

早餐 (全天)

枣子杏吐司 [DATE & APRICOT TOAST]



枣子和杏子面包、草莓、革木蜂蜜、香草豆和蜂蜜马斯卡彭
奶酪、黄油 (VEG, N)

杏仁伯奇麦片和肉桂煮梨 [BIRCHER MUESLI & POACHED PEAR] 23.0



杏仁奶伯奇麦片、碎苹果、奇亚籽、椰子酸奶、肉桂煮梨、
浆果、烤椰子片、自制坚果和种子混合物、革木蜂蜜、糖片
(VEG, N)

肉桂羊角面包法式吐司 [CINNAMON CROISSANT FRENCH TOAST] 25.0



肉桂香草牛角面包法式吐司, 焦糖香蕉, 水煮浆果, 布朗尼
酥饼, 咸焦糖, 香草豆和蜂蜜马斯卡彭, 莲花酥饼, 新鲜草
莓 (VEG, GF, N)

14.0

添加枫糖培根

6.5

自选散养鸡蛋 [FREE RANGE EGGS YOUR WAY]

15.0



制作方式: 水煮荷包蛋 (Poached)、炒蛋 (Scrambled) 或煎蛋 (Fried)
配白吐司 (White Sourdough) 或全麦吐司 (Seeded Sourdough)
附加菜品:

无麸质面包 (Gluten Free) 2.0

番茄酱 (Relish) | 蛋黄酱 (Aeoli) | 荷兰酱 (Hollandaise)

| 青辣椒莎莎酱 (Zhug) 3.0

菠菜 (Spinach) | 烤西红柿 (Tomatoes) | 烤蘑菇 (Mushrooms) 5.5

山羊奶酪 (Fetta)

哈罗米奶酪 (Halloumi) | 自制土豆饼 (Rosti) | 牛油果泥 (Avocado) 6.0

培根 (Bacon) | 西班牙香肠 (Chorizo) | 嫩牛肉香肠 (Sujuk) 6.0

枫糖培根 (Maple Bacon) 6.5

烟熏三文鱼 (Smoked Salmon) | 煎虾 (Prawns) 7.0

炒时蔬 (Mixed Greens) 8.0

牛油果吐司 [SEPHARDI SMASHED AVOCADO]

26.0



牛油果泥、水牛马苏里拉奶酪、腌制樱桃番茄、罗勒油、石榴粒、混合籽类，配上荷包蛋，摩洛哥番茄酱，放在全麦面包上 (VEG, GFO)	26.0
添加培根 西班牙香肠 土耳其香肠	6.0
添加烟熏三文鱼	7.0
摩洛哥沙卡蔬卡 [MOROCCAN SHAKSHUKA]	26.0
	
辣番茄和甜椒酱汁烤散养鸡蛋、茄子酱、脆鹰嘴豆、白芝麻酱、山羊奶酪、巴勒斯坦 Zaatar 香料、Sumac 香料、冷压橄榄油，搭配石烤皮塔饼 (VEG, GFO)	6.0
添加哈洛米奶酪 培根 西班牙香肠 土耳其香肠	7.0
越南煎蛋卷 [VIETNAMESE OMELETTE]	26.0
	
折叠煎蛋卷盛放在带籽的酸面团和自制鸡肉酱上，上面撒上豆芽、黄瓜丝、腌胡萝卜、薄荷、香菜、新鲜辣椒、香脆青葱和越南调味汁	6.0
添加哈洛米奶酪 培根 西班牙香肠 土耳其香肠	7.0
芝麻蘑菇和自制蘑菇酱 (VEG, GFO) (Mushrooms)	27.0
培根 (GFO) (Bacon)	27.0
煎虾 (GFO) (Prawns)	28.0

红薯西葫芦藜麦馅饼 [SWEET POTATO & ZUCCHINI FRITTERS]



红薯、西葫芦和油炸藜麦馅饼、墨西哥莎莎酱、摩洛哥番茄酱、阿根廷青酱，牛油果泥、烤哈罗米奶酪和荷包蛋 (VEG)

添加培根| 西班牙香肠 | 土耳其香肠

添加烟熏三文鱼

绿鸡蛋和焗烤菜 [GREEN EGGS & GRATIN]



菠菜杏仁香蒜酱配水煮蛋、酥脆土豆和帕尔马干酪焗烤、炒西兰花和羽衣甘蓝、甜菜鹰嘴豆泥、柑橘酸奶、石榴籽、烤杏仁、混合种子、香草油 (VEG, GF, N)

添加哈洛米奶酪| 培根| 西班牙香肠 | 土耳其香肠

添加烟熏三文鱼

佛罗伦萨马铃薯饼 [LATKE FLORENTINE]

脆皮土豆饼、塔斯马尼亚烟熏三文鱼、柑橘希腊酸奶，搭配橙子、茴香和石榴沙拉以及荷包蛋，配上香葱荷兰酱 (GF)
添加牛油果泥 6.0

四川辣椒鸡蛋 [SZECHUAN CHILLI EGGS]

煎蛋饼配四川辣椒油、花生酱、新鲜辣椒、脆皮火葱、葱、豆芽、
香菜，配上包饭酱，搭配全麦面包，可供选择：

- | | |
|--------------------------------|------|
| 芝麻蘑菇 (VEG, GFO, N) (Mushrooms) | 27.0 |
| 培根 (GFO, N) (Bacon) | 27.0 |
| 煎虾 (GFO, N) (Prawns) | 28.0 |

招牌大阪烧 [ZEPPELIN OKONOMIYAKI]

日式煎饼配青卷心菜、葱、豆芽和日式高汤面糊，淋上丘比蛋黄
酱、大阪烧酱、海苔碎、红姜、鲣鱼干、荷包蛋，搭配您选择：

27.0	芝麻蘑菇 (VEG, GF) (Mushrooms)	27.0
	烟熏三文鱼 (GF) (Smoked Salmon)	27.0
	培根 (GF) (Bacon)	27.0
	煎虾 (GF) (Prawns)	28.0

和牛牛胸肉班尼迪克蛋 [WAGYU BRISKET BENEDICT]

MS9 特制烟熏和牛胸肉、泡菜和苹果沙拉、培根浓缩咖啡果酱、荷
包蛋、芥末荷兰酱、阿根廷青酱，搭配厚切黑麦吐司 (GFO)

超级早餐. [MEGA BREAKFAST]

烤蘑菇、培根、香肠、土豆饼、牛油果泥、烤番茄、番茄酱，配两
个荷包蛋和酵母吐司

添加哈罗米奶酪 6.0



@zeppelin_kitchen



Zeppelin Kitchen

请分享您的齐柏林厨房体验并发布

如果您喜欢我们做的事情，请通过 Google 进行评论

现在就让我们知道如何改善您的访问！

午餐 (开始时间：11.30)

香酥鸡排 [ZEPPELIN PARMA]

28.0

迷幻蘑菇 [MAGIC MUSHROOMS]

26.0



蘑菇炸饭团、香煎蘑菇和羽衣甘蓝、打发的菲达奶酪、迷你面包丁、香草油、柠檬皮 · 配上自制蘑菇酱和烤芝麻 (VEG)
添加烟熏三文鱼或自制烟熏鸡

7.0

基布兹尼克午餐碗 [KIBBUTZNIK LUNCH BOWL]



以色列沙拉、腌红卷心菜、自制鹰嘴豆泥、自制泡菜、巴勒斯坦 Zaatar 香料、青辣椒莎莎酱、白芝麻酱、石烤皮塔饼、红薯薯条，可搭配您选择的菜品：

特制法拉费（炸豆丸子）(VGN、GFO) (Falafel) 27.0

特制熏鸡肉(GFO) (Chicken Shawarma) 28.0

制烟熏和牛胸肉 (GFO) (Smoked Wagyu) 30.0



脆皮鸡配上摩洛哥番茄酱和融化的马苏里拉奶酪，搭配茄子酱、腌柠檬、以色列沙拉和脆薯条

韩式炸鸡汉堡 [KOREAN CRISPY CHICKEN BURGER]

26.0



脆皮炸鸡，杰克奶酪，新鲜沙拉，香菜，包饭酱，丘比蛋黄酱，配烤芝麻面包，配松脆薯条和卷心菜泡菜 (GFO)
添加培根

6.0

春天绿洲碗 [SPRING OASIS BOWL]



毛豆、牛油果、豌豆、西葫芦、羽衣甘蓝、樱桃番茄、石榴粒、薄荷、小茴香、欧芹、烤杏仁、意大利辣椒、葵花籽、混合藜麦、柠檬希腊酸奶、芝麻酱、自选配菜，可供选择：

荷包蛋 (VEG, GF, N) (Poached Egg)	27.0
烤哈罗米奶酪 (VEG, GF, N) (Halloumi)	27.0
烟熏三文鱼 (GF, N) (Smoked Salmon)	30.0
自制烟熏烤鸡 (GF, N) (Smoked Chicken)	30.0

三文鱼油炸什锦 [SALMON FRITTERS]



三文鱼、油炸馅饼、茴香和辣根蛋黄酱、樱桃番茄、烤松子、石榴粒、豌豆苗、腌制柠檬、小茴香、欧芹，搭配石烤皮塔饼 (N)

午餐拼盘 (2 人份) LUNCH PLATTER



以鹰嘴豆泥、烧茄子、摩洛哥番茄酱、橄榄、自制泡菜为底，搭配特制法拉费（炸豆丸子）、红薯薯条和石烤皮塔饼，搭配您选择的：

- 小吃拼盘 - 甘薯、西葫芦藜麦炸馅饼、家常土豆饼和芝麻酱、炸三文鱼馅饼 (VEGO) (Tasting Board)	65.0
- 烟熏拼盘 - 特制烟熏和牛胸肉和烟熏鸡肉，以及以色列沙拉 (Smoky Platter)	70.0

小吃 (上午 11.30 开始)

地中海意式烤面包 [BRUSCHETTA]	17.0
腌制西红柿、水牛马苏里拉奶酪、摩洛哥番茄酱、罗勒、巴基斯坦 Zaatar 香料 配热皮塔饼 (VEG)	
小吃碗 [SNACK BOWL]	17.0
鹰嘴豆泥、特制泡菜、脆皮鹰嘴豆、石烤皮塔饼 (VGN)	
蘑菇炸饭团 [MUSHROOM ARANCINI]	15.0
蘑菇炸饭团、松露蒜泥蛋黄酱、橙子和茴香沙拉 (VEG)	
小吃三重奏 [TRIO OF DIPS]	15.0
鹰嘴豆泥，烧茄子，摩洛哥番茄酱，石烤皮塔饼 (VGN)	
薯条 / 红薯薯条 (一碗) [FRIES / SWEET POTATO]	10.0 / 12.0

儿童 (仅限 12 岁以下)

牛油果泥、维吉麦酱、吐司 (Smashed Avo)	11.0
炒鸡蛋、培根、吐司 (Scrambled & Bacon)	12.0
法式吐司、果酱、咸焦糖、奶油 (French Toast)	13.0
鸡肉汉堡、奶酪、菠菜、薯条 (Chicken Burger)	13.0
儿童果汁 - 橙汁或苹果汁 (Orange/Apple Juice)	6.0
儿童奶昔——香草、巧克力、焦糖、草莓 (Shake)	6.0

信息

(VEG)	素食	(VEGO)	可选素食
(VGN)	纯素	(VGNO)	可选纯素
(GF)	麸质友好型	(GFO)	可选麸质友好型
(N)	含有坚果		

* 所有食物均在可能存在坚果、麸质和其他已知过敏原的厨房中准备。我们的团队和供应商会小心防止交叉污染，但是任何产品都可能含有痕迹。如果您有食物过敏，请在点单时告知我们。

饮料菜单

鸡尾酒

金汤力

15

四柱杜松子酒、滋补、酸橙

含羞草

18

普罗塞克、橙汁、百香果

阿佩罗雪碧

18

普罗赛克、开胃酒、苏打水、橙子

梅子雪碧

18

普罗塞克、阿佩罗、自家梅子酱、苏打水、橙子

姜汁水

18

Hakanoa 斐济生姜、杜松子酒、苏打水、柠檬

血腥玛丽

18

绝对伏特加原味, 番茄汁, 墨西哥辣酱, 伍斯特酱

柠檬、调味料

浓缩马提尼

20

原味伏特加, 甘露咖啡, 浓缩咖啡, 咖啡

白葡萄酒

2020 梅斯塔·维德霍 (西班牙)

42

青苹果| 百花齐放| 鲜甜

2022 The Pass 长相思 (新西兰)

11 / 42

柑橘| 百香果| 成熟

2022 库梅乌河‘村庄’灰皮诺 (新西兰)

42

核果| 梨香料| 复杂的

桃红葡萄酒

2022 春季谷玫瑰

13 / 55

无酒精饮料

咖啡

浓缩咖啡

4.5

42 短笛 | 长黑咖啡

5.0

澳白咖啡

5.5

13 / 52 冷滤咖啡| 魔力咖啡

6.0

摩卡

6.5

冰拿铁 (高杯)

7.0

60 阿芙佳朵 / 配甘露咖啡

7.0 / 13.0

冰咖啡、巧克力、摩卡 *

8.0

* 全部搭配冰淇淋

非咖啡

10 热巧克力| 姜黄拿铁| 抹茶拿铁

6.0

11 姜饼拿铁 (Hakanoa 斐济姜和燕麦奶)

7.0

chai 拿铁 (散叶或粉末) | chai 茶 (散叶)

6.5

10 冰 chai (高杯) | 冰抹茶 (高杯)

7.0

啤酒

佩罗尼·纳斯特罗·阿祖罗 (5.0%)

9

小生物淡啤酒 (5.2%)

10

巴尔特 XPA (5.0%)

11

苹果酒

Monteith's 碎苹果酒 (4.5%)

10

添加	果昔	9.5
强 (添加意式浓缩咖啡)	0.5	
大杯	0.8	绿色机器 - 菠菜、香蕉、菠萝、螺旋藻、椰子水
豆奶 无乳糖奶 燕麦奶	0.8	黄色潜水艇 - 香蕉、芒果、百香果、希腊酸奶、椰子水
杏仁奶	1.0	
脱咖啡因	0.7	
糖浆 - 香草 焦糖 榛子	1.0	
冰淇淋	1.0	
茶	6.0	
英式早餐 格雷伯爵茶 绿茶 薄荷茶 柠檬草生姜茶		
康普茶	7.0	
生姜补品 柠檬、酸橙和苦味酒		
CAPI 风味苏打水	6.5	
血橙 柠檬水 姜汁啤酒 可乐		
自制柠檬、酸橙和苦味酒	7.0	
矿泉水 (500 毫升)	7.0	
起泡冷滴滤咖啡	7.5	
特制冷萃咖啡搭配苏打水、柠檬、糖浆加冰		
奶昔	9.0	
巧克力 草莓 香草 焦糖 榛子 浓咖啡		
包含天然糖浆或自制果酱		
咖啡冰沙	9.5	
双份浓缩咖啡、冰淇淋、咖啡糖浆和冰沙		
鲜榨果汁	9.5	
排毒果汁 - 黄瓜、芹菜、苹果、菠菜、柠檬、生姜		
免疫力果汁 - 橙子、胡萝卜、芹菜、柠檬、生姜		
橙汁 苹果汁		