



Starters

Soup of the Day – splurge on a big tasty bowl of soup, served with our homemade bread, changes daily	36
Whole eggplant in tahini-yogurt sauce with a touch of piquant-sweetcherry tomatoes, served with our homemade bread	45
Salmon Ceviche – raw salmon cubes with cherry tomatoes, red and spring onion, garlic, olive oil and lemon soaking in tahini-yogurt sauce	46
Stir Fried Mushrooms – seasonal mushrooms in garlic, olive oil and a touch of parmesan cheese	49
Soused Herring with red and spring onion, served with our homemade bread	49
4 Tapas of your choice:	45
White taramosalata, vine leaves filled with goat cheese, eggplant salad, beetroot and Manchego cheese salad, tahini, burghul, black lentils salad * add a Tapas 15 NIS	
White, whole wheat or gluten free (+7 NIS) bread are available	

Salads served with our homemade bread and butter

Caesar – simplicity is everything; crisp Iceberg lettuce, crunchy croutons, parmesan and real Caesar dressing	46
Cesar with salmon and stir fried mushrooms	62
Balkan – cucumber, tomato, onion, roasted Bell peppers, Feta cheese, Kalamata olives and parsley, seasoned with lemon and olive oil	52
*you may replace the Feta with tahini or tuna	
Israeli Tabule – Burghul with cucumber, tomato, onion, seasoned with lemon and olive oil. Served with tahini Vegan	52
Goat cheese salad – mixed lettuce and baby leaves with roasted sweet potato and bell peppers, Goat cheese and roasted nuts in a Balsamic-date honey dressing	52
Burghul and goat cheese salad – Burghul, fried onion and warm piquant-sweetcherry tomatoes served with goat cheese in pesto-coriander dressing, with lemony sprout salad on top	56
*you may replace goat cheese with raw tahini	
Caprese Salad – fresh mozzarella cheese and tomato slices with basil leaves and olive oil. Served on a thin Italian focaccia	56

Pizza Our Italian Pizza and sauce are homemade from scratch using fresh ingredients

Margarita – classic tomato sauce and quality mozzarella cheese	47
Fungi –champignon mushrooms, onion and fresh parsley	52
Mediterranean – tomato, red onion, Kalamata olives and Feta cheese	52
Spicy Sicilian – spicy sauce, anchovy and piquant-sweetcherry tomatoes	52
Yaffo – fried onion, green olives, Feta cheese with an egg on top recommended!	55
Portobella – fried onion, Portobello mushrooms and parmesan	55
Redhead – no tomato sauce- with sweet potato crème, Feta cheese, mozzarella, tomatoes and red onion	55
Goat Cheese Pizza –no tomato sauce- with pesto crème, Goat cheese, mozzarella and parmesan	55
Veggie Focaccia –tomato sauce, pesto, fried onion, red onion, sweet potato and baby leaves Vegan	
Toppings:	
Vegetables 3 NIS – onion, tomatoes, Champignon mushrooms, black/green olives	
Special toppings 5 NIS – sun-dried tomatoes, fried onion, egg, Portobello mushrooms	
Cheese/Fish 9 NIS – anchovy, tuna, smoked salmon, mozzarella, feta, goat cheese, parmesan	

Fresh Fish

We serve fresh fish only, stock may vary due to daily supply

*minimum 15 minutes baking time for whole fish

Oven Baked served whole, accompanied with a hot side dish & salad

Mullet	79
Corvina	84
European Sea Bass	115
Sea Bream	115
Deep Fried	
Tilapia served whole, deep fried	78
Tilapia strips/Salmon nuggets – breaded and fried, served with a hot side dish & salad	79
Yaffo Sea Mix – fried small sea fish mix, served with a hot side dish & salad	79
*fish contain small bones and may not be eaten whole	

Specials

Moroccan Mullet Heimeh – Mullet steaks cooked in a piquant pepper & coriander sauce, served with salad & rice	79
Mullet fillet inaniseed & tomatoes sauce, on a bed of rice with a touch of parsley and pine nuts. served with a small salad	82
Salmon fillet in Kalamata olives crust served with green beans & a hot side dish	89
Corvina fillet – served on a bed of black lentils in white wine & cream, sundried tomatoes and garlic confit recommended!	92
Mejujim - juicy, fried fish fillet with a spicy filling of herbs Moroccan style *contains coriander	92
whole Crispy fish with dill-yogurt dressing	92

Fresh Pasta**Whole wheat Fettuccini or vegan Strozzapreti are available (add 7 NIS)**

Penne Al olio – olive oil, garlic, pesto and basil	50
Fettuccine Pomodoro – classic tomato sauce with a touch of basil and garlic	50
Fettuccine Tuscany – fresh and sun-dried tomatoes, Kalamata olives, garlic, onion, basil and parsley recommended!	52
Penne Alfredo –cream based sauce with mushrooms and onions, with a touch of parsley	52
Fettuccine Salmon – fresh salmon in cream and pesto sauce with a touch of Manchego cheese and pine nuts	61
Ravioli and Gnocchi	
Sweet potato Ravioli – in Rose sauce, combining cream and tomato	52
Sheep's cheese Ravioli – in piquant sun-dried tomato butter, garnished with pine nuts	58
Spicy Gnocchi – chilly tomato sauce, garlic, anchovy, capers, Kalamata olives and parsley	53
Gnocchi filled with cheese – in Hazelnut butter and cream sauce recommended!	58
Add stir fried salmon 15 NIS	

Health menu We've assembled for you the healthiest dishes, the vegetarian and vegan specialsVariety of **salads**, detailed under "salads" * **Whole wheat/vegan pasta** in an assortment of sauces (detailed under "pasta")

Soup of the Day –big tasty bowl of soup, Served with our homemade bread, changes daily	36
Whole eggplant in tahini-yogurt sauce with spicy-sweet cherry tomatoes. served with bread	45
Shakshuka meal – a cooked tomatoes & eggs Israeli specialty. Served with diced vegetable salad, olives, tahini, spicy sauce and bread. Vegan option: eggplant instead of eggs 58 NIS	56
Lentil "meat-balls" in tomato sauce on a bed of rice, Served with diced vegetable salad Vegan	
Sweet potato – oven roasted and served whole with date honey and raw tahini, accompanied by a green salad in balsamic- date honey vinegar	56
Majadra –whole grain rice cooked with black lentils and fried onions. Served with vegetable salad and tahini Vegan	56
Muesli - homemade Granola with nuts, raisins, grains and cranberries, covered with freshly cut fruit of the season, glazed with date honey your choice of 3.5% fat Yogurt or Soy milk served until 17:00	39

Sweet finale

Pie/cake of the day, ask your waiter

Cheese cake – Lemon scented, served cold, top & bottom with butter cookie crumbs	31
Crème Brule – classic vanilla Crème Brule with crunchy caramel on top	34
Malabi Caffé Yaffo – in honey dressing, dotted with Cinnamon & roasted nuts*sugar free	34
Tiramisu – a delicate mascarpone mousse in Espresso and Liqueur dipped Biscotti layers	37
Pavlova – snow white crunchy meringue covered in berries sauce topped with yogurt-berries ice-cream	37
Granny's baked apple – raisin filled whole apple, served warm on a bed of cookie crumbs, yogurt-cinnamon dressing on the side *sugar free	37
Sunday – this decadent desert is 3 scoops of ice-cream, whipped cream & chocolate sauce	38
Chalva Kadaif – rich Chalva mousse on crunchy Kadaif with pistachios, date honey & raw tahini	38
Vanilla kadaif - crunchy Kadaif with vanilla ice-cream, date honey & raw tahini with pistachios.(can be served with vegan soy vanilla ice cream)	39
Kasata chocolate-coconut mousse - creamy mousse sandwich with a lot of crunch.(vegan)	45
Hot Chocolate Cake – Rich and soft centered chocolate cake with hot chocolate sauce-salty toffee sauce, whipped cream and a scoop of vanilla ice cream	45
Belgian Waffle –chocolate sauce, whipped cream and 2 ice cream scoops of your choice	52

Beer

Tuborg Draft 1/3 or 1/2	21/27
Shandy 1/3 or 1/2	18/25
Carlsberg/Stella Artois	24
Leffe Brown	26

Wine

Our Wine Menu may vary depending on the season

Glass/Bottle

Sparkling wine

Lambrusco Red/Rose	23/85
--------------------	-------

Cava, Brut	27/95
Redlocal wine	
Cabernet Sauvignon shiraz, Yogev, Binyamina winery recommended!	35/120
Cabernet Sauvignon & petit verdot, Yogev, Binyamina winery	35/120
Cabernet Sauvignon, appellation, Carmel winery	40/130
Merlot, appellation, Carmel winery	40/130
Rosso, red blend, Lueria winery	38/160
Cabernet sauvignon, Tura estate winery recommended!	44/160
Shiraz kayoumi, single vineyard series, Carmel winery	180
White local wine	
Sauvignon Blanc & Chardonnay, Yogev, Binyamina winery, dry	35/120
Viognier, appellation, Carmel winery, semi-dry	40/130
Gewurztraminer, Estate, Tishbi winery, semi-dry recommended!	38/140
Riesling kayoumi, single vineyard series, Carmel winery, semi-dry	165
Shoham Chardonnay, Binyamina winery, dry	165
Rose, Emek Haela winery	160
Cocktails	
Golden Apple – Vodka, orange, a touch of grenadine on the rocks	35
Ocean Spirit – Lemonade, Ouzo & mint leaves	35
Caffe Yaffo – Vodka, Espresso shot & milk on the rocks	35
Mojito – Lemon, mint leaves, brown sugar crushed with rum, ice & sprite	35
Alcohol	
Arak/Ouzo	20/28
Pastis	33
Martini red, white, dry/Campari	24/32
Absolute	26
Jameson/ Johnny Red	32/35
Jack Daniels	38
Drink additions	11
Energy drink/Tonic additions	13

קפה יפו - עולי ציון 11, יפו (שוק הפשפשים)		שעות הפעילות א-ה 9:00-23:00 יום ו' - 9:00 עד שעה לפני כניסת מוצ"ש - שעה וחצי אחרי יציאת שבת- 23:00		תעודת כשרות לפייסבוק שלנו		ארוחות בוקר א-ה 09:00-12:00 09:00 עד כניסת שבת		צור קשר	
טלפון 03-5181988 פקס 03-5180564									

קפה יפו - מסעדה כשרה

מסעדות כשרות בתל אביב

ודאי גם אתם, כמו עוד רבים וטובים, חיפשתם לכם מסעדה כשרה בתל אביב, או בכלל מסעדה כשרה במרכז, כדי לאכול בה, להתפנק קצת או אולי אפילו לחגוג אירוע. אין ספק כי מקום כמו קפה יפו הינו נדיר באזור המרכז, שאינו משופע בהיצע של מסעדות כשרות, בטח לא כאלה שמציעות לכם לא רק אוכל או קפה, אלא גם ערבי חברה וסירים, והכול באווירה יפואית אמיתית; משפחתי אך מסוגנן, זורם וגם טעים כל כך.

אירוע במסעדה כשרה

אם אתם מחפשים מקומות לאירועים קטנים, אצלנו בקפה יפו תמצאו מסעדה כשרה שמאפשרת כל מה שאתם צריכים; מסעדה כשרה ביפו, גדולה ומרווחת, הממוקמת בליבו של שוק הפשפשים, ומארחת בשפע ובנדיבות אירועים של 120 איש. המסעדה הכשרה שלנו מספקת לכם גם אפשרות לפעילויות, אנו מארגנים סירים ברחבי יפו המדהימה, ומקושרים עם מיטב המפיקים שיכולים להביא לאירוע שלכם כל זמר שתצאו, ולחסוך לכם טרחה ובלגן.

מסעדה כשרה

כמובן שאצלנו בקפה יפו תוכלו גם להגיע לאכול לבד או עם המשפחה, וליהנות מהתפריט המגוון והעשיר שלנו, המוגש ביד רחבה: דגים טריים, מאפים שונים כגון פיצות וקישים משובחים, סלטים מגוונים, מאפים איכותיים, פנקייקים, גלידות ומגוון סוגים של קפה מתוצרת הבית שלנו. לא תמצאו עוד מסעדות כשרות ביפו שנותנות לכם תפריט כה עשיר וכשר.

הופעות

אם חיפשתם הופעה דווקא במסעדות כשרות ביפו, או במרכז בכלל, הגעתם למקום הנכון. אנו מארחים אמנים רבים ומארגנים הופעות וערבי חברה עם אמנים כגון עליזה אביב, סי היימן, שמעון פרנס ועוד רבים וטובים. תוכלו למצוא אצלנו גם מופעי שנסונים צרפתיים, קאברים של הביטלס ועוד ועוד.

סיור ביפו

המיקום שלנו, בליבו של שוק הפשפשים, בעיר קסומה ומיוחדת כיפו, מזמין סיורים מאורגנים באזור, כדי ליהנות מהים הכחול, מבתי האבן המסוגנים, ומהסמטאות הצוריות. אנו מציעים לכם מגוון של סיורים מודרכים ומרתקים בנושאים שונים: סיור בעקבות נשים, סיור בנושאי קרימינולוגיה ופשע, סיור בעקבות המוזיקה "צלילים יפואיים" ועוד נושאים רבים ומגוונים. אין כמו ליהנות מקפה וגלידה תוצרת מסעדה כשרה – קפה יפו, ולצאת ל- סיור ביפו - סיור מרתק במקום הקסום הזה.

הגעתם לקפה יפו- הגעתם למקום הנכון.

מסעדה כשרה | הופעות | מקומות לאירועים קטנים | סיור ביפו | תפריטים | אודות | גלריה | סדנאות ומתכונים | מועדון לקוחות
כתבו עלינו | המלצות | פייסבוק | צור קשר | מפת האתר | נוסטלגיה