

מרקים ביתיים 12/20

מלאחר חג סוכות ועד חג הפסח

יום א'

מרק אפונה

מרק קרמי של אפונה טרייה ושמיר

יום ב'

מרק עדשים

עדשים, גזר, סלרי בתיבול הודי עדין

יום ג'

מרק גזר

גזר, ג'ינג'ר וחלב קוקוס

ימי ד' - ה'

מרק שעועית

עם הרבה עגבניות, גזר, וסלרי

משקאות

7/20
קנקן / כוס

לימונדה סחוטה במקום

100% טבעי

בירה מהחבית

בקיץ

15

טובורג/קרלסברג

1/3

9

קולה וחברים

קולה/זירו/בירה שחורה/ענבים ועוד...

6

סודה ומינרלים

0

קפה/תה

על חשבון הבית

המיוחדים

ימי א' - ו'

קוסקוס ביתי

32

עם גזר, דלעת, סלרי, כרוב, קישוא וגרגירי חמום

ימי ג' - ד'

קציצות דג בורי

49

ברוטב חריימה עשיר, מגיע עם קוסקוס, גרגרי חמום, כוסברה ופלח לימון. פיקנטי

ימי ה'

חמום עם בשר

39

חמום עם תבשיל בשר טחון (ישראלי ממרעה טבעי), בצל ובהרט. גרגרי חמום חמים, טחינה, פטרוזליה ושמן זית. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

ימי ה' - 20:30 עד אחרון הלקחות

צ'ולנט/טבעוני

25/39

עם בשר ישראלי ממרעה טבעי מוגש עם חמוצים וסלט כרוב

ימי ה' - ו'

לכבוד שבת

12

מטבוחה, טאבולה, גזר, כרוב, סלק, תוניסאי, חציל טבעי / בטחינה,

33

סחוג 8 / קיגל ירושלמי

משהו מתוק ומרענן

מלבי טבעוני

12

על בסיס קרם קוקוס בתוספת סירופ ורדים ביתי, פיסטוקים ואגוזים קלויים

קרטיב פירות

5

בקיץ

טבעי מפירות העונה

תפריט ישיבה

המנות ניתנות גם ב T.A

מנת חמום

20/26

תוספות: גרגירים / פול / טחינה / ביצה אורגנית 3 ₪, שמן זית ופטרוזליה. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

חמום פטריות

33

חמום עם תבשיל פטריות טריות בצל ובהרט, פטרוזליה ושמן זית. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

משאווה

20/26

גרגירי חמום חמים כתושים גס עם טחינה ושפע שום ולימון. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

שקשוקה פיקנטית!

36

מביצים אורגניות, מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

סביח גורמה

33

חציל אפוי, גרגירי חמום, קוביות תפוז אפוי, טחינה, ביצה ולימון כבוש. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

סלט המלכה

26

עגבניה, מלפפון, בצל סגול, פטרוזליה, בצל ירוק, נענע, שמן זית ולימון. בתוספת טחינה וגרגירים חמימים. מוגש עם פיתה וחמוצים

סלט ערבי יהודי

12/22

עגבניה, מלפפון, בצל סגול, פטרוזליה, בצל ירוק, נענע, שמן זית ולימון

צ'יפס בריא

12/22

אפוי בתנור עם שמן זית

חציל אפוי

22

חציל בלאדי שלם עם טחינה, שמן זית ומלח גס מוגש עם פיתה וחמוצים

בורגול חם

12

עם עגבניות



חוממוס ברדיצ'ב

כשר וטעים למהדרין

הינה מסעדה צמחונית, ביתית ומשפחתית. את החוממוס שלנו אנחנו מכינים כל יום במקום וטוחנים אותו במיוחד לפי הזמנה כדי שכל לקוח יוכל ליהנות ממנת חוממוס חמה וטרייה.

את המתכון לחוממוס המיוחד שלנו אנחנו לא יכולים לגלות :) אבל נספר לכם שהחוממוס שלנו מיוצר מחומרי הגלם הטובים והאיכותיים ביותר.

חוץ מחוממוס משובח אנחנו מגישים כל יום מנות ביתיות וחמות, מרקים המתחלפים מידי יום (בחורף), סלטים טריים ואפילו קינוח מלבי טבעוני.

אנו מקפידים להכין את המנות שלנו ממצרכים בריאים וטבעיים, הלימונדה נסחטת כל יום מלימונים בלבד, המרקים עשויים מירקות טריים וללא אבקות, הצ'יפס אפוי בתנור בשמן זית והמלבי נעשה כולו במקום.

בחוממוס ברדיצ'ב תוכלו ליהנות מארוחה טעימה ומשביעה במחירים שווים לכל כיס. כל המנות במסעדה כשרות למהדרין.

שמחים לארח אתכם
באהבה

T.A

ליטר 1/4 1/2 1

חוממוס	12	22	38
גרגרים	5	10	20
טחינה	12	22	38
פול	12	22	38
חמוצים	2	4	8
בורגול	12	22	38
סלט	10	18	36
צ'יפס			15
מרק			18
פיתות			2

ניתן לקחת הביתה את כל המנות שבתפריט הישיבה



לכבוד שבת

ימיה'ו' 1/4 ליטר

סלט מטבוחה
עגבניות, פלפלים, שום ופלפל חריף בבישול ארוך

סלט טאבולה
שפע של ירקות, בורגול, לימון ושמן זית

סלט גזר
גזר חי, כוסברה, פלפל חריף, שום, לימון ושמן זית

סלט כרוב
כרוב וגזר קצוצים עם הרבה שמיר, מעט מיונז ולימון

סלט סלק
סלק מבושל, סלרי, אגוזים, לימון ושמן זית

חציל טבעי / בטחינה
חציל אפוי, שמן זית, לימון, פטרוזליה שום / טחינה

סחוג 150 מ"ל
ממרח תימני חריף

קיגל ירושלמי
אטריות, ביצים אורגניות, אגוזי מלך, תפוחי עץ, צימוקים, סוכר חום, קינמון ופלפל שחור





We are Hummus Berdichev a vegetarian friendly, homelike and family oriented restaurant. We make our Hummus fresh every day on premises and grind it especially per order so that each customer can enjoy a fresh and warm hummus plate.

We can't reveal our secret Hummus recipe... :) but we can tell you that our Hummus is made from the best quality raw ingredients. Aside from fine Hummus, we also daily serve homemade warm dishes, a variety of soups (in the winter), fresh salads and even a vegan Malabi for desert.

We ensure that our dishes are made from products that are fresh, healthy and natural. The lemonade is freshly squeezed every day, the soups are made from fresh vegetables without artificial powders, the healthy French Fries are baked in the oven with olive oil, and the Malabi desert is completely prepared on location.

At Hummus Berdichev you will be able to enjoy a delicious and satisfying meal for fair prices. The Hummus and all of our dishes in the restaurant are Kosher L'mehadrin.

**We are happy to welcome you
with love**

T.A

Liter	1	½	¼
Hummus	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Chickpeas	₪ 20	₪ 10	₪ 5
Tehina	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Fava beans	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Side pickles	₪ 8	₪ 4	₪ 2
Bulgur	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Salad	₪ 36	₪ 18	₪ 10
French fries	₪ 15		
Soups	₪ 18		
Pita breads	₪ 2		

You can Take Away any of the plates in our sit-down menu as well*



In honor of the Shabbath

Thursday - Friday	¼ Liter
Matbucha Salad	₪ 12
Tomatoes, peppers, garlic and spicy peppers in a long stew	
Tabbouleh Salad	₪ 12
Lots of parsley, bulgur wheat, lemon and olive oil	
Carrot Salad	₪ 12
Fresh carrots, cilantro leaves, spicy peppers, garlic, lemon and olive oil	
Cabbage Salad	₪ 12
Cabbage and carrots diced with lots of dill and lemon	
Beet Salad	₪ 12
Cooked beets, celery, walnuts, lemon and olive oil	
Fresh eggplant in tehina	₪ 12
Roasted eggplant, tehina, olive oil, lemon, parsley and garlic	
Schug (150 ml)	₪ 8
Ground hot peppers, cilantro, garlic and spices.	
Jerusalem style Kigel (sweet and spicy noodle cake)	₪ 33
Noodles, organic eggs, walnuts, apples, raisins, brown sugar, cinnamon and black pepper	

Homemade Soups

₪ 12/20

Soups are available after the Sukkot holiday and until the Passover holiday

Sunday

Pea Soup

A creamy soup of fresh peas and dill

Monday:

Lentil Soup

Lentils, carrots, celery with a hint of Indian spices

Tuesday:

Carrot Soup

Carrots, ginger and coconut cream

Wednesday and Thursday:

Bean Soup

With lots of tomatoes, carrots and celery

Beverages

Freshly squeezed lemonade

100% natural

₪ 7/20
cup/pitcher

Tap beer

In the summer

Beer Bottle

(1/3)

₪ 18

soft drinks

Coke/ Zero/ Malt beer / grape juice and more...

₪ 9

Water / Soda

₪ 6

Black coffee/ Tea

on the house

₪ 0

SPECIALS

Sunday – Friday:

House Couscous

₪ 32

With carrots, pumpkin, celery, cabbage, squash and chickpeas

Tuesday – Wednesday:

Mullet Fish Patties (spicy)

₪ 49

In a rich red spicy sauce, served with couscous, chickpeas, cilantro and a lemon wedge

Thursday

Hummus with minced beef

₪ 39

(free ranged from the Golan heights)

Hummus with minced beef, onions and Baharat spice.

Accompanied by whole chickpeas, tehina, parsley and olive oil.

Served with two pita breads and side pickles

Thursday 20:30- last customer

Chulent

₪ 39/25

Traditional Jewish Shabbat dish. free ranged beef from the Golan heights / vegan

Served with side pickles and Cabbage Salad

Thursday – Friday

For Shabbath:

₪ 12

Matbucha / Tabboula / Spicy Carrots / Beet and Celery / eggplant

with tehina / Schug ₪ 8 / Jerusalem style Kigel ₪ 33

Something Sweet and Refreshing

Vegan Malabi

₪ 12

A cold pudding based on coconut cream with rose water syrup, topped with roasted pistachios

Fruit popsicle in the summer

₪ 5/7

All natural made from fresh seasonal fruit

In House Menu

All plates can be ordered as Take Away as well

Hummus Plate

₪ 20/26

Accompanied by whole chickpeas / fava beans / tehina / organic egg (add 3₪) With olive oil and parsley. Served with two pita breads and side pickles

small/ regular

Hummus with Mushrooms

₪ 33

Hummus with fresh sautéed mushrooms, onions and Baharat spice, parsley and olive oil. Served with two pita breads and side pickles

Hummus “Mashauha”

₪ 20/26

Warm chickpeas blended with tehina and lots of lemon juice and garlic. Served with two pita breads and side pickles

Spicy Shakshuka

₪ 36

A hot, fresh and spicy tomato salsa dish with organic poached eggs on top. Served with two pita breads and side pickles

Sabich Gourmet

₪ 33

Roasted eggplant, chickpeas, baked potato squares, tehina, egg and lemon preserve. Served with two pita breads and side pickles

Queen Salad

₪ 26

Tomato, cucumber, purple onion, parsley, olive oil and lemon.

Comes with tehina and warm chickpeas on top. Served with pita bread and side pickles

Arabic Jewish Salad

₪ 12/22

Tomato, cucumber, purple onion, parsley, olive oil and lemon

small / regular

Healthy French Fries

₪ 12/22

Potato wedges baked in the oven with olive oil

small / regular

Roasted Eggplant

₪ 22

A whole eggplant baked in the oven, topped with tehina, olive oil coarse salt and parsley

Hot Bulgur Wheat

₪ 12

In tomato sauce

