

עסקיות מוגשות עם מנה ראשונה לבחירה
במחיר המנה העיקרית

פותרים ארוחה

הפוקציה של שגב

פוקצ'ה אפויה עם צמחי תבלין בתנור לבנים לזהט מוגשת לצד תמאה צהובה
וחומץ בלסמי מצומצם ... 15 ₪

מרק פטריות מרק קרם פטריות טריות, ערמונים, טימין ושמן כמהין

גיוזה עוף גיוזה עוף מאודה ברוטב סויה ושומשום מוגש לצד סלט ויאטנמי מרענן

חטיף יפני חטיפי גיוזה במילוי עוף ובצל ירוק, אפויים בתנור מוגשים לצד סלט מלפפונים יפני

סלט קיסר וצנוברים חסה פריכה עם רוטב קיסר, פרמד'ן, קרוטונים פיקנטיים וצנוברים

סלט אסייאתי נבטים עם צנון, ג'ינג'ר כבוש, שומשום שחור, קשיו וצ'ילי

סלט עגבניות שרי מתובל בצנוניות, שמן זית ולימון עם אספרגוס, גבינת פטה וגרעיני חמנייה

סלט טבחים שלל ירקות טריים, צמחי תבלין, קרוטונים וגבינת פטה מתובלים

בשמן זית, לימון וגרעיני חמנייה

סלט עלים מרענן חסה פריכה עם צנוניות, בצל סגול ועלי רוקט בויניגרט חרדל ודבש.

מוגש עם גבינת פטה ואגוזים מקורמלים

ירקות אפויים

בטטה אישית אפויה עם מלח גס

תפוח אדמה בתנור עם מלח ים והמון פלפלים גרוסים

שעועית ירוקה אפויה עם מלח גס ושמן זית

פרוסות סלק אפויים סלק טרי אפוי בתנור עם מלח ים ושמן זית

.....

ראשונות בתוספת 14 ₪

סביצ'ה בורי יווני מתובל בסלט יווני עם שמן זית ולימון,

קרוטונים ופטה

סביצ'ה סלמון וצידיקי סביצ'ה סלמון כבוש בלימון, מוגש עם צידיקי

צמחי תבלין, קרעי פוקאצ'ה, סלסת עגבניות וזיתים ירוקים

פטה כבד עוף ושזיפים עם תמאה צהובה, ריבת בצל ושזיפים שחורים,

מוגש בכוס עם אגוזי מלך גרוסים

קרפצ'יו פילה ואגסים קרפצ'יו פילה, פלחי אגסים, רוקט, וניל,

פרמזן וחומץ בלסמי מתקתק

עיקריות 69 ₪

סלט תפוז"א ועוף בגריל סלט תפוז"א צלויים עם

בצלים מהגריל, פרוסות עגבניה, אורוגולה ורצועות

פריגית מתובל באיולי עשבי תיבול

סלט קיסר עם עוף חסה פריכה עם רוטב קיסר,

פרמד'ן, קרוטונים פיקנטיים וצנוברים

חזה עוף בורגול חזה עוף צלוי בגריל, מוגש עם

טחינה סמיכה, סלט ירקות טריים ובורגול לצד

מאפה שומשום פריך

קציצות דגים ביתיות ברוטב עגבניות וזיתים

ירוקים, מוגשות לצד טחינה, לחם רוזמרין ומלח גס

פסטה נפולי עגבניות תמר טריות צלויים במחבת

לוהטת עם שום אפוי, עלי ריחן, עלי אורגנו טריים,

יין ושמן כמהין

פסטה נטורלה פסטה טרייה, שמנת מתוקה, מלח,

פלפל, עלי בזיליקום וטימין טרי

אלי אוליו של שגב פסטה טרייה, רגלי פיטריות והמון

צמחי תבלין טריים מוקפצים במחבת לוהטת עם המון

שום ופלפל צ'ילי - מומלץ לאכול עם הרבה פרמד'ן!

פיצה עגבניות פיצה על לבנים עם עגבניות תמר

וגבינת מוצרלה מהצפון

פיצה זיתים ושאטה פיצה עם עגבניות חריפות,

זיתים ירוקים ושחורים, גבינת מוצרלה, שום אפוי

ושמן כמהין

עיקריות 82 ₪

כרע עוף קלאסי כרע עוף אפוי בתנור לבנים מתובל

במלח ים ופלפלים מארבעת עונות השנה

כרע צ'יפוטלה ובוטנים כרע עוף אפוי בתנור לבנים

לוהט, מוגש לצד איולי בוטנים וצ'ילי

כרע עוף יפני כרע עוף אפוי בתנור לבנים לוהט, מוגש

עם רוטב טריאקי עשיר, למון גראס ופטריות טריות

ההמבורגר של שגב המבורגר מבשר בקר טרי צלוי

על הגריל מוגש בלחמנייה, רוטב איולי טבסקו וחלפניו

מוגש לצד תפוחי אדמה אפויים

חזה עוף בטטה וסיידר חזה עוף צלוי בגריל מוגש

עם בטטות אפויים, רוטב סיידר תפוחים מצומצם,

אספרגוס ואגוזי קשיו

לחמה עג'ון לחם איטלקי אפוי על אבנים עם

תבשיל בשר, פסטו כוסברה פיקנטי, טחינה

וסלט עלי רוקט מרענן

ריזוטו ירקות גינה ופטריות טריות מבושל עם צמחי

תבלין, שום, שמנת, גבינת פרמד'ן ואגוזים

פסטה ובטטות בטטות מבושלות עם שמנת מתוקה,

יין, שקדים, שמן כמהין וצמחי תבלין

ראגו בקר פסטה טרייה מוקפצת עם תבשיל בולונז

עשיר, עגבניות, ירקות שורש, ציר בקר וצמחי תבלין

פיצה פפרוני עם מוצרלה וגבינת גאודה על לבנים

עם רצועות נקניק פפרוני משובח קוביות אננס טרי

ופלפל חלפניו חריף

המנות המודגשות מוגשות עם תוספת לבחירה

| אורז לבן | אורז בריאות | אורז עם צמחי תבלין | סלט עלים |

| תפוח אדמה אפוי | קרם תפוחי-אדמה |

BUSINESS LUNCH

עיקריות 92 ₪

פריגיות שרופות עם צמחי תבלין פריגיות על הגריל עם

פלפלים גרוסים, מלח ים וגבעולי רוזמרין

פריגיות טריאקי פריגיות עוף מהגריל מוגשות

ברוטב טריאקי עשיר, למון גראס, פטריות טריות וקרמל

פריגיות ועגבניות פריגיות מסומנות בגריל מוגשות

ברוטב עגבניות, פלפלים קלויים, זיתים שחורים,

כוסברה וצנוברים

חמש פטריות (ניתן להזמין עם חזה עוף ללא תוספת מחיר)

פסטה פטוצ'יני טרייה ברוטב שמנת עשיר עם שמן

כמהין, שמפניון, יער, פורצ'יני, פורטבלו וגילופי פרמד'ן

פסטה כבדים פסטה טרייה עם כבדי עוף צלויים,

שקדים, בצל, שום, עגבניות מיובשות, צמחי תבלין,

צ'ילי ושמן כמהין

כבדים בטריאקי ופטריות כבדי עוף עסיסיים

מוקפצים במחבת עם פטריות טריות, טריאקי,

למון גראס, ג'ינג'ר ועלי כוסברה

.....

דגים טריים בתוספת 19 ₪

דג על גריל פילה דג ים טרי צלוי על הגריל עם

מלח אטלנטי, פלפל ארבע עונות ושמן זית

סלמון ועגבניות פילה סלמון טרי מסומן בגריל

ומבושל במחבת לוהטת עם עגבניות, פלפלים אדומים,

זיתי תסוס, שום ושאטה

סלמון ופטריות פילה סלמון טרי צלוי על גריל לוהט

עם רוטב טריאקי עשיר ומתקתק, למון גראס,

ג'ינג'ר ופטריות

בורי וירקות גריל פילה דג עסיסי מהגריל וקרם

כרובית מוגשים לצד ירקות אפויים, שעועית ירוקה

ועגבניות שרי צלויים

EXPRESS BEVERAGES

מיצים טבעיים

לימונדה וגרד לימון 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם תלתלי תפוח עץ ירוק 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם מקלות למון גראס וג'ינג'ר טרי 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם בננות טריות 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם קוביות אבטיח טרי 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם פסיפלורה טרייה 16 ש"ח

.....

משקאות קלים

פפסי, פפסי-מקס 13 ש"ח
7UP, דיאט 7UP, מירנדה 13 ש"ח
פרייה 14 ש"ח
סאן בנדטו - מים מינרלים 13 ש"ח
מי טוניק, ביטר למון, ג'ינג'ר אייל 13 ש"ח
נשר מאלט 15 ש"ח
סיידר צלול, מוגז 16 ש"ח
סאן פלגרינו גדול, אקווה פאנה גדול 26 ש"ח

הקוקטיילים של שגב

אבטיח 32 ש"ח
מוחיתו תאילנדי 32 ש"ח
ליצ'י 32 ש"ח
סאוור ספיישל 32 ש"ח
קווה / למברוסקו 15 ש"ח

.....

יין עסקיות ובירות

יין לבן / אדום בקבוק 89 ש"ח
יין לבן / אדום בכוס 24 ש"ח
גולדסטאר (חבית) 19 ש"ח
פאולנר (חבית) 24 ש"ח
הייניקן 24 ש"ח



מהקונדיטוריה של שגב

מלבי מלבי לימוני עדין ומרענן מכוסה בקרם וניל, שערות קדאיף וגרניטה תות 29 ש"ח
גלידת מודלי גלידת יוגורט קלילה וסלט פירות עשיר מוגשים בכוס עם שקדים קלויים וסירופ שמפנייה עם מקלות וניל ... 29 ש"ח
פצצת שוקולד גלידת שוקולד איטלקית מוגשת בטילון לצד עוגת שוקולד עשירה עם קרם אגוזי לוז 29 ש"ח
שכבות וחלבה עוגת שכבות עסיסית עם קרם חלבה, רוטב אספרסו חם, קקאו וקציפת מסקרפונה עשירה 29 ש"ח
סלט פירות ללא תוספת סוכר מבחר פירות עונה טריים מוגשים לצד קולי תות ופסיפלורה 29 ש"ח
עוגת גבינה N.Y עוגת גבינה עשירה מוגשת עם רוטב פירות יער, אגוזי לוז מקורמלים וקצפת אוורירית 29 ש"ח

קפה הפוך / נטול 14 ש"ח
אספרסו קצר / ארוך 10 ש"ח
אספרסו כפול 12 ש"ח
מקיאטו 12 ש"ח
אמריקאנו 11 ש"ח
חליטות תה גורמה אקספרס 25/16 ש"ח (זוגי / משפחתי)
שאל את המלצר

COFFEE&TEA

SUMMER
HAS NEVER TASTED
SO GOOD

#SEGEVMOSHE



עסקיות מוגשות עם מנה ראשונה לבחירה
במחיר המנה העיקרית

פותרים ארוחה

הפוקציה של שגב

פוקצ'ה אפויה עם צמחי תבלין בתנור לבנים לוחט מוגשת לצד תמאה צהובה
וחומץ בלסמי מצומצם ... 15 ₪

מרק פטריות מרק קרם פטריות טריות, ערמונים, טימין ושמן כמהין

גיוזה עוף גיוזה עוף מאודה ברוטב סויה ושומשום מוגש לצד סלט ויאטנמי מרענן

חטיף יפני חטיפי גיוזה במילוי עוף ובצל ירוק, אפויים בתנור מוגשים לצד סלט מלפפונים יפני

סלט קיסר וצנוברים חסה פריכה עם רוטב קיסר, פרמז'ן, קרוטונים פיקנטיים וצנוברים

סלט אסייאתי נבטים עם צנון, ג'ינג'ר כבוש, שומשום שחור, קשיו וצ'ילי

סלט עגבניות שרי מתובל בצנוניות, שמן זית ולימון עם אספרגוס, גבינת פטה וגרעיני חמנייה

סלט טבחים שלל ירקות טריים, צמחי תבלין, קרוטונים וגבינת פטה מתובלים

בשמן זית, לימון וגרעיני חמנייה

סלט עלים מרענן חסה פריכה עם צנוניות, בצל סגול ועלי רוקט בויניגרט חרדל ודבש.

מוגש עם גבינת פטה ואגוזים מקורמלים

ירקות אפויים

בטטה אישית אפויה עם מלח גס

תפוח אדמה בתנור עם מלח ים והמון פלפלים גרוסים

שעועית ירוקה אפויה עם מלח גס ושמן זית

פרוסות סלק אפויים סלק טרי אפוי בתנור עם מלח ים ושמן זית

.....

ראשונות בתוספת 14 ₪

סביצ'ה בורי יווני מתובל בסלט יווני עם שמן זית ולימון,

קרוטונים ופטה

סביצ'ה סלמון וצידיקי סביצ'ה סלמון כבוש בלימון, מוגש עם צידיקי

צמחי תבלין, קרעי פוקאצ'ה, סלסת עגבניות וזיתים ירוקים

פטה כבד עוף ושזיפים עם תמאה צהובה, ריבת בצל ושזיפים שחורים,

מוגש בכוס עם אגוזי מלך גרוסים

קרפצ'יו פילה ואגסים קרפצ'יו פילה, פלחי אגסים, רוקט, וניל,

פרמזן וחומץ בלסמי מתקתק

עיקריות 69 ₪

סלט תפוז"א ועוף בגריל סלט תפוז"א צלויים עם

בצלים מהגריל, פרוסות עגבניה, אורוגולה ורצועות

פריגית מתובל באיולי עשבי תיבול

סלט קיסר עם עוף חסה פריכה עם רוטב קיסר,

פרמז'ן, קרוטונים פיקנטיים וצנוברים

חזה עוף בורגול חזה עוף צלוי בגריל, מוגש עם

טחינה סמיכה, סלט ירקות טריים ובורגול לצד

מאפה שומשום פריך

קציצות דגים ביתיות ברוטב עגבניות וזיתים

ירוקים, מוגשות לצד טחינה, לחם רוזמרין ומלח גס

פסטה נפולי עגבניות תמר טריות צלויים במחבת

לוהטת עם שום אפוי, עלי ריחן, עלי אורגנו טריים,

יין ושמן כמהין

פסטה נטורלה פסטה טרייה, שמנת מתוקה, מלח,

פלפל, עלי בזיליקום וטימין טרי

אלי אוליו של שגב פסטה טרייה, רגלי פיטריות והמון

צמחי תבלין טריים מוקפצים במחבת לוהטת עם המון

שום ופלפל צ'ילי - מומלץ לאכול עם הרבה פרמז'ן!

פיצה עגבניות פיצה על לבנים עם עגבניות תמר

וגבינת מוצרלה מהצפון

פיצה זיתים ושאטה פיצה עם עגבניות חריפות,

זיתים ירוקים ושחורים, גבינת מוצרלה, שום אפוי

ושמן כמהין

המנות המודגשות מוגשות עם תוספת לבחירה

| אורז לבן | אורז בריאות | אורז עם צמחי תבלין | סלט עלים |

| תפוח אדמה אפוי | קרם תפוחי-אדמה |

BUSINESS LUNCH

עיקריות 92 ₪

פריגיות שרופות עם צמחי תבלין פריגיות על הגריל עם

פלפלים גרוסים, מלח ים וגבעולי רוזמרין

פריגיות טריאקי פריגיות עוף מהגריל מוגשות

ברוטב טריאקי עשיר, למון גראס, פטריות טריות וקרמל

פריגיות ועגבניות פריגיות מסומנות בגריל מוגשות

ברוטב עגבניות, פלפלים קלויים, זיתים שחורים,

כוסברה וצנוברים

חמש פטריות (ניתן להזמין עם חזה עוף ללא תוספת מחיר)

פסטה פטוצ'יני טרייה ברוטב שמנת עשיר עם שמן

כמהין, שמפניון, יער, פורצ'יני, פורטבלו וגילופי פרמז'ן

פסטה כבדים פסטה טרייה עם כבדי עוף צלויים,

שקדים, בצל, שום, עגבניות מיובשות, צמחי תבלין,

צ'ילי ושמן כמהין

כבדים בטריאקי ופטריות כבדי עוף עסיסיים

מוקפצים במחבת עם פטריות טריות, טריאקי,

למון גראס, ג'ינג'ר ועלי כוסברה

.....

דגים טריים בתוספת 19 ₪

דג על גריל פילה דג ים טרי צלוי על הגריל עם

מלח אטלנטי, פלפל ארבע עונות ושמן זית

סלמון ועגבניות פילה סלמון טרי מסומן בגריל

ומבושל במחבת לוהטת עם עגבניות, פלפלים אדומים,

זיתי תסוס, שום ושאטה

סלמון ופטריות פילה סלמון טרי צלוי על גריל לוהט

עם רוטב טריאקי עשיר ומתקתק, למון גראס,

ג'ינג'ר ופטריות

בורי וירקות גריל פילה דג עסיסי מהגריל וקרם

כרובית מוגשים לצד ירקות אפויים, שעועית ירוקה

ועגבניות שרי צלויים

EXPRESS BEVERAGES

מיצים טבעיים

לימונדה וגרד לימון 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם תלתלי תפוח עץ ירוק 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם מקלות למון גראס וג'ינג'ר טרי 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם בננות טריות 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם קוביות אבטיח טרי 16 ש"ח
תפוזים / גזר סחוט במקום עם פסיפלורה טרייה 16 ש"ח

.....

משקאות קלים

פפסי, פפסי-מקס 13 ש"ח
7UP , דיאט 7UP , מירנדה 13 ש"ח
פרייה 14 ש"ח
סאן בנדטו - מים מינרלים 13 ש"ח
מי טוניק, ביטר למון, ג'ינג'ר אייל 13 ש"ח
נשר מאלט 15 ש"ח
סיידר צלול, מוגז 16 ש"ח
סאן פלגרינו גדול, אקווה פאנה גדול 26 ש"ח

הקוקטיילים של שגב

אבטיח 32 ש"ח
מוחיתו תאילנדי 32 ש"ח
ליצ'י 32 ש"ח
סאוור ספיישל 32 ש"ח
קווה / למברוסקו 15 ש"ח

.....

יין עסקיות ובירות

יין לבן / אדום בקבוק 89 ש"ח
יין לבן / אדום בכוס 24 ש"ח
גולדסטאר (חבית) 19 ש"ח
פאולנר (חבית) 24 ש"ח
הייניקן 24 ש"ח



מהקונדיטוריה של שגב

מלבי מלבי לימוני עדין ומרענן מכוסה בקרם וניל, שערות קדאיף וגרניטה תות 29 ש"ח
גלידת מודלי גלידת יוגורט קלילה וסלט פירות עשיר מוגשים בכוס עם שקדים קלויים וסירופ שמפנייה עם מקלות וניל ... 29 ש"ח
פצצת שוקולד גלידת שוקולד איטלקית מוגשת בטילון לצד עוגת שוקולד עשירה עם קרם אגוזי לוז 29 ש"ח
שכבות וחלבה עוגת שכבות עסיסית עם קרם חלבה, רוטב אספרסו חם, קקאו וקציפת מסקרפונה עשירה 29 ש"ח
סלט פירות ללא תוספת סוכר מבחר פירות עונה טריים מוגשים לצד קולי תות ופסיפלורה 29 ש"ח
עוגת גבינה N.Y עוגת גבינה עשירה מוגשת עם רוטב פירות יער, אגוזי לוז מקורמלים וקצפת אוורירית 29 ש"ח

קפה הפוך / נסול 14 ש"ח
אספרסו קצר / ארוך 10 ש"ח
אספרסו כפול 12 ש"ח
מקיאטו 12 ש"ח
אמריקאנו 11 ש"ח
חליטות תה גורמה אקספרס 25/16 ש"ח (זוגי / משפחתי)
שאל את המלצר

COFFEE&TEA

SUMMER
HAS NEVER TASTED
SO GOOD

#SEGEVMOSHE



Lunch Menu

All business meals consist of a choice of appetizer and main course, to be chosen from the menu



Summer 2017

MEAL OPENERS

SEGEV'S FOCACCIA

Stone oven baked focaccia & herbs served with yellow butter and reduced balsamic vinegar ... 15 nis

- Mushroom Soup** Fresh mushroom cream soup with chestnuts, thyme and truffle oil
- Japanese Snack** Gyoza filled with chicken and spring onions, baked in the oven and served with a Japanese cucumber salad
- Chicken Gyoza** Steamed chicken gyoza in soy and sesame sauce served with a refreshing Vietnamese salad
- Caesar Salad and Pine Nuts** Crisp lettuce with Caesar dressing, parmesan, spicy croutons and pine nuts
- Asian Salad** Sprouts with radish, pickled ginger, black sesame seeds, cashew nuts, and chili
- Cherry Tomato Salad** Cherry tomato salad seasoned with olive oil, and lemon, mixed with radishes, asparagus, feta cheese, and sunflower seeds
- Chef Salad** A variety of fresh vegetables and herbs with croutons and feta cheese, seasoned with olive oil, lemon, and sunflower seeds
- Refreshing Leaf Salad** Crispy lettuce with radishes, purple onion and arugula in mustard and honey vinaigrette. Served with feta cheese and caramelized nuts

BAKED VEGETABLES

- Individual Sweet Potato** baked with coarse salt
- Oven Baked Potato** with sea salt and lots of crushed peppercornis
- Baked Green Beans** with coarse salt and olive oil
- Baked Beetroot** Slices with coarse salt and olive oil

APPETIZERS FOR AN ADDITIONAL 14 NIS

- Salmon Ceviche with Tzaziki** Lemon-marinated salmon ceviche served with herb tzatziki, torn focaccia , tomato salsa and green olives
- Greek Mullet Ceviche** Mullet ceviche with Greek salad seasoned with olive oil and lemon, croutons, and feta cheese
- Chicken Liver Pâté with Plums** Chicken liver pâté, yellow butter, onion and black plum jam, served in a glass with ground walnuts
- Beef Fillet and Pear Carpaccio** Beef fillet carpaccio with pear slices, arugula, vanilla, Parmesan, and sweet balsamic vinegar

BUSINESS LUNCH

BUSINESS / 69.00

- Grilled Potato and Chicken Salad**
Baked potato salad with grilled onions, sliced tomatoes, arugula, and chicken pullet strips, seasoned with herb aioli
- Caesar Salad with Chicken**
Crisp lettuce with Caesar dressing, parmesan, spicy croutons and pine nuts
- Chicken Breast with Bulgur Wheat**
Chicken breast roasted on the grill, served with tahini, a fresh vegetable salad with bulgur and a crisp sesame pastry
- Fish Croquettes** Fish croquettes with tomato sauce and green olives, with a side of tahini, rosemary bread and coarse salt
- Napoli Pasta** Fresh Roma tomatoes roasted on a steaming hot skillet with baked garlic, fresh basil and oregano leaves, and truffle oil
- Pasta au Naturel** Cream, salt, pepper, basil leaves, and fresh thyme
- Segev's Aglio e Olio Pasta** Fresh pasta with mushroom stalks and lots of fresh herbs sautéed on a hot pan with plenty of garlic and chili peppers (our recommendation: eat it with lots of parmesan cheese)
- Tomato Pizza** Brick-baked pizza with Roma tomatoes and mozzarella cheese from the North
- Shatta and Olives Pizza** Pizza with spicy tomatoes, green and black olives, mozzarella, baked garlic, and truffle oil

BUSINESS / 82.00

- Classic Chicken Leg** Stone oven-baked chicken leg seasoned with sea salt and four seasons peppercorns
- Chicken Leg with Chipotle and Peanuts**
Stone oven baked chicken leg served with peanut and chili aioli
- Japanese Chicken Leg** Stone oven baked chicken leg in rich sweet teriyaki sauce lemon grass and fresh mushrooms
- Segev's Hamburger** Grilled fresh beef hamburger served on a bun with tabasco aioli, jalapeño pepper, and baked potatoes on the side
- Chicken Breast, Sweet Potato, and Cider**
Grilled chicken breast served with baked sweet potatoes, reduced apple cider sauce, asparagus, and cashew nuts
- Lahmacun** Stone-baked Italian bread with meat stew, spicy coriander pesto, tahini, and a refreshing arugula salad
- Risotto** Garden vegetables and fresh mushrooms cooked with herbs, garlic, cream, Parmesan cheese, and nuts
- Pasta with Sweet Potatoes** Baked sweet potatoes cooked with cream, wine, almonds, truffle oil, and herbs
- Beef Ragù** Fresh pasta sautéed with a rich bolognaise sauce, tomatoes, root vegetables, beef stock, and herbs
- Pepperoni Pizza** Bricked-baked pizza with mozzarella, Gouda cheese, choice pepperoni strips, cubed fresh pineapple, and hot jalapeño pepper

BUSINESS / 92.00

- Charred Chicken Pullet with Herbs** Grilled chicken pullets with ground peppercorns, sea salt, and rosemary sprigs
- Teriyaki Chicken Pullet** Grilled chicken pullets served in a rich teriyaki sauce with lemongrass, fresh mushrooms, and caramel
- Chicken Pullet and Tomatoes** Grill-marked chicken pullets served in tomato sauce with roasted peppers, black olives, coriander, and pine nuts
- Five Mushroom Pasta**
(can be ordered with chicken breast at no extra cost)
Fresh fettuccini pasta in rich cream sauce with truffle oil, champignons, oyster mushrooms, porcini, Portobello mushrooms, and Parmesan shavings
- Chicken Livers and Pasta** Fresh pasta with grilled chicke nlivers, almonds, onion, garlic, dried tomatoes, herbs, chili and truffle oil
- Chicken Livers and Mushrooms** Succulent chicken livers sautéed on a skillet with fresh mushrooms, teriyaki sauce, lemongrass, ginger, and coriander

FISH FOR AN ADDITIONAL 19 NIS

- Grilled Fish** Fresh sea fish fillet grilled with Atlantic sea salt, four seasons peppercorns, and olive oil
- Salmon and Tomatoes** Grill-marked fresh salmon fillet cooked in a steaming hot skillet with tomatoes, red peppers, Thassos olives, garlic, and chili flakes
- Salmon and Mushrooms** Fresh salmon fillet cooked on a steaming hot grill with a rich sweet teriyaki sauce, lemongrass, ginger, and mushrooms
- Mullet and Grilled Vegetables** Juicy grilled fish fillet with cauliflower cream, served with baked vegetables, green beans, and roasted cherry tomatoes

* SERVED WITH YOUR CHOICE OF SIDE DISHES:
\\ WHITE RICE \\ HEALTH RICE \\ HERB RICE \\ LEAF SALAD \\
\\ BAKED POTATO \\ POTATO CREAM \\

SEGEVCHEF.COM

EXPRESS BEVERAGES

NATURAL JUICES

Lemonade with lemon zest	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with green apple curls	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with lemongrass sticks and fresh ginger	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh bananas	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh Watermelon	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh	16 nis

BEVERAGES

Pepsi \ Pepsi max	13 nis
7up \ diet 7up \ mirinda	13 nis
Perrier (sparkling) water	12 nis
San benedetto mineral water	13 nis
Tonic water \ bitter lemon \ ginger ale	13 nis
Nesher malt (non-alcoholic malt beverage)	15 nis
Clear cider \ sparkling cider	16 nis
San pellegrino \ Acqua panna – large bottle	26 nis

SEGEV'S COCKTAILS

Watermelon	32 nis
Tai Mojito	32 nis
Lychee	32 nis
Sour special	32 nis
Cava / Lambrusco	15 nis

WINE & BEER

Red / White Wine (bottle)	89 nis
Red / White Wine (glass)	24 nis
 Goldstar	19 nis
 Paulaner	24 nis
Heineken	24 nis

SEGEV'S CONFECTIONERY

Malabi Refreshing lemony malabi, topped with vanilla cream, kadaif and strawberry granita	29 nis
Muesli Ice Cream Light yogurt ice cream & rich fruit salad, served in a glass with roasted almonds, champagne syrup and vanilla sticks	29 nis
Chocolate Blast Italian chocolate ice cream in a cone with rich chocolate cake & hazelnut cream	29 nis
Layers & Halva Layered cake with halva cream, warm espresso sauce, cocoa and rich mascarpone cream	29 nis
Fruit Salad with No Added Sugar Fresh seasonal fruit with strawberry coulis and passion fruit	29 nis
N.Y Cheesecake Rich cheesecake served with wild berry sauce, caramelized hazelnuts & fluffy whipped cream	29 nis

COFFEE&TEA

Cappuccino \ decaffeinated	14 nis
Espresso short / long	10 nis
Double Espresso	12 nis
Macchiato	12 nis
Americano	11 nis
Gourmet Express Tea Infusions	16 / 25 nis (for two / family-size)
Ask your waiter	

SUMMER
HAS NEVER TASTED
SO GOOD

#SEGEVMOSHE



Lunch Menu

All business meals consist of a choice of appetizer and main course, to be chosen from the menu



Summer 2017

MEAL OPENERS

SEGEV'S FOCACCIA

Stone oven baked focaccia & herbs served with yellow butter and reduced balsamic vinegar ... 15 nis

- Mushroom Soup** Fresh mushroom cream soup with chestnuts, thyme and truffle oil
- Japanese Snack** Gyoza filled with chicken and spring onions, baked in the oven and served with a Japanese cucumber salad
- Chicken Gyoza** Steamed chicken gyoza in soy and sesame sauce served with a refreshing Vietnamese salad
- Caesar Salad and Pine Nuts** Crisp lettuce with Caesar dressing, parmesan, spicy croutons and pine nuts
- Asian Salad** Sprouts with radish, pickled ginger, black sesame seeds, cashew nuts, and chili
- Cherry Tomato Salad** Cherry tomato salad seasoned with olive oil, and lemon, mixed with radishes, asparagus, feta cheese, and sunflower seeds
- Chef Salad** A variety of fresh vegetables and herbs with croutons and feta cheese, seasoned with olive oil, lemon, and sunflower seeds
- Refreshing Leaf Salad** Crispy lettuce with radishes, purple onion and arugula in mustard and honey vinaigrette. Served with feta cheese and caramelized nuts

BAKED VEGETABLES

- Individual Sweet Potato** baked with coarse salt
- Oven Baked Potato** with sea salt and lots of crushed peppercornis
- Baked Green Beans** with coarse salt and olive oil
- Baked Beetroot** Slices with coarse salt and olive oil

.....

APPETIZERS FOR AN ADDITIONAL 14 NIS

- Salmon Ceviche with Tzaziki** Lemon-marinated salmon ceviche served with herb tzatziki, torn focaccia , tomato salsa and green olives
- Greek Mullet Ceviche** Mullet ceviche with Greek salad seasoned with olive oil and lemon, croutons, and feta cheese
- Chicken Liver Pâté with Plums** Chicken liver pâté, yellow butter, onion and black plum jam, served in a glass with ground walnuts
- Beef Fillet and Pear Carpaccio** Beef fillet carpaccio with pear slices, arugula, vanilla, Parmesan, and sweet balsamic vinegar

BUSINESS LUNCH

BUSINESS / 69.00

- Grilled Potato and Chicken Salad**
Baked potato salad with grilled onions, sliced tomatoes, arugula, and chicken pullet strips, seasoned with herb aioli
- Caesar Salad with Chicken**
Crisp lettuce with Caesar dressing, parmesan, spicy croutons and pine nuts
- Chicken Breast with Bulgur Wheat**
Chicken breast roasted on the grill, served with tahini, a fresh vegetable salad with bulgur and a crisp sesame pastry
- Fish Croquettes** Fish croquettes with tomato sauce and green olives, with a side of tahini, rosemary bread and coarse salt
- Napoli Pasta** Fresh Roma tomatoes roasted on a steaming hot skillet with baked garlic, fresh basil and oregano leaves, and truffle oil
- Pasta au Naturel** Cream, salt, pepper, basil leaves, and fresh thyme
- Segev's Aglio e Olio Pasta** Fresh pasta with mushroom stalks and lots of fresh herbs sautéed on a hot pan with plenty of garlic and chili peppers (our recommendation: eat it with lots of parmesan cheese)
- Tomato Pizza** Brick-baked pizza with Roma tomatoes and mozzarella cheese from the North
- Shatta and Olives Pizza** Pizza with spicy tomatoes, green and black olives, mozzarella, baked garlic, and truffle oil

BUSINESS / 82.00

- Classic Chicken Leg** Stone oven-baked chicken leg seasoned with sea salt and four seasons peppercorns
- Chicken Leg with Chipotle and Peanuts**
Stone oven baked chicken leg served with peanut and chili aioli
- Japanese Chicken Leg** Stone oven baked chicken leg in rich sweet teriyaki sauce lemon grass and fresh mushrooms
- Segev's Hamburger** Grilled fresh beef hamburger served on a bun with tabasco aioli, jalapeño pepper, and baked potatoes on the side
- Chicken Breast, Sweet Potato, and Cider**
Grilled chicken breast served with baked sweet potatoes, reduced apple cider sauce, asparagus, and cashew nuts
- Lahmacun** Stone-baked Italian bread with meat stew, spicy coriander pesto, tahini, and a refreshing arugula salad
- Risotto** Garden vegetables and fresh mushrooms cooked with herbs, garlic, cream, Parmesan cheese, and nuts
- Pasta with Sweet Potatoes** Baked sweet potatoes cooked with cream, wine, almonds, truffle oil, and herbs
- Beef Ragù** Fresh pasta sautéed with a rich bolognaise sauce, tomatoes, root vegetables, beef stock, and herbs
- Pepperoni Pizza** Bricked-baked pizza with mozzarella, Gouda cheese, choice pepperoni strips, cubed fresh pineapple, and hot jalapeño pepper

BUSINESS / 92.00

- Charred Chicken Pullet with Herbs** Grilled chicken pullets with ground peppercorns, sea salt, and rosemary sprigs
- Teriyaki Chicken Pullet** Grilled chicken pullets served in a rich teriyaki sauce with lemongrass, fresh mushrooms, and caramel
- Chicken Pullet and Tomatoes** Grill-marked chicken pullets served in tomato sauce with roasted peppers, black olives, coriander, and pine nuts
- Five Mushroom Pasta**
(can be ordered with chicken breast at no extra cost)
Fresh fettuccini pasta in rich cream sauce with truffle oil, champignons, oyster mushrooms, porcini, Portobello mushrooms, and Parmesan shavings
- Chicken Livers and Pasta** Fresh pasta with grilled chicken livers, almonds, onion, garlic, dried tomatoes, herbs, chili and truffle oil
- Chicken Livers and Mushrooms** Succulent chicken livers sautéed on a skillet with fresh mushrooms, teriyaki sauce, lemongrass, ginger, and coriander

.....

FISH FOR AN ADDITIONAL 19 NIS

- Grilled Fish** Fresh sea fish fillet grilled with Atlantic sea salt, four seasons peppercorns, and olive oil
- Salmon and Tomatoes** Grill-marked fresh salmon fillet cooked in a steaming hot skillet with tomatoes, red peppers, Thassos olives, garlic, and chili flakes
- Salmon and Mushrooms** Fresh salmon fillet cooked on a steaming hot grill with a rich sweet teriyaki sauce, lemongrass, ginger, and mushrooms
- Mullet and Grilled Vegetables** Juicy grilled fish fillet with cauliflower cream, served with baked vegetables, green beans, and roasted cherry tomatoes

* SERVED WITH YOUR CHOICE OF SIDE DISHES:
\ WHITE RICE \ HEALTH RICE \ HERB RICE \ LEAF SALAD \
\ BAKED POTATO \ POTATO CREAM \

SEGEVCHEF.COM

EXPRESS BEVERAGES

NATURAL JUICES

Lemonade with lemon zest	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with green apple curls	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with lemongrass sticks and fresh ginger	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh bananas	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh Watermelon	16 nis
Freshly squeezed orange \ carrot juice with fresh	16 nis

BEVERAGES

Pepsi \ Pepsi max	13 nis
7up \ diet 7up \ mirinda	13 nis
Perrier (sparkling) water	12 nis
San benedetto mineral water	13 nis
Tonic water \ bitter lemon \ ginger ale	13 nis
Nesher malt (non-alcoholic malt beverage)	15 nis
Clear cider \ sparkling cider	16 nis
San pellegrino \ Acqua panna – large bottle	26 nis

SEGEV'S COCKTAILS

Watermelon	32 nis
Tai Mojito	32 nis
Lychee	32 nis
Sour special	32 nis
Cava / Lambrusco	15 nis

WINE & BEER

Red / White Wine (bottle)	89 nis
Red / White Wine (glass)	24 nis
 Goldstar	19 nis
 Paulaner	24 nis
 Heineken	24 nis

SEGEV'S CONFECTIONERY

Malabi Refreshing lemony malabi, topped with vanilla cream, kadaif and strawberry granita	29 nis
Muesli Ice Cream Light yogurt ice cream & rich fruit salad, served in a glass with roasted almonds, champagne syrup and vanilla sticks	29 nis
Chocolate Blast Italian chocolate ice cream in a cone with rich chocolate cake & hazelnut cream	29 nis
Layers & Halva Layered cake with halva cream, warm espresso sauce, cocoa and rich mascarpone cream	29 nis
Fruit Salad with No Added Sugar Fresh seasonal fruit with strawberry coulis and passion fruit	29 nis
N.Y Cheesecake Rich cheesecake served with wild berry sauce, caramelized hazelnuts & fluffy whipped cream	29 nis

COFFEE&TEA

Cappuccino \ decaffeinated	14 nis
Espresso short / long	10 nis
Double Espresso	12 nis
Macchiato	12 nis
Americano	11 nis
Gourmet Express Tea Infusions	16 / 25 nis (for two / family-size)
Ask your waiter	

SUMMER
HAS NEVER TASTED
SO GOOD

#SEGEVMOSHE

