



تمتعوا بتصفح موقعنا  
لأخر المستحدثات، الحجز، وطلب  
الوجبات...  
بقرؤا אותנו באתר הבית...  
Surf our website

www.bayat-rest.com



04-6555146



Bayat Restaurant Bar  
SINCE 2005

إمكانية خبز بدون جلوتين  
אפשרות לחם ללא גלوتן  
Gluten free bread available

- 10 years meal at Bayat - وجبة 10 سنوات في بيات
- Vegetarian meal - وجبة نباتية
- Authentic meal - مנה اوتنטי - وجبة عربية
- Homemade - صنع بيיתי
- International meal - وجبة عالمية
- Local beverage - مشروب محلي

# תפריט - قائمة المأكولات - Menu

الناصرة، بجانب عين العذراء - המעיין נצרת - Nazareth Mary's Well

## فطور بيات - ארוחת בוקר - Breakfast

**42**

**פוקאטשא גיבנה**  
עגינתה הביית, גיבנה בולגרית, שרתיח בנדורה, זיתים שחורים, בצל סגול, ליפקי, סמאק, تقدم مع سلطة خضراء وصلصة.

**פוקצ'ה גבינה**  
בצק הבית, גבינה בולגרית, עגבניות, זיתים שחורים, בצל סגול, סומק, מוגשת עם סלט ירוק ורוטב

**Cheese foccacia**  
With white cheese, tomato, olives, onion, sumac, served with fresh green salad and sauce

**52**

**פריטاتا ביאתית**  
עגה חצור עם לינה מבוזרת בלפרן  
الخبز: اسود / ابيض  
تقدم مع: سلطة خضراء

**פריטתה ביאת**  
חביתה איטלקית עם לבנה  
אפויה בתנור  
לחם: לבן / שחור  
מוגש עם: סלט ירוק

**Frittata**  
Italian omelette with labane baked in the oven  
Bread: White / Black  
Served with: Green salad

**32**

**פוקאטשא זעטר בלדי עם שרתיח בנדורה**  
تقدم مع: صحن خضار مقطعة (بندورة/ خيار/ زتون اخضر).

**פוקצ'ה זעטר עם עגבניות בתנור**  
מוגש עם: צלחת ירקות חתוכים (מלפפון / עגבניות / זיתים).

**Thyme Focaccia with tomatoes in the oven**  
Served with: Sliced vegetables (cucumbers, tomato, olives)

**49**

**שקשוקה ביאתית**  
ביצים, גמבה, בצל, עגבניות, תבלינים  
לחם: לבן / שחור  
מוגש עם: סלט ירוק

**שקשוקה ביאתית**  
ביצים, גמבה, בצל, עגבניות, תבלינים  
לחם: לבן / שחור  
מוגש עם: סלט ירוק

**Homemade Shakshouka**  
Eggs, sweet pepper, onion, tomato sauce, spices  
Bread: White / Black  
Served with: Green salad

**38**

**טוסט ביאתי**  
לאختיאר: גיבנה صفراء / بلغارية / زيتون / بصل / فقع / بندورة / بيكون / سلامي  
الخبز: خبز بييجي امريكي / جاييتا بيضا / جاييتا سوداء  
تقدم مع: سلطة خضراء, صلصة البيت.

**טוסט לפי בחירה**  
לבחירה: גבינה צהובה / בולגרית / זיתים / בצל / פטריות / עגבניות / בייקון / סלאמי  
לחם: לחם ביגל אמריקאי / גבינה לבנה / גבינה שחורה  
מוגש עם: סלט ירוק, רוטב הבית.

**Sandwich by choice**  
Choose from: Cheese / onion / olives / mushroom / Bulgarian cheese / tomato / Bacon / Salami  
Bread: Bagel / White Gbata / Black Gbata  
Served with: Homemade sauce, green salad.

إضافات	تוספות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ نقانق נקניק sausages

**48**

**סנדוויץ עגה עם ביכון**  
לאختיאר: גיבנה صفراء / بلغارية / زيتون / بصل / فقع / بندورة / بيكون / سلامي  
الخبز: خبز بييجي امريكي / جاييتا بيضا / جاييتا سوداء  
تقدم مع: سلطة خضراء, صلصة البيت.

**סנדוויץ חביתה עם בייקון**  
לבחירה: גבינה צהובה / בולגרית / זיתים / בצל / פטריות / עגבניות / בייקון / סלאמי  
לחם: לחם ביגל אמריקאי / גבינה לבנה / גבינה שחורה  
מוגש עם: סלט ירוק, רוטב הבית.

**Bacon omelet sandwich**  
Choose from: Cheese / onion / olives / mushroom / Bulgarian cheese / tomato / Bacon / Salami  
Bread: Bagel / White Gbata / Black Gbata  
Served with: Homemade sauce, green salad.

إضافات	تוספות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ لحم בשרית Meat

**35**

**לפת לינה מבוזרת בלפרן**  
עגינתה התורנית רגיפה מחשוה בשרתיח הבנדורה, נענע, סמאק, تقدم مع سلطة خضراء

**לפה לבנה אפויה בתנור**  
מחולאת בעגבניות, נענע, סומק, מוגשת עם סלט ירוק ורוטב.

**Labaneh rolls**  
Rolled tortilla with labaneh, tomato, spearmint, sumac, served with fresh green salad and sauce

إضافات	تוספות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ نقانق נקניק sausages

**58**

**פطور ביאת**  
לאختיאר: بيض عيون / بيض مخفوق / عجة مع خضار الخبز: اسود / ابيض  
تقدم مع: لبننة, افوكادو, بلغارية مع زعتر, جينة للتدهين, زيتون, تونا للتدهين, سلطة خضراء.  
مشروب: قهوة / شاي / برتقال / لمونادة

**ארוחת בוקר ביאת**  
לבחירה: חביתה בסיסית / ביצים (עין) / ביצה מקושקשת לחם: לבן / שחור  
מוגש עם: לבנה, מחרח אבוקדו, גבינה בולגרית עם זעטר, גבינה שמנת, זיתים, מחרח טונה, סלט ירוק.  
שתיה: קפה / תה / תפוזים / לימונדה

**Bayat breakfast**  
Choose from: Basic omelette / scrambled eggs / fried egg  
Bread: White bread / Black bread  
Served with: Guacamole, white Bulgarian cheese with Zaatar cream cheese, olives, tuna spread.  
Drink: Orange, lemonade, tea, coffee

إضافات	تוספות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ نقانق נקניק sausages

**110**

**פطور זוגי**  
לאختיאר: بيض عيون / بيض مخفوق / عجة مع خضار الخبز: اسود / ابيض  
تقدم مع: لبننة, افوكادو, بلغارية مع زعتر, جينة للتدهين, زيتون, تونا للتدهين, سلطة خضراء, مافن (متغير).  
مشروب: قهوة / شاي / برتقال / لمونادة

**ארוחת בוקר זוגית**  
לבחירה: חביתה בסיסית / ביצים (עין) / ביצה מקושקשת לחם: לבן / שחור  
מוגש עם: לבנה, מחרח אבוקדו, גבינה בולגרית עם זעטר, גבינה שמנת, זיתים, מחרח טונה, סלט ירוק, מאפן.  
שתיה: קפה / תה / תפוזים / לימונדה

**Breakfast for two**  
Choose from: Basic omelet / scrambled eggs / fried egg  
Bread: White bread / Black bread  
Served with: Guacamole, Bulgarian cheese with Zaatar, cream cheese, olives, tuna spread, green salad, muffin.  
Drink: Orange, lemonade, tea, coffee

إضافات	تוספות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ نقانق נקניק sausages

**48**

**سلطة بيات**  
חס, בנדורה שירי, خيار, فليفلة حلوة متبله بالخل والزعتر, زيتون, انواع جينة, اسود / ابيض

**سلט ביאת**  
חסה, עגבניות שרי, מלפפונים, זיתים שחורים, פלפלים בחומץ וזעטר, גבינות מובחרות לחם: לבן / שחור

**House salad**  
Lettuce, tomato, cucumber, olives, sweet pepper, cheese.  
Bread: White / Black

إضافات	توسפות
5 ₪ خضار ירקות Vegetable	8 ₪ نقانق נקניק sausages

## سلطانتا البياتية - סלטים - Salads

**52**

**سلطة دجاج**  
חס, خيار, شيري, فقع, بصل, صلصة الفينيجر وقطع دجاج مشوي, فجل, نعنע, بصل اخضر, صلصة الفينيجر الاخضر.  
الخبز: اسود / ابيض

**سلט עוף צלוי**  
עוף צלוי, חסה, עגבניות שרי, מלפפונים, פטריות, בצל, רוטב ויניגרט.  
לחם: לבן / שחור

**Roasted chicken salad**  
Lettuce, onion, tomato, cucumber, mushroom, grilled chicken.  
Bread: White / Black

**54**

**سلطة كترينا**  
جرجير, شيري, خيار, بصل ليكبي, لب النخيل, روست بيف, بارمزان.  
الخبز: اسود / ابيض

**سلט קטרניה**  
רוקט, מלפפון, בצל סגול, לבבות דקל, עגבניות שרי, רצועות רוסט ביי, פרמזן לחם: לבן / שחור

**Katerina salad**  
Rocket leaves, tomato, cucumber, red onion, roast beef, parmesan, hearts of palm  
Bread: White / Black

**48**

**سلطة كترينا**  
جرجير, شيري, خيار, بصل ليكبي, لب النخيل, روست بيف, بارمزان.  
الخبز: اسود / ابيض

**سلط سما**  
חס, בנדורה מחפפה, מכסرات, גיבנה רוקפורד, נענע, جز, حبات كراتيري, تفاح اخضر صلصة البلسامي وصلصة على اساس حمضيات.  
الخبز: اسود / ابيض

**Sama salad**  
Lettuce carrot tomato mushroom isberg, dried cranberry salad nuclear Green Apple citrus sauce and blue cheese  
Bread: White / Black

**48**

**سلطة الفريكة**  
فريكة مسلوقة, حمص حب, بصل اخضر, نعنع, شيري, طحينية, حامض, زيت, ملح, كمون, سماق.  
الخبز: اسود / ابيض

**سلט פריקה**  
פריקה, גרגירי חומס, בצל ירוק, נענע, עגבניות שירי, טחינה, לימון, שמן זית, קחון, סומק לחם: לבן / שחור

**Freeke salad**  
Chickpeas onion tomato Mint lemon tahini olive oil, sumac  
Bread: White / Black

**52**

**سلطة سما**  
חס, בנדורה מחפפה, מכסرات, גיבנה רוקפורד, נענע, جز, حبات كراتيري, تفاح اخضر صلصة البلسامي وصلصة على اساس حمضيات.  
الخبز: اسود / ابيض

**سلط سما**  
חסה איסברג/גור/פטריות/ עגבניות מיובשות/גרעיני סלט/ חמוציות/תפוח עץ ירוק/רוטב הדרים וגבינה כחולה.  
לחם: לבן / שחור

**Sama salad**  
Lettuce carrot tomato mushroom isberg, dried cranberry salad nuclear Green Apple citrus sauce and blue cheese  
Bread: White / Black

**42**

**تبولة**  
غنية عن التعريف

**سلط ביאת**  
פטרזויליה, בצל ירוק, נענע, בורגול מתובלת בשמן זית, לימון, מלח ופופל

**Tabouleh**  
Finely chopped parsley, bulgur wheat, spearmint, light dressing

**52**

**سلطة الشيف**  
جرجير, بندورة, فقع طازج, بصل ليكبي, لحم مخلل وصنوبر مقدمة مع خبز البيت الخبز: اسود / ابيض

**سلط השיף**  
רוקט, עגבניות, פטריות, בצל סגול, בשר טחון עם חומץ, צנוברים, מוגש עם לחם הבית לחם: לבן / שחור

**Chef salad**  
Lettuce, tomato, cucumber, olives, sweet pepper, cheese.  
Bread: White / Black

## חביזנא – מתנור השיף – Dinners & Calzones

<p><b>לחמה בעדין</b> לחמה מע תטייל ארמני/ עגינה הבית/טחינה/מכאייס תקדם מע: سلطة بقدونس</p> <p><b>ספיחה בשרית</b> בשר בתיבול ארמני/בצק הבית/ טחינה/חמוצים סלט פטרוזייליה רענן</p> <p><b>Sfiha</b> Armenian seasoning meat , dough , tahina, House pickles Served with: Parsley salad</p>	<p><b>52</b></p> <p><b>חביז דגאך</b> עגין מבוז באלרן מחשו בלדגאך בלמטה הרבחן, גינה בלגאריה, גמא מללה, מקדם מע سلطة خضراء واصلمة</p> <p><b>קלצונה עוף</b> אפוי בתנור ממולא בעוף ברוטב פסטו, גבינה בולגרית ופלפלים בחמוץ. מוגש עם סלט ירוק ורוטב</p> <p><b>Chicken Calzone</b> Calzone stuffed with Chicken pieces grilled with basil, Bulgarian cheese, sweet pepper. served with fresh salad</p>	<p><b>52</b></p> <p><b>לפאת דגאך</b> עגינה מקסיקאית מחשוה בלדגאך מע מלטה התשילי, בצל ופלפלה חלוה תקדם מע سلطة</p> <p><b>לפאת עוף</b> טורטייה ממולאת בעוף מוקפץ עם בצל, גמבה ברוטב ציילי, מוגשת עם סלט</p> <p><b>Chicken Rolles</b> Tortilla stuffed with chicken and chili, onion and sweet pepper, served with fresh salad</p>	<p><b>52</b></p>
<p><b>מחמר דגאך</b> עגינה הבית/דגאך/בצל/סמאק תקדם מע: سلطة بقدونس</p> <p><b>מוחמר עוף</b> בצק הבית/עוף/בצל/סומק סלט פטרוזייליה רענן</p> <p><b>Chicken Mohammar</b> Onion, chicken, house dough, somak Served with: Parsley salad</p>	<p><b>48</b></p> <p><b>סאנדויש רוסט ביף</b> חבז קאסטן אסוד, רוסט ביף, חרדל, מיניז, בנדורה, חס, בצל ליכאי, חבז מקבוס</p> <p><b>סנדויץ רוסט ביף</b> לחם דגנים פרום, רוסטביף בגבינה חרדל, מינו, עגבניה, בצל סגול, חסה, מלפפון חמוץ</p> <p><b>Roast beef sandwich</b> Grain bread, roast beef, mustard, mayonnaise, lettuce tomatoe, red onion, pickle</p>	<p><b>54</b></p> <p><b>לפאת שווארמא בקר</b> עגינה מקסיקאית מחשוה בלשווארמא, سلطة بندورة, بصل, بقدونس, תקדם מע سلطة خضراء وطחינה</p> <p><b>לפאת שווארמה בקר</b> טורטייה ממולאת בשווארמה, בצל, עגבניה, פטרוזייליה, אפיה בתנור מוגשת עם טחינה וסלט</p> <p><b>Beef Shawarma Rolles</b> Tortilla stuffed with shawarma, served with tahini and fresh salad</p>	<p><b>54</b></p>
<p><b>55</b></p> <p><b>המבורגר עגל</b> המבורגר לחמה עגל (200 גרם) מע חבזר וبطاطא מقلية (אמקאיתא אضافת - אסאל הנאדל)</p> <p><b>המבורגר עגל בקר</b> המבורגר בשר עגל (200 גר') עם ירקות וציפס (לתוספות - שאל את המלצר)</p> <p><b>Beef Hamburger</b> Veal burger (200 gr) with vegetables and fries (for additions ask the waiter)</p>	<p><b>55</b></p>	<p><b>55</b></p>	<p><b>55</b></p>

Additions	תוספות	אזפאת
נאנאק נקניק sausages	8 ₪	חבזר ירקות Vegetable
		5 ₪

## מזאת – מאזא – Mezze

<p><b>68</b></p> <p><b>סדר וז מדחן</b> שראח סדר וז מדחן מע חבזר משובה בלמטה הנביז חבזר משובה באלרן</p> <p><b>סדזה אווז מעושן</b> סדזה אווז מעושן מוגש עם ירקות קליים ברוטה יין אדום ורוטב בלסמי מוגש עם ירקות</p> <p><b>Smoked Duck Breast</b> Smoked duck breast sauce served with vegetables and red wine Roasted vegetables</p>	<p><b>58</b></p> <p><b>פגע אביז מחשי בלאגבאן</b> מחשו בלאגבאן בלסטו ומקדם בלמטה הבשמי</p> <p><b>פטריות ממולאות מוקרמות</b> פטריות שמפנין ממולאות בגבינה ופסטו ברוטב מוקרם שמנת</p> <p><b>Stuffed mushrooms graten</b> Stuffed with cheese, pesto and béchamel sauce</p>	<p><b>55</b></p> <p><b>דגאך בלבירה</b> דגאך בלמבורה לבירה, מקדם מע מלטה התשילי</p> <p><b>עוף בבירה</b> חתיכות עוף בטמפורה בבירה עם רוטב ציילי בצד</p> <p><b>Chicken in beer dough</b> Served with chili sauce</p>	<p><b>55</b></p>
<p><b>75</b></p> <p><b>קר פאצ'ו בקר</b> פילה בקר דק נא מתובל בשמן זית וחמוץ בלסמי עם גבינת פרמזן, טוסטונים לחם: לבן / שחור</p> <p><b>קר פאצ'ו בקר</b> Raw thinly sliced Beef fillet with seasoned olive oil, balsamic vinegar and Parmesan cheese Bread: White / Black</p>	<p><b>62</b></p> <p><b>סלסיוסו ביאת</b> ברוטב עגבניות שירי, שום וליחון</p> <p><b>סלסיוסו ביאת</b> ברוטב עגבניות שירי, שום וליחון</p> <p><b>Homemade sausages</b> With tomato, garlic and lemon sauce</p>	<p><b>42</b></p> <p><b>גינה ערבית טמוגנת</b> גינה לבנה טמוגנת, מוגשת עם רוטב ויניגרט בצד</p> <p><b>גינה ערבית</b> גינה מقلية מקדם מע מלטה הפינجر על גינה</p> <p><b>Fried cheese</b> Fried cheese with vinegret sauce</p>	<p><b>42</b></p>
<p><b>75</b></p> <p><b>ספיטשי סמק בחר</b> קטע סמק, זיטון קלאמטה, פגל, תשילי, בנדורה מסחוקה, בצל אחצר, זית זתון, לימון, תבאסו אחצר, מלח אטלסאי</p> <p><b>סביצי דגים</b> פרוסות דג, קלמטה, זרעי עבניות שרי, בצל ירוק, צנונים, פלפל ציילי, חוץ ליחון, שמן זית, מלח אטלנטי</p> <p><b>Sea Fish Ceviche</b> Fish slices, Kalamata, seeds of cherry tomato, green onions, radishes, chili pepper, lemon juice, olive oil, Atlantic salt</p>	<p><b>48</b></p> <p><b>באזגאן ארמני</b> באזגאן מחשו/לחמה בתטייל ארמני/טחינה חבזר) אחצר: אסוד / אביז</p> <p><b>חבזיל ארמני</b> חבזיל צלוי/בשר בתיבול ארמני/ טחינה ירוקה לחם: לבן / שחור</p> <p><b>Armenian Roasted Eggplant</b> Eggplants covered with meat, dressed with tahini sauce Bread: White / Black</p>	<p><b>35</b></p> <p><b>צלחת מאזא</b> גזר/מלפפון/גבינה לבנה/זיתים</p> <p><b>Mezze plate</b> White cheese, Olives, Cucumber, Carrot</p>	<p><b>35</b></p>
<p><b>52</b></p> <p><b>ברוסקטא (3 אנואע)</b> - ברושטו רוקט וארטישוק - סמק בחר, לינה מאז, פלפל מחמס - טמאט, ברמזאן, ריחאן ובלסמי מעתק</p> <p><b>ברוסקטה (3 סוגים)</b> - פרושטו רוקט וארטישוק - דגים, לבנה עיזים, פלפל קלוי - עגבניות, פרמזן, בולקום - ובלסמי חיושן</p> <p><b>Bruschetta (3 types)</b> - Prosciutto Rocket, Artichoke - Sea fish, Goat Labaneh, Roasted pepper - Parmesan, Tomato, Basil Balsamic Suace</p>	<p><b>52</b></p>	<p><b>49</b></p> <p><b>ארטישוק אלה</b> רומאנה צלוי עם כדורי לבנה ועגבניות שרי צליות עם שמן זית/בלסמי חיושן/שמן כחרי</p> <p><b>ארטישוק אלה</b> רומאנה צלוי עם כדורי לבנה ועגבניות שרי צליות עם שמן זית/בלסמי חיושן/שמן כחרי</p> <p><b>Artichokes</b> Grilled with labane balls,grilled cherry tomato with olive oil, balsamic sause,Truffle oil.</p>	<p><b>49</b></p>

## וגבאת אפאל – ארוחות ילדים – Kids' Meals

<p><b>38</b></p> <p><b>פסטה צינקובלה</b> רוטב פטריות מוקרם/רוטב עגבניות בוליקום/רוזה</p> <p><b>Cinquevalli pasta</b> Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p>	<p><b>38</b></p> <p><b>סטיק שניצל עוף</b> מוגש עם ציפס וירקות חתוכים</p> <p><b>Steak chicken schnitzel</b> Served with chips and crudites</p>	<p><b>38</b></p>
---	---	------------------

**באסא (תשינקוואלי)**  
לאיחיתאר: מלטה הקרימא ופלפע / בנדורה וריחאן

**סטיק שניצל דגאך**  
תקדם מע: בטאטא מقلية וחבזר מקטעה

# وجبات رئيسية – מנות עיקריות – Main Dishes

<p><b>62</b></p> <p>Sheikh almhashi Zucchini stuffed with meat based on tsiziki</p> <p>שייח' אלמחשי קישואים ממולאים בבשר על בסיס צ'יזיקי</p>	<p><b>100</b></p> <p>Entrecote steak Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p> <p>סטייק אנטריקוט מיושן לבחירת רוטב: שום לימון/שמנת חרדל/פסטו/שמנת פטריות</p>	<p><b>42</b></p> <p>Pizza Margarita Additions for choice: Pepperoni, beef, roast beef, tomato, onion, olives</p> <p>פיצה מרגריטה אפשרויות תוספות: פפרוני, בקר, הודו, רוטב ביי, עגבניה, בצל, זיתים, פטריות</p>	<p>ביטסה מרגריטה إمكانيات إضافة: برونبي, بقر, حبش, روست بيف, بندورة, فقع, بصل, زيتون</p>
<p><b>82</b></p> <p>Roasted chicken salad Norwegian Salmon grilled with rosemary, served with grilled Vegetables</p> <p>סטייק שלמון צלוי סטייק שלמון נורבגי אפוי בתנור עם רוזמרין, חוגש עם ירקות קלויים</p>	<p><b>64</b></p> <p>Chicken breast Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p> <p>חזה עוף לבחירת רוטב: שום לימון/שמנת חרדל/פסטו/שמנת פטריות</p>	<p><b>65</b></p> <p>Pappardelle with shrimp in tomato butter Italian pasta</p> <p>פפרדלה שרימפס בחמאת עגבניות פסטו איטלקית</p>	<p>ביארדלי קרידס בזידה הבנדורה باستا ايطالية</p>
<p><b>85</b></p> <p>Roasted denis fillet / labrak based on frike with yogurt and tahina sause</p> <p>פילה דניס/לברק צלוי במחבת יוגש על בסיס פריקה עם יוגורט עיזים וטחינה</p>	<p><b>110</b></p> <p>Beef Fillet steak Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p> <p>סטייק פילה בקר לבחירת רוטב: שום לימון/שמנת חרדל/פסטו/שמנת פטריות</p>	<p><b>58</b></p> <p>Artichoke Ravioli Sage butter, lemon, green onion, parmesan</p> <p>רביולי ארטישוק חמאת מרווה, לימון, בצל ירוק, פרמזן</p>	<p>רפיוולי ארטישוק باستا ايطالية محشوة زبدة الميرامية, ليمون, بصل اخضر, برميضان</p>
<p><b>92</b></p> <p>Shrimp with garlic lemon butter cooked with garlic and lemon sauce Served with rice</p> <p>שרימפס עם שום וחמאת לימון מבושל עם רוטב שום לימון</p>	<p><b>90</b></p> <p>Sinta steak (M) Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p> <p>סטייק סינטה (M) לבחירת רוטב: שום לימון/שמנת חרדל/פסטו/שמנת פטריות</p>	<p><b>59</b></p> <p>Goat Cheese Ravioli Cream and mushroom sauce, tomato basil, Rosé</p> <p>רביולי גבינת עיזים לבחירת רוטב: שום לימון/שמנת חרדל/פסטו/שמנת פטריות</p>	<p>רפיוולי גבנת עיזים باستا ايطالية محشوة زبدة الميرامية, ليمون, بصل اخضر, برميضان</p>
<p><b>78</b></p> <p>Fried Calamari with garlic and lemon sauce</p> <p>קלמרי מטוגן עם רוטב שום לימון בצד</p>	<p><b>48</b></p> <p>Vegan Pasta Vegetables, antipasti and fresh tomato sauce</p> <p>פסטו טבעונית ירקות, אנטי פסטי ורוטב עגבניות טריות</p>	<p><b>59</b></p> <p>Chestnut ravioli Truffle oil, cherry tomato, thyme</p> <p>רביולי ערמונים שמן כהה, שרי, תימן</p>	<p>רפיוולי הכסטאן باستا ايطالية محشوة زيت الكمهين, بندورة شيري, الزعتر الفارسي</p>

## Hot Drinks – משקה חם – مشروبات ساخنة

<p><b>18</b></p> <p>Hot Black chocolate שוקולטה חמה</p>	<p><b>11</b></p> <p>Mikeyato/Espresso double מקיאטו/אספרסו כפול</p>	<p><b>8</b></p> <p>Mikeyato/Espresso short/long מקיאטו/אספרסו קצר/ארוך</p>
<p><b>18</b></p> <p>Sahlab סחלב חם</p>	<p><b>15</b></p> <p>Cappuccino big קאבוטשינו הפוך גדול</p>	<p><b>12</b></p> <p>Cappuccino small קאבוטשינו הפוך קטן</p>
<p><b>16</b></p> <p>Mocha מוקה</p>	<p><b>12</b></p> <p>Chocolate hot/cold שוקו שוקו קר/חם</p>	<p><b>12</b></p> <p>Nescafé milk/water נס קאפיה על בסיס חלב/מים/חלב</p>
<p><b>18</b></p> <p>Hot apple cider with cinnamon סיידר תפוחים חם עם קינמון</p>	<p><b>12</b></p> <p>Filter Coffee קפה פילטר</p>	<p><b>12</b></p> <p>Turkish coffee קפה טורקי</p>
<p><b>3</b> Whipped cream <b>8</b> Liquor</p>	<p><b>16</b></p> <p>Chai תשאי הודי</p>	<p><b>10</b></p> <p>Tea תה</p>

## Soft Drinks – משקה קר – مشروبات باردة

<p><b>28</b></p> <p>Fresh juice Little jug orange/pomegranate עמיר טבעי אביריק סגיר - ברתקאל/רמאן מיץ טבעי קנקן קטן תפוזים / רימונים</p>	<p><b>11</b></p> <p>Sprite, Diet Sprite ספרייט, דיאט ספרייט</p>	<p><b>11</b></p> <p>Coca-Cola Diet Coke, Coca-Cola Zero קולה-ד, קולה, דיאט קולה-קולה, קוקה-קולה זירו</p>
<p><b>52</b></p> <p>Fresh juice Big jug orange/pomegranate עמיר טבעי אביריק סגיר - ברתקאל/רמאן מיץ טבעי קנקן גדול תפוזים / רימונים</p>	<p><b>8</b></p> <p>Kinley Soda קנילי סודה</p>	<p><b>11</b></p> <p>Fanta פאנטה</p>
<p><b>18</b></p> <p>Milk shake Chocolate / Vanilla מילקשייק שוקולד/וניל</p>	<p><b>9</b></p> <p>Mineral Water מים מינרלים</p>	<p><b>10</b></p> <p>BLU בלו</p>
<p><b>22</b></p> <p>Lemonana Little jug לימונענע אביריק סגיר לימונענע קנקן קטן</p>	<p><b>12</b></p> <p>Tonic טוניק</p>	<p><b>10</b></p> <p>Grape juice מיץ ענבים</p>
<p><b>44</b></p> <p>Lemonana Big jug לימונענע אביריק סגיר לימונענע קנקן גדול</p>	<p><b>12</b></p> <p>Lemonana Glass לימונענע קאס</p>	<p><b>15</b></p> <p>Fresh juice Glass orange/pomegranate עמיר טבעי קאס - ברתקאל/רמאן מיץ טבעי קנס תפוזים / רימונים</p>

# בירה – בירה – Beer

مشروب كحولي חשקה אלכוהולי alcoholic drink

قنينة בקבוק bottle

من البرميل חבית draught

22	Cider Somersby	סיידר תפוחים אלכוהולי	סאידר תפוחים אלכוהולי	330ml
28	Smirnoff ice	סמירנוף אייס	סמירנוף אייס	330ml
30	Bacardi Breezer	בריוור אבטיח	בריוור אבטיח	330ml

26	Stella Artois	סטלה ארטואה	סטילארטוא	330ml
30	Corona	קורונה	קורונה	330ml
22	Gold Star Local beer	גולדסטאר	גולדסטאר	330ml
26	Taybeh Local beer	טייבה	טייבה	330ml

25	Carlsberg	בקרס	בקרס	400ml (pint)
29	Weihenstephan	ארדנגר	אירדנגר	400ml (pint)
29	O'hara's	אוהאראס	אוהאראס	400ml (pint)

# כחוליות – אלכוהול – Alcohol

## ויסקי – ויסקי – Whiskey

Blended – בלנדיד – בלינדיד

30	16	Johnnie walker Red label	ג'וני ווקר רד לייבל	ג'וני ווקר רד לייבל
38	20	Johnnie walker Black label	ג'וני ווקר בלאק לייבל	ג'וני ווקר בלאק לייבל
26	15	Irish Mist	איריש מיסט	איריש מיסט
32	18	Jameson	ג'ימסון	ג'ימסון
30	16	Bushmills	בושמילס	בושמילס
38	22	BlackBush	בלאקבוש	בלאקבוש

## ויסקי – ויסקי – Whiskey

Single malt – סנגל מאלט – סינגל-מאלט

45	60	120	Singleton (year)	סינגלטון (שנה)	סינגלטון (שנה)
(12)	(15)	(18)			
64	35	Cragganmore 12 years	קראגנמור 12 שנים	קראגנמור 12 שנים	12 שנה
60	32	Oban 14 years	אובן 14 שנים	אובן 14 שנים	14 שנה
75	40	Lagavulin 16 years	לאגבולין 16 שנים	לאגבולין 16 שנים	16 שנה
48	25	Talisker Storm	טליסקר סטורם	טליסקר סטורם	
60	32	Talisker 10 years	טליסקר 10 שנים	טליסקר 10 שנים	10 שנים

## קוניאק – קוניאק – Cognac

40	20	Pierre Ferrand Ambre	פייר פראן אמברי	פייר פראן אמברי
90	45	Pierre Ferrand Reserve	פייר פראן רזרב	פייר פראן רזרב
55	30	Courvoisier v.s.	קורווייה v.s.	קורווייה v.s.
60	32	Rémy Martin v.s.o.p.	רמי מרטן v.s.o.p.	רמי מרטן v.s.o.p.

## ליקר – ליקר – Liqueur

30	16	Baileys	בייליס	בייליס
30	15	Schnapps	שנאפס	שנאפס
32	18	Jagermeister	יאגרמייסטר	יאגרמייסטר
58	28	After Shock	אפטר שוק	אפטר שוק
30	15	Fidg	פידג'	פידג'

## וודקה – וודקה – Vodka

30	16	Smirnoff	סמירנוף	סמירנוף
30	16	Ketel one	קטל וואן	קטל וואן
26	15	360	360	360
50	26	Crystal Head	קריסטל הד	קריסטל היד
34	17	Three Olives	טרי אוליבס	טרי אוליבז
42	22	Grey goose	גריי גוס	גריי גוס

## טקילה – טקילה – Tequila

32	18	Jose Cuervo Silver/Gold	חוזה קוארבו סילבר/גולד	קוירפו סילבר/גולד
32	18	Espolón Reposado/Blanco	אספולון רפוסדו/בלנקו	אספולון רפוסדו/בלנקו

## גין – ג'ין – Gin

28	15	Gordons	גורדונס	גורדונז
34	18	Tanqueray	טנקריי	טנקריי
40	20	Mombasa	מומבסה	מומבסא
40	20	Fifty Pounds	50 פאונדס	פיופטי פאונדז

## רום – רום – Rum

30	16	Captain Morgan Spices gold	קפטן מורגן ספייס גולד	קפטן מורגן ספייס גולד
32	18	Captain Morgan Black	קפטן מורגן שחור	קפטן מורגן אסוד
25	15	Bacardi White	בקרדי לבן	בקרדי אביז
30	16	Bacardi Black	בקרדי שחור	בקרדי אסוד
25	15	Pascas	פסקס	פסקס

## אפיריטיב – אפיריטיב – Aperitifs

23	14	Cinzano	צ'ינזנו	צ'ינזנו
28	15	Aperol	אפרול	אפרול
30	16	Campari	קמפרי	קמפרי

## ערק – ערק – Arak

إسبال النادل – שאל את המלצר – Ask the waiter

35	Mohito	Lime juice, sugar, nana, rum, soda, slices of lime	
35	Long island	Rom, Gin, Vodka, Tequila, Cola	
35	Summer vodka	Vodka, lemon cubes, crushed ice, sprite	
35	Cobra	Rom, Gin, Vodka, Tequila, Orange juice, Triple sec, Lime juice	
35	Capirinia	Cachaca, Lemon cubes, Sugar, Crushed ice	
36	Orgasma	Cream, Milk, coffee liqueur, Vodka, Amaretto	
35	Sex on the beach	Peach schnapps, Vodka, Cranberry, Orange juice	
35	Margarita	Tequila, triple sec, lime juice, Juice	
38	Rusty nail	Whisky, Drambuie	
35	White Russian	Vodka, Kahlua, Cream, Milk	
32	Dracula	Vodka, Herbal liqueur, XL	
35	B52	Kalua, Irish Cream, Cointreau	
30	Bloody mind	Peach schnapps, Irish cream, Grenadine	