

# מנות פתיחה חמות

42 **קובה מקלייאה**  
ארבע יחידות של בצק בורגול ממולא בבשר כבש מעורב מטוגן, על מצע סלט עדשים שחורות ובצל וכוסברה

35 **עלי גפן ממולאים**  
ממולאים באורז מצרי עגול מתובל בתערובת בהרט בליווי יוגורט / טחינה

44 **קלמרי על הפלנצ'ה**  
ראשי קלמרי וקלמרי שלם, מתובלים בלימון, כדורי לבנה כבושים, פרוסות פלפל חריף, קרמבל שחור, טבעות בצל סגול בליווי קרם גזר

58 **פאטה סוריה**  
גרגרי חומס עם לחם קלוי, מתובלים בלימון וטחינה בליווי צנוברים ונתחי בשר מבושלים בחמאה מזוגגות ופפריקה

38 **עולש בר**  
חבשיל מסורתי של עולש עם בצל מושחם לצד קרם יוגורט בליווי פיתה הבית

42 **סלט שורשים**  
ירקות גמדיים מזוגגים בחמאה ודבש על מצע קרם גזר ואבקת בצל ירוק

8 **\*\*תוספת פיתה הבית**

מנה צמחונית

מנה טבעונית

# מנות פתיחה קרות

25 **חומס**  
חומס טחון עם טחינה עייאש, גרגרי חומס, שמן זית ופפריקה לצד פיתה הבית

39 **סלט חמוציות**  
סקד קלוי חצוי, חמוציות, נענע על בסיס שמיר קצוץ ומיץ לימון מעוטר בשמן זית ועשבי תיבול

48 **סלט לבנה**  
לבנה מתובל באגוזי מלך, שום, עגבניות שרי, בצל סגול אבקת זיתים שחורים, קרעי מוצרלה ושמן בזיליקום לצד פיתה הבית

39 **סלט פאטוש**  
סלט לבנוני מסורתי, עגבניה, מלפפון, בצל סגול, בצל ירוק, נענע יבשה, סומאק וקרוטונים בליווי קרעי מוצרלה וזעתר

37 **טאבולה**  
תערובת של פטרוזיליה קצוצה, נענע, בצל ירוק, עגבניות ובורגול דק, מתובל בשמן זית ולימון

39 **חציל הבית**  
חציל שרוף על האש מוגש עם צנוברים, לבנה בלאדי חמוצה, מתובל בסילאן ושמן בזיליקום לצד פיתה הבית

41 **פרחי כרובית**  
כרובית מטוגנת על מצע טחינה עמבה, אבקת טחינה וסומק, בצל סגול וצנמיים לצד פיתה הבית

38 **סלט פלאח קלאסי**  
עגבניה, מלפפון, נענע, פטרוזיליה, בצל ירוק, בצל סגול וצנובר קלוי

# פינת הטאבון

## לחמאעג'ון בשר

בצק מחמצת בליזוי ראגו כבש, עגבניות ובצל צלוי מוגש קריספי לצד קרמים

58

## ספיחה ג'יבנה

בצק מחמצת במילוי מיקס גבינות "ג'יבני, מוצרלה" מעוטר בעלי זעתר

54

## סמבוסקה פטריות

בצק מחמצת במילוי דוקסל פורטובלו, שפע של קרמים בציפוי גרעיני חמניות ודלעת

54

## מאפה חציל

בצק מחמצת במילוי חציל על האש, טחינה עייאש, רכז רימונים וירקות צלויים

54

## שקשוקה חוביזה

תבשיל חוביזה עם בצל מאודה, אפוי עם ביצים בטאבון לצד פיתת הבית

43

## סינייה קובה בטאבון

בצק בורגול מתובל בתלבינים מסורתיים במילוי תערוכת בשר, צנובר, שקד פרום  
"טיפה פיקנטי"

42

## מחבאת באמיה בטאבון

באמיה בלאדית מבושלת עם עגבניות ושום

39

# תבשילי הבית

## כתף טלה

מבושל בשיטת סוויד "70 שעות בישול"  
ממולא בפריקי, פירות יבשים, מתובל בתבלינים מסורתיים  
\*מנה לארבעה סועדים

420

## צוואר טלה

מבושל בשיטת סוויד "70 שעות בישול"  
ממולא בפריקי, פירות יבשים, מתובל בתבלינים מסורתיים  
\*מנה זוגית

210

## קבב חלאבי

קציצות קבב כבש ועגל ברוטב עגבניות ארומטי פיקנטי עטוף בבצק אפוי בטאבון

79

## שישברק

כיסוני בצק ממולאים בבשר ראגו כבש מתובל בבהרט, מבושל ביוגורט כבשים, קציפת יוגורט קרה ונענע יבשה

84

## מח'מאר עוף

נתחי עוף מתובלים בסומק ולימון, בצל מאודה ופיצוחים על מצע פיתה ערבית, אפוי בטאבון

74

## מנסף אוסבוקו כבש

אוסבוקו על העצם מבושל בסוויד, לצד אורז צהוב ויוגורט כבשים מבושל

120

## ארוחת טעימות השף

ימי ראשון עד חמישי - לשאול את המלצר/ית

## סטייקים

136 **סטייק פריים ריב על העצם 500 גר'**  
מוגש לצד תוספת לבחירה\*

\*כל 100 גרם נוספים - 29 ש"ח

136 **סטייק טיבון ויל 500 גר'**  
מוגש לצד תוספת לבחירה\*

\*כל 100 גרם נוספים - 29 ש"ח

120 **צלעות טלה**  
מוגש לצד תוספת לבחירה\*

120 **טבעות פילה**  
מוגש לצד תוספת לבחירה\*

72 **חזה עוף בסויד**  
לצד מפתול בלאדי בציר בקר חום

72 **סטייק פרגית במרינדת עשבי תיבול**  
מוגש לצד תוספת לבחירה\*

---

**\*תוספות לבחירה:**

פירה / פריקי / תפוי"א אפוי /  
מפתול (פתיתים מבושלים עם גרגרי חומס בציר עוף ובצל)

## דגים

92 **פילה דניס**  
צרוב על הפלאנצ'ה על מצע קרם חומס,  
ארטישוק אלה-רומאנה, אפונת שלג וגרגרי חומס  
בזילוף שמן ירוק

110 **סינייה דג חלאבי**  
דג מוסר על הפלאנצ'ה על מצע רוטב עגבניות  
על האש פיקנטי, טחינה מעושנת וצנובר קלוי

98 **מקלובה לברק**  
על מצע תבשיל פריקי עם ירקות שורש וחמאת עגבניות  
בליווי מוחמא'רה ובצל מטוגן

110 **פילה מוסר**  
צרוב על הפלאנצ'ה על מצע מפתול, תרד,  
בצלי פנינה וקרם לבנה

98 **פאייה גלילית**  
מיקס פירות ים שרימפס, קלמארי וראשי קלמארי  
על מצע ריזוטו פריקי, קציפת טחינה ואפונת שלג

94 **שרימפס הבית**  
שרימפס מוקפץ עם עגבניות שרי, עגבניות מיובשות,  
בצל פנינה, צלפים ונענע על מצע חמאת עגבניות

## ארוחת ילדים

39 **פרגית / קבב / שניצל**  
תוספת: פירה / אורז / צ'יפס

\*כל ארוחה מוגשת בליווי כוס לימונדה / תפוזים  
\*ניתן להזמין שתייה קלה בתוספת 6 ש"ח

# שתייה קלה

## 12

קוקה-קולה

דיאט קוקה-קולה

קוקה-קולה זירו

ספרייט

דיאט ספרייט

פאנטה

קינלי סודה

פיוז טי

---

**פרללה מים מוגז עדין 750 מ"ל**

28

**מים מינרלים 500 מ"ל**

14

**מים מינרלים 750 מ"ל**

20

---

# קינוחים



## כנאפה הבית / כנאפה טבעונית

שערות קטאיף מבושלות עם סאמני במילוי ג'יבני מעוטר במים ורדים  
בליווי פיסטוק חלאבי וקנל סורבה  
\*טבעוני - במילוי פיצוחים

38



## קרם מהלבי

קרם שמנת עשיר בזיגוג פירות יבשים מקורמלים

32



## קטאיף

כיסונים ממולאים בפיסטוק חלבי ושקד בליווי קנל סורבה על מצע קרמבל מלוח

38



## חלאווי'ת אלג'יבן

בצק סולת עם ג'יבניה ממולא בקרם ריקוטה פרייסקה עם דבש

48



## קרם ברולה

קרם ברולה בטעם חלווה, טחינה והל

36

## \*מגש "עלה גפן" - זוגי

92

## \*מגש "עלה גפן" - משפחתי

180

---

מנה צמחונית

מנה טבעונית

---

## שתייה חמה

8	אספרסו
10	אספרסו ארוך
13	אספרסו כפול ארוך
12	הפוך
14	הפוך גדול
10	קפה ערבי
10	קפה טורקי
10	תה מג'ילה עם אגוזי מלך
10	תה ירוק

---



## עסקיות ב-68 ש"ח

### קבב עם צנוברים

מוגש לצד קרם פירה / פריקי / מפתול

### חזה עוף בסויד

לצד מפתול בלאדי בציר בקר חום

### סטייק פרגית במרינדה עשבי תיבול

מוגש לצד קרם פירה / פריקי / מפתול

### מח'מאר עוף

נתחי עוף מתובלים בסומק ולימון, בצל מאודה ופיצוחים על מצע פיתה ערבית, אפוי בטאבון

### לחמאג'ון בשר / סמבוסקה לבחירה

## עסקיות ב-89 ש"ח

### שישברק

כיסוני בצק ממולאים בבשר ראגו כבש מתובל בבהרט, מבושל ביוגורט כבשים, קציפת יוגורט קרה ונענע יבשה

### פילה דניס

צרוב על הפלאנצ'ה על מצע קרם חומוס, ארטישוק אלה-רומאנה, אפונת שלג וגרגרי חומוס בזילוף שמן ירוק


### קבב חלאבי

קציצות קבב כבש ועגל ברוטב עגבניות ארומטי פיקנטי עטוף בבצק אפוי בטאבון

### פאייה גלילית

מיקס פירות ים שרימפס, קלמארי וראשי קלמארי על מצע ריזוטו פריקי, קציפת טחינה ואפונה

 מנה צמחונית

 מנה טבעונית



# עסקיות ב-119 ש"ח

## צלעות טלה

מוגש לצד קרם פירה בליווי ציר בקר

## סטייק פילה

מוגש לצד קרם פירה ומח עצם

## סינייה דג חלאבי

דג מוסר על הפלנצ'ה על מצע רוטב עגבניות על האש פיקנטי, טחינה מעושנת וצנובר קלוי

## פילה מוסר

צורב על הפלנצ'ה על מצע מפתול, תרד, בצלי פנינה וקרם לבנה

## כתף טלה

מבושל בשיטת סוויד "70 שעות בישול"  
ממולא בפריקי, פירות יבשים, מתובל בתבלינים מסורתיים  
\*מחיר לסועד (מינימום ארבעה סועדים)

## צוואר טלה

מבושל בשיטת סוויד "70 שעות בישול"  
ממולא בפריקי, פירות יבשים, מתובל בתבלינים מסורתיים  
\*מחיר לסועד (מינימום שני סועדים)

## מנסף אוסבוקו כבש

אוסבוקו על העצם מבושל בסוויד, לצד אורז צהוב ויוגורט כבשים מבושל

## כל העסקיות מוגשות בליווי

# מנת פתיחה לבחירה

## מרק היום

משתנה מדי יום - שאל את המלצר/ית



## סלט פלאח קלאסי

עגבנייה, מלפפון, נענע, פטרוזיליה, בצל ירוק ובצל סגול



## חומוס

חומוס טחון עם טחינה עייאש, גרגרי חומוס, שמן זית ופפריקה לצד פיתת הבית

# שתייה

כל המנות מוגשות בליווי כוס לימונדה / תפוזים,  
ניתן להזמין שתייה קלה בתוספת 6 ש"ח