
Spelt broodje | Hummus | Gegrilde groenten | Harissa ketchup | Israeli salade*
Supplement: verander broodje voor avocado (+ € 3,00) of GV broodje (+ € 2,50)

♥ **Pita panini** VG — € 14,00
Spelt pita broodje | Hummus | Gegrilde groenten | Feta | Harissa ketchup | Avocado | Israeli salade*
Supplement: voeg falafel balls toe (5pcs) of voeg kofta balls toe (3pcs) (+ € 6,00)

WARM

Shakshuka with spelttoast VG V DF — € 13,00
Mediterraans ovenpannetje met tomaten, paprika & aubergine
Supplement: voeg 1 ei toe (+ € 2,00) of voeg 2 eieren toe (+ € 3,00)

Soep van de dag VG V DF — €8,00
Geserveerd met spelttoast of GV brood (+ €2 ,50)

SALADS

Turmeric quinoa tabouleh VG V GF DF — € 14,50
Quinoa | Platte peterselie | Granaatappelpitten | Munt | Za'atar kruiden | Babaganoush | Notenmix

Israeli market salad VG V GF DF — € 14,50
Geroosterde bloemkool | Hummus | Tahina | Citroen | Kikkererwten | Israeli salade*

Hummus bowl VG GF DF — € 14,50
Hummus | Avocado | Gekookt eitje | Tahina | Notenmix | Kikkererwten | Israeli salade*

BUILD YOUR OWN

AVOCADO TOAST €8,00

The original always includes:
Guacamole | Kerstomaat | Gemengde salade

1. Kies brood

Spelttoast	
Glutenvrij brood	+ € 2,50

2. Kies toppings

Gegrilde kip	€ 4,50
Kalkoenspek	€ 3,50
Gerookte zalm	€ 4,50
Feta	€ 3,00
Gegrilde halloumi	€ 3,00
BIO gepocheerd ei	€ 3,00
BIO hardgekookt ei	€ 3,00
BIO spiegelei	€ 3,00
BIO roerei	€ 4,00

YOGHURT BOWL €6,50

1. Kies yoghurt

Griekse yoghurt (3,5% vet)	
Kokosnoot 100% BIO Abbot Kinney	+ € 2,50

2. Kies toppings

100% zwarte chocolade	€ 1,50
Huisgemaakte granola (GV)	€ 1,50
Bio chiazaad	€ 1,50
Gemalen kokosnoot	€ 1,50
Verse blauwe bessen	€ 1,50
Verse banaan	€ 1,50
Fruit	€ 2,50

2. Kies saus

Agave nectar	€ 1,00
BIO ahornsiroop	€ 1,00
Honing	€ 1,00

SIDES

Gegrilde kip	€ 4,50
Kalkoenspek	€ 3,50
Gerookte zalm	€ 4,50
BIO zacht- of hardgekookt ei	€ 3,00
BIO spiegelei	€ 3,00
BIO roerei	€ 4,00
BIO gepocheerd egg	€ 3,00
Gegrilde halloumi	€ 3,00
Feta	€ 3,00
Tahina	€ 3,00
Huisgemaakte hummus	€ 4,00
Huisgemaakte guacamole	€ 4,00
Babaganoush	€ 4,00
Israeli salade	€ 4,50
*Tomaat | komkommer | zwarte olijven | Peterselie | Munt	
Extra gemengde salade	€ 4,50
Spelttoast	€ 2,50
Falafel Balls (5pcs)	€ 6,00
Zoete aardappelfrietjes	€ 4,00
Extra mayo / ketchup	€ 1,00

BIO COLDPRESSED JUICE

Appelsap € 5,00
Appelsiensap € 5,00
Wortelsap € 5,00
Pompelmoessap € 5,00
Gember shot (0,45cl) € 3,50
Start jouw dag en boost je immuunsysteem!

SOFT DRINKS / MIXERS

Plat water Aqua Panna 0,25L / 0,50L € 3,00 / € 5,00
Bruisend San Pellegrino 0,25L / 0,50L € 3,00 / € 5,00
Coca Cola € 3,00
Regular / Zero
Schweppes € 3,50
Indian Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon
Double Dutch Mixer € 3,50
Lemon / Cucumber & Watermelon / Cranberry & Ginger
BIO ChariTea € 4,00
Green / Red / Maté (bruisend)
BIO Honest € 3,50
Pink Lemonade / Peach & Rosemary

APERITIFS

Domecq Fino Sherry € 5,00
Sandeman porto rood / wit € 5,00
Lillet rood / wit / rosé € 6,00
Ricard € 5,00

BOTTLED BEER

Cristal Alken € 3,00
Maes 0.0% € 3,50
Hapkin € 4,50
Duvel € 4,50
Cider Ruwet € 4,00
Elderberry / Apple / Brut

COCKTAILS

Mimosa 0% € 9,00
Mimosa € 9,00
Vers sinaasappelsap | BIO cava
Hugo € 9,00
Vlierbloesemsiroop | limoen | BIO cava
Murni Spritz € 8,00
Aperol | Lillet rosé | BIO cava
Aperol Spritz € 8,00
Aperol | Bruiswater | BIO cava

COMBO JUICES

MIXED BIO coldpressed juices
Sunrise € 7,00
Wortel | Sinaasappel | Gember
Beetox € 7,00
Rode biet | Gember | Wortel | Limoen
Pink Power € 7,00
Framboos | Appel | Peer | Limoen
Summer Boost € 7,00
Sinaasappel | Appel | Gember

0% SPIRITS Mixers niet inbegrepen

Seedlip spice - Aromatic € 5,50
Seedlip garden - Herbal € 5,50
Seedlip grove - Citrus € 5,50

SPIRITS Mixers niet inbegrepen

Rum Havana Club 3 Años € 6,50
Rum Havana Club Especial € 8,00
Gin Beefeater € 6,50
Gin Monkey 47 € 8,00
Vodka Absolut € 8,00
Whiskey Jameson € 8,00

BUBBLES

BIO Cava Arts de Luna € 8,00 / € 42,00
Champagne Mumm Gordon rouge € 11,00 / € 65,00

BIO WINE

White
Cuatro Rayas - Verdejo - Rueda (V) € 4,50 / € 26,00
Josselin - Chardonnay oak igp - Pays d'oc € 6,00 / € 34,00
Rosé
Josselin rosé - Igp - Pays d'oc € 5,00 / € 32,00
Red
Cuatro Rayas - Tempranillo - Rueda (V) € 4,50 / € 26,00
Josselin - Syrah Grenache - Pays d'oc € 7,00 / € 36,00

DIGESTIVES

Disaronno amaretto € 8,00
Baileys € 8,00
Sambuca € 8,00
Calvados € 8,00
Cognac Martell VS € 8,00

COFFEE

Al onze koffies zijn ook deca verkrijgbaar
Coffee € 3,00
Single Espresso € 3,00
Doppio € 4,00
Dubbele espresso
Espresso Macchiato €4,00
1 espresso shot + gestoomde melk
Cappuccino € 4,00
1 espresso shot + gestoomde melk
Flat White € 4,00
2 espresso shots + gestoomde melk
Latte Macchiato € 4,50
espresso + veel gestoomde melk
Soja / Amandel / Haver / Kokosnoot + € 0,60
Extra espresso shot + € 1,50

SPECIAL HOT DRINKS

Tel Aviv cappuccino € 5,00
Espresso | Gestoomde melk
Pure chocolade | Kaneel | Dadelsiroop
Tel Aviv latte € 5,50
Espresso | Gestoomde melk
Pure chocolade | Kaneel | Dadelsiroop
Bombay cappuccino € 5,00
Espresso | Gestoomde melk
Gember | Kurkuma | Honing
Bombay latte € 5,50
Espresso | Gestoomde melk
Gember | Kurkuma | Honing
Chai latte € 5,00
Chai kruiden | Gestoomde melk
Matcha latte € 5,00
Matcha poeder | Gestoomde melk
Cinnamon latte € 5,00
Kaneel kruiden | Gestoomde melk
Warme chocolademelk € 4,00
Soja / Amandel / Haver / Kokosnoot + € 0,60

BIO TEAS

WHITE
Lychee White Peony € 3,00
Lychee - rozenblaadjes

GREEN
Mount Feather € 3,00
Orchidee - magnolia
Dragon Pearl Jasmine € 3,00
Jasmijnbloemen

BLACK
Tiffany's Breakfast € 3,00
Krachtige biologische zwarte thee
Duke's Blues € 3,00
Bergamot - blauwe korenbloemblaadjes

HERBAL / FRUIT
Energinger € 3,00
Citroengras - citroenverbena - rozemarijn - gember
Beeeee Calm € 3,00
Kamille - vanille
Merry Peppermind - atypisch € 3,00
Zoethout - pepermunt - venkel - basilicum - salie
Queen Berry € 3,00
Hibiscus - vlierbes - braam - bosbes - aardbei
African Affairs € 3,00
Rooibos – cacao – vanille

HOMEMADE HOT TEA

Verse muntthee € 5,50
Verse gemberthee met citroen en honing € 5,50

Graag één rekening per tafel

Wifi: Murni Guest

MURNI

pure smile food

DAGKAART

SOFT DRINKS

Aqua Panna Still Water 0,25cl | 0,50cl	€ 3,00 | € 5,00
San Pellegrino Sparkling Water 0,25cl | 0,50cl	€ 3,00 | € 5,00
Coca-Cola Regular | Coca-Cola Zero	€ 3,00
Schweppes Tonic | Bitter lemon | Ginger Ale	€ 3,50
Double Dutch Lemon	€ 3,50
Double Dutch Cucumber-Watermelon	€ 3,50
Double Dutch Cranberry-Ginger	€ 3,50
ChariTea Green	€ 4,00
ChariTea Red	€ 4,00
ChariTea Maté (bruisend)	€ 4,00
Honest Fruity Pink Lemonade	€ 3,50
Honest Fruity Peach & Rosemary	€ 3,50

ORGANIC WINES

	GLASS | BOTTLE
White	
Quatro Rajas - Verdejo - Rueda V	€ 4,50 | € 26,00
Josselin - Chardonnay oak igp - Pays d'oc	€ 6,00 | € 34,00
Rosé	
Josselin - Igp - Pays d'oc	€ 5,00 | € 32,00
Red	
Quatro Rayas - Tempranillo - Rueda V	€ 4,50 | € 26,00
Josselin - Syrah Grenache - Pays d'oc	€ 7,00 | € 36,00

BOTTLED BEERS

Cristal Alken	€ 3,00
Maes 0,0%	€ 3,50
Hapkin	€ 4,50
Duvel	€ 4,50
Cider Ruwet Elderberry | Apple | Brut	€ 4,50

COCKTAILS

Mimosa 0%		€ 9,00
Mimosa	*Vers sinaasappelsap | BIO cava*	€ 9,00
Hugo	*Vlierbloesemsiroop | Limoen | BIO cava*	€ 9,00
Murni Spritz	*Aperol | Lillet rosé | BIO cava*	€ 9,00
Aperol Spritz	*Aperol | Bruiswater | BIO cava*	€ 8,00

BUBBLES

	GLASS | BOTTLE
Organic Coppa Cava	€ 8,00 | € 42,00
Champagne Mumm Gordon Rouge	€ 11,00 | € 65,00

SPIRITS softdrinks not included

Rum Havana Club 3 Años	€ 6,50
Rum Havana Club Especial	€ 8,00
Gin Beefeater	€ 6,50
Gin Monkey 47	€ 8,00
Vodka Absolut	€ 8,00
Whiskey Jameson	€ 8,00
Seedlip Spice 0% - Aromatic	€ 5,50
Seedlip Garden 0% - Herbal	€ 5,50
Seedlip Grove 0% - Citrus	€ 5,50

APERITIFS

Sherry Domecq Fino	€ 5,00
Porto rood / wit - Sandeman	€ 5,00
Lillet rood / wit / rosé	€ 6,00
Ricard	€ 5,00

DIGESTIVES

Amaretto	€ 8,00
Baileys	€ 8,00
Sambuca	€ 8,00
Calvados	€ 8,00
Cognac Martell VS	€ 8,00

HOT DRINKS

Al onze koffies zijn ook deca verkrijgbaar

Coffee		€ 3,00
Deca Coffee		€ 3,00
Espresso		€ 3,00
Doppio	*dubbele espresso*	€ 4,00
Cappuccino	*1 espresso shot + gestoomde melk*	€ 4,00
Flat White	*2 espresso shots + gestoomde melk*	€ 4,00
Latte Macchiato	*1 espresso shot + veel gestoomde melk*	€ 4,50
Matcha Latte	*matcha poeder + gestoomde melk*	€ 5,00
Tel Aviv Cappuccino / Latte	*1 espresso shot - pure chocolade - kaneel - dadelsiroop*	€ 5,00 / € 5,50
Bombay Cappuccino / Latte	*1 espresso shot - gember - kurkuma - honing*	€ 5,00 / € 5,50
Hot Chocolate		€ 4,00
Soy | Almond | Oat | Coconut Milk		+ € 0,60
Hot Tea	Lychee White | Mount Feather | Dragon Pearl Jasmine | Tiffany's Breakfast Duke's Blue | Energinger | Bee Calm | Merry Peppermind | Queen Berry	€ 3,00
Teapot Fresh Mint		€ 5,50
Teapot Ginger, Lemon & Honey		€ 5,50

Graag één rekening per tafel
Wifi: Murni Guest

MURNI

pure smile food

AVONDKAART

WELKOM BIJ MURNI

Fijn dat je er bent!
Neem plaats, relax en geniet van Murni's Pure Smile Food.

Op onze avondkaart vind je een ruime variatie aan huisbereide gerechten geïnspireerd door Azië,
het Middellandse Zeegebied en het Midden-Oosten.
De icoontjes vertellen je welke glutenvrij, lactosevrij, koolhydraatarm, vegetarisch en/of veganistisch zijn.
Wij wensen je een unieke smaakbeleving en gezellige avond toe!
Deel je foto's met @murnifood.

Liefs,
het Murni team

VG Vegetarian V Vegan GF Gluten-Free DF Dairy-Free

♥ Chef's favourite

GOOD EVENING TEL AVIV
The Murni Experience

Salads
Turmeric Quinoa Tabouleh
Israeli Market Salad
Hummus Bowl

Warm
Red Shakshuka
Halloumi Cheese Fingers with Labneh
Turkey Zucchini Kofta Balls
Sweet Potato Fries
♥ Falafel Balls

Murni Signature Dips*
Feta Saus
Labneh Saus (komkommer-yoghurt)
Chunky Harissa
Hummus
Guacamole
Baba Ganoush (aubergine puree)
Zhug (chilisaus)
...

Pita Spelt Bread & Flatbread

€ 39,00 p.p. | min. 2 p.

SALADS

Turmeric Quinoa Tabouleh VG V DF — € 14,50
Quinoa | Platte peterselie | Granaatappelpitten | Munt | Za'atar kruiden | Babaganoush | Notenmix

Israeli Market Salad VG V GF DF — € 14,50
Geroosterde bloemkool | Hummus | Tahina | Citroen | Kikkererwten | Israeli salade

♥ **Hummus Bowl** VG V GF DF — € 14,50
Hummus | Avocado | Gekookt eitje | Tahina | Notenmix | Kikkererwten | Israeli salade

FISH

One-pan Fish Curry — € 21,00
Mix van seizoensvis | Feta | Tomaat | Courgette | Venkelzaad | Paprika | Aubergine | Curryblad

♥ **Tel-A-Fish** with Murni Signature Dips* GF DF — € 21,00
Zeebaarsfilet op het vel gebakken | Quinoa | Geroosterde groenten | Israeli Salade

MEAT

♥ **Ottoman Caesar Chicken** — € 18,00
Gebakken hoevekip | Gebakken avocado | Hummus | Feta | Gebakken romeinse sla | Lookcroutons

Turkey Zucchini Kofta Balls with Murni Signature Dips* — € 18,00
Gebakken saté's van kalkoengehakt en courgette | Geroosterde macadamia | Hummus | Gemengde salade

Homemade Chicken Burger GF DF — € 18,50
Hummus | Gegrilde groenten | Harissa ketchup | Israeli salade
Keuze uit Speltbroodje, GF broodje (+ € 2,50) of een Avocado (+ € 3,00)
Supplement sweet potato fries (+ € 4,00)

♥ **Pomegranate Minute Steak** GF DF — € 22,00
Entrecôte | Vleesjus met verse granaatappel | Gemengde salade | Gegrilde groenten | Zwarte look
Supplement sweet potato fries (+ €4,00)

VEGAN

Homemade Veggie Burger VG V GF DF — € 18,50
Hummus | Gegrilde groenten | Harissa ketchup | Israeli salade
Keuze uit Speltbroodje, GF broodje (+ € 2,50) of een Avocado (+ € 3,00)
Supplement sweet potato fries (+ € 4,00)

Green Shakshuka with egg | without egg LC VG GF DF — € 15,00 | € 14,00
Spinazie | Boerenkool | Aubergine | Courgette | Paprika | Tomaat | Eitjes (optioneel)

♥ **Mushroom Shawarma** with Murni Signature Dips* VG V — € 16,00
Portobello champignons | Komkommer | Gegrilde paprika | Bloemkool | Peterselie | Tomaat | Rode ui
Vegan looksaus | Pita speltbroodje

SOUP

Soup of the day VG V DF — € 8,00
Geserveerd met spelttoast of GV brood (+ €2,50)

SIDES

Red Shakshuka vegan	€ 13,00
Red Shakshuka with 1 egg	€ 15,00
Sweet potato fries	€ 4,00
♥ Halloumi Cheese fingers with Labneh	€ 6,50
Hummus & flatbread	€ 6,50
Guacamole & flatbread	€ 6,50
Feta dip & flatbread	€ 6,50
Extra gluten-free bread	€ 2,50
Extra spelttoast	€ 2,50
Extra mayo/ketchup	€ 1,00

DESSERTS *Check out our daily bakery for more sweets & pastries!*

Bliss Balls 1 pc | 2 pc VG V GF DF — € 3,00 | € 6,00
Gemaakt van dadels en noten

♥ **American Pancakes** VG V GF DF — € 13,00
Met ahornsiroop en vers fruit

Organic Brownie VG V GF DF — € 5,00