

תפדיע

LIBIRA BREWPUB



קוקטיילים

ליבירה שפריץ

וייס, אפרול, ריבת פירות יער ולמון
טוניק. מתקתק, מוגד וקליל

34 ₪

סמאש ים תיכוני

גיין טנקריי, בדיליקום, נענע,
מלפפון ואוזו 12. מרענן וקיצו

36 ₪

בקבוק קאווע

80 ₪

קמפרי תפוזים

מרענן ומריר - האפריטיף המושלם

30 ₪

פרנץ' מרטיני

סמירנוף שחור,
ליקר פירות יער,
אנגוס וטימין

38 ₪

חרצריטה

טקילה אספולון, קוניאק פייר פראן, אפרול,
ליים ואסכה. פירותי, חמצמץ וחיתוק

36 ₪

Bitter Sweet Symphony

רום זקאפה XO, צינה, אפרול.
מתוק, מריר, קטיפתי ומורכב

38 ₪

יינות

יקב תבור: לבן

אדמה גוורצטרמינר חצי יבש

אדמה רוסאן יבש

96/28 ₪

יקב תבור: אדום

אדמה קברנה סוביניון

אדמה מרלו

96/28 ₪

להבה בלנד מרלו וטמפרניו

סופה בלנד קברנה ופטיט סירה

150 ₪

יקב אשקרה: לבן

סוביניון בלאן

112/32 ₪

יקב אשקרה: אדום

שירז

112/32 ₪

בירות אורחות

חבית 24/28 ★ בקבוק 28

BREWDOG

VAGABOND PALE ALE

ללא גלוקן 4.5%

28 ₪

BREWDOG

PUNK IPA 5.5%

26 ₪

BREWDOG

ELVIS JUICE 6.5%

26 ₪

STRONGBOW

סיידר תפוחים 5.0%

28 ₪

ראשונות
4 חצאי מנות 64 ★ 4 מנות 128

החלפת
שריקופר

מגוון בשרים כבושים
ונקניקים תוצרת בית

96 ש"ח

פוקצ'ה

עם ממרח עגבניות,
חמאה וחרیف

26 ש"ח

לחמניית
בירה

וחמאת אנשובי

14 ש"ח

חציל

עם אגוזי מלך, טחינה
גולמית ורכז רימונים

32/18 ש"ח

סלט
ידוק

לבבות חסה, עלי בייבי, גזר,
צנונית, תפוח ופיצוחים
בוויניגרט סילן

36/16 ש"ח

מסיבת
עגבניות

שרי צבעוניות ומיובשות,
בזיליקום, נענע, בצל סגול
וגבינה בולגרית

38 ש"ח

גרבלקס

סלמון כבוש, קרם פרש
וסירוף וואסבי

38/22 ש"ח

קרפצ'יו
בקר

עם עלים,
פרמזן ובלסמי

38 ש"ח

נחובית
צלויה

שמנת מתובלת, נעשבי תיבול וצ'ילי

32/18 ש"ח

צ'יפס

עם גבינה כחולה

22 ש"ח

כנפיים
מטוגנות

בקרמל הדרים חריף

36/22 ש"ח

פאטה
כפאדי

בשר חזיר, כבדי עוף,
חמאה ופיסטוקים

38/22 ש"ח

בוגרים

220 גר' חוגשים עם צ'יפס

יאנה בורגר

עם קממבר, בייקון
ורוטב ברביקיו פירות יער

68 ₪

ליבירה בורגר

עם בייקון טלה, אמנטל, צ'ימיצ'ורי
וטבעת בצל בבצק בירה

68 ₪

רק בורגר

58 ₪



לואי בורגר

שינקן, צ'יז, פטריות מוקפצות
עם בצל וקרום שמנת ציפוטלה

68 ₪

כריכים בג'בטה

כריך פטריות

פטריות מוקפצות עם בצל,
ירקות טריים וצ'ימיצ'ורי

44 ₪

כריך ליבירה

כתף צלויה בבירה וברביקיו, ירקות שריים,
חמוצים, חרדל דיז'ון ומיונז

48 ₪

★★★ תוספות לכריכים ולבורגרים ★★★

6 ₪

רוטב גבינה כחולה // חמאת אנשובי // טבעת בצל בבצק בירה // אמנטל

8 ₪

צ'יז // פטריות מוקפצות עם בצל // שינקן // שמנת ציפוטלה

10 ₪

בייקון טלה // בייקון // סנט מור // קממבר

עיקריות

ספרייבם

צלעות חזיר בשום, ג'ינג'ר
וחמישה תבלינים, פירה תפוזי
וסלט תפוחים פיקנטי

₪88

מאפה קדאיר

עם כרישה וגבינת עדים, סלסת
עגבניות וביצה חצי קשה

₪56

רוסטביר בקניה

תפוזי, בטטה, שעועית ירוקה צ'ימיצ'ורי

₪78

• תוצרת בית •

נקניקיות ליבירה

נקניקיות חזיר עם פירה תפוזי וכרוב מבושל בבירה

₪58

קורדון בלו

חזה עוף מטוגן במילוי אמנטל ושינקן,
תפוזי "מפונצ'ר" וחמאת מרווה

₪68

תבשיל בקר

באייל בלגי, שזיפים מיובשים,
ירקות שורש ופירה תפוזי

₪62

עיקריות

"ריזוטו" פתיתים

פתיתים עם עגבניות צלויות, פטריות,
ארטישוק, עשבי תיבול וקריספי פטה

56 ₪

מולים

בחלב קוקוס, קארי ולמון גראס
מוגשים עם אורז לבן

72 ₪

מחבת פירות ים

שרימפס בלק טייגר, קלמרי סגול
ומולים מוקפצים עם מנגולד, יין
לבן, עשבי תיבול וחמאה

96 ₪

פילה בורי

עם עגבניות צלויות, יין לבן,
זיתי קלמטה ופירה ירוק

82 ₪

דג'סטיפים

אמרטו דיסאוונו

ליקר שקדים איטלקי

24/12 ש

ליידי סטאוט

וודקה, אספרסו, סירופ סטאוט,
ביטר שוקולד ואגוז קקאו

34 ש

יגרמייסטר

ליקר עשבים גרמני עם 56 תבלינים

24/12 ש

בחרובקה

ליקר עשבים צ'כי עם ציפורן וקינמון

22/11 ש

שתיה חמה

אספרסו כפול

הפוך

אמריקנו

10 ש

אספרסו

תה

7 ש

— קינוחים —

קורם
ברולה
סטאוט

עם ביסקוטי שקדים

— 32 ₪ —

פבלובה

מרנג

מסקרפונה

פירות אדומים

ופיסטוקים

— 32 ₪ —

כסבוסה
פולנקה

עם הדורים, צנוברים

ויזארט עלים

— 28 ₪ —

מכשפה
שחורה

עוגת פאדג' שוקולד

עם סורבה מנגו

ורוטב שוקולד צ'ילי

— 32 ₪ —

אלנוהול

אפריטיף // APERITIF

ש22	אפרול // APEROL	ש18	צ'ינזנו // CINZANO
ש22	צ'ינר // CYNAR	ש24	קמפרי // CAMPARI

וודקה // VODKA

ש32	קטל 1 // KETEL ONE	ש22	סמירנוף // SMIRNOFF
ש48	גריי גוס // GREY GOOSE	ש28	סמירנוף שחור // SMIRNOFF BLACK

ג'ין // GIN

ש22	גורדון'ס // GORDON'S	ש24	טנקריי // TANQUERAY
ש34	בומביי // BOMBAY	ש36	הנדריקס // HENDRICK'S

רום // RUM

ש48	זקאפה 23 // ZACAPA 23	ש22	פמפרו בלנקו // PAMPERO BLANCO
ש32	בקרדי // BACARDI	ש22	ק.מורגן ספייס // CAPTAIN MORGAN
		ש22	אפלסון // APPLETON

טקילה // TEQUILA

ש24	אספולון רפוסדו // ESPOLON	ש38	ד.חוליו בלנקו // D.JULIO BLANCO
ש32	קוארבו גולד // CUERVO GOLD	ש48	ד.חוליו רפוסדו // D.JULIO REPOSADO
		ש58	ד.חוליו אנייחו // D.JULIO ANEJO

אניס // ANIS

ש28	סמבוקה // SAMBUCA	ש20	אוזו 12 // OUZO 12
ש28	אבסינתה // ABSINTHE	ש20	ערק אשקלון // ARAK ASHKELON
		ש24	ערק אל נמרוד // ARAK EL NAMROUD

קוניאק // COGNAC

ש52	ר. מרטין VSOP // R. MARTIN VSOP	ש44	הנסי // HENNESSY VS
		ש52	הנסי VSOP // HENNESSY VSOP

SINGLE MALT // סינגל מאלט

שח 56	BALVENIE 12 // 12 בלוויני	שח 42	SINGLETON 12 // 12 סינגלטון
שח 52	LAPHROAIG 10 // 10 לפרוייג	שח 52	SINGLETON 15 // 15 סינגלטון
שח 75	LAGAVULIN 16 // 16 לגבולין	שח 58	CAOL ILA // קאול איילה
		שח 52	GLENFIDDICH 15 // 15 גלנפידיר

SCOTCH // וויסקי סקוטי

שח 48	J.WALKER GOLD // ג'ווקר גולד	שח 22	J.WALKER RED // ג'ווקר אדום
שח 38	CHIVAS 12 // 12 שינאס	שח 32	J.WALKER BLACK // ג'ווקר שחור

IRISH WHISKEY // וויסקי אירי

שח 28	BUSHMILLS // בושמילס	שח 22	IRISH MIST // אייריש מיסט
שח 38	BLACK BUSH // בלאק בוש	שח 28	JAMESON // ג'יימסון

AMERICAN WHISKEY // וויסקי אמריקאי

שח 42	BULLEIT RYE // בולט שיפון	שח 22	WILD TURKEY // ווילד טרקי
שח 38	JACK DANIEL'S // ג'ק דניאל'ס	שח 38	BULLEIT BOURBON // בולט ברבן

LIQUEUR // ליקר

שח 26	MIDORI // מידורי	שח 22	BAILEY'S // ביילי'ס
שח 28	DRAMBUIE // דרמבוי	שח 24	KAHLUA // קלואה
שח 28	S.COMFORT // ס.קומפורט	שח 24	AMARETTO // אמרטו

DIGESTIF // דיג'יסטיף

שח 22	BECHEROVKA // בחרובקה	שח 22	AVERNA AMARO // אוורנה אמרו
		שח 24	JAGERMEISTER // יג'ר

מחיר צ'ייסר הוא חצי ממחיר המנה

תוספת קוקטייל 10 ש"ח

תוספת מוגז 8 ש"ח

תוספת מיץ 6 ש"ח

עסקית

עסקית מלאה

מנת פתיחה + מנה עיקרית
+ 1/3 בירה

— במחיר המנה העיקרית —

עסקית קלה

כריך או ראשונה
+ 1/3 בירה

— 48 —

מנות פתיחה לעסקית מלאה

לחמניית בירה וחמאת אנשובי // כנפיים ברוטב הדרים
סלט ירוק // כרובית צלויה // חציל קלוי



בשעות

12:00

עד

18:00

ימים א'-ו'

הנמל 26 עיר תחתית חיפה | 04-3740251 | www.libira.co.il | [LiBira Brewpub](#) | ליבירה פאב מבשלה

MENU

≡ LIBIRA BREWPUB ≡



WINES

White Wine

Adama, Gewurztraminer, semi-dry

Adama, Roussanne, dry

96/28 NIS

Ashkar Winery: White
Sauvignon Blanc

112/32 NIS

Red Wine

Adama, Cabernet Sauvignon
Adama, Merlot

96/28 NIS

Lehava, Merlot / Tempranillo blend
Sufa, Cabernet / Petite Sirah Blend

150 NIS

Ashkar Winery: Red
Shiraz

112/32 NIS

GUEST BEER

DRAFT 24/28 ★ BOTTLES 28

BREWDOG

VAGABOND PALE ALE

Gluten Free 4.5%

28 NIS

BREWDOG

PUNK IPA 5.6%

26 NIS

BREWDOG

ELVIS JUICE 6.5%

26 NIS

STRONGBOW

Apple Cider 5.0%

28 NIS

COCKTAILS

LIBIRA SPRITZ

Aperol, wheat beer,
lemon tonic, berries purée.
Sparkling and sweet

34 NIS

MEDITERRANEAN SMASH

Tanqueray gin, basil,
mint, cucumber, Ouzo 12.
Refreshing summer drink

38 NIS

CAVA BOTTLE

80 NIS

CAMPARI & Orange

Fresh and bitter:
the perfect aperitif

30 NIS

FRENCH MARTINI

SMIRNOFF BLACK,
BERRY LIQUEUR,
PINEAPPLE AND THYME

36 NIS

Margarita

Tequila Espolon Reposado, Triple Sec,
lime and agave syrup.
Fruity and sweet

36 NIS

Bitter Sweet Symphony

Zacapa XO rum, Cynar, Aperol.
Complex and velvety

38 NIS

BURGERS 220 Gr.

Beef in challah bun served with potato chips

Libira Burger

with lamb bacon, Emmentaler, beer-battered onion ring and chimichurri sauce

68 NIS

Yana Burger

with Camembert cheese, bacon and smoked cherry sauce

68 NIS

ZUMMI BURGER

with Cheddar, fried mushrooms, ham, onion, Parmesan cream and chipotle cream

68 NIS



CLASSIC BURGER

with tomatoes, lettuce and pickles

58 NIS

CIABATTA SANDWICHES

MUSHROOM SANDWICH

Stir-fried mushrooms, fresh and roasted vegetables and Chimichurri sauce

44 NIS

LIBIRA SANDWICH

Roasted beef shoulder meat, roasted and fresh vegetables, pickles, Dijon mustard and mayonnaise

48 NIS

★★★ Additional toppings for burgers and sandwiches ★★★

6

BLUE CHEESE / EMMENTALER / ANCHOVY BUTTER

8

FRIED MUSHROOMS / CHEDDAR / HAM / CHIPOTLE CREAM

10

SMOKED GOOSE BREAST / CAMEMBERT / GOAT CHEESE / BACON

STARTERS

4 HALF PORTIONS 64 NIS ★ 4 FULL PORTIONS 128 NIS

CHARCUTERIE PLATE

Variety of house made cold cuts

96 NIS

Focaccia

with butter, tomato and spicy spreads

26 NIS

BEER BUN

with anchovy butter

14 NIS

Eggplant

with roasted walnuts, freshly made tahini and pomegranate

32/18 NIS

Garden salad

with lettuce, rocket, carrot, small radish, apple, assorted nuts and seeds

36/16 NIS

Tomato Party

Salad with fresh and dried cherry tomatoes, basil, croutons and Bulgarian cheese

38 NIS

GRAVLAX

Sliced marinated cured salmon with Wasabi syrup and crème fraiche

38/22 NIS

Beef Carpaccio

with fresh baby leaves, Parmesan cheese and malt balsamic vinegar

38 NIS

ROASTED CAULIFLOWER

WITH SPICED SOUR CREAM, A MIXTURE OF FRESH HERBS AND CHILI PEPPER

28/16 NIS

Potato chips

with blue cheese

22 NIS

Roasted chicken wings

with spicy citrus caramel

36/16 NIS

RUSTIC PÂTÉ

PORK MEAT, HAM, CHICKEN LIVER, BUTTER AND PISTACHIOS

38/22 NIS

MAIN COURSES

PTITIM

(Israeli couscous)

with roasted tomatoes,
mushrooms, artichoke,
herbs and crispy Feta cheese

54 NIS

Mussels Mariniere

with coconut milk,
curry, lemon grass
and white rice

72 NIS

Seafood Skillet

Black tiger shrimp,
purple calamari and mussels,
stir-fried with white wine,
mangold, herbs and butter

96 NIS

Mullet Fish Fillet

with roasted tomatoes, white wine,
Kalamata olives and herb puree

82 NIS

MAIN COURSES

Pork Spare Ribs

with mashed potatoes, spicy apple salad,
garlic, ginger and Sichuan/Smoked Stout sauce

88 NIS

Kadaif pastry

with leek and goat cheese, tomato salsa,
Shredded phyllo and half-a-hard boiled egg

56 NIS

Picanha Beefsteak

Picanha steak cuts
with potatoes, sweet potatoes,
green beans and Chimichurri

78 NIS

LIBIRA HOMEMADE SAUSAGES

SERVED WITH SAUERKRAUT
AND MASHED POTATOES

58 NIS

Cordon Bleu

Fried chicken breast stuffed with
Emmentaler and ham, with
"smashed" potato and sage butter

68 NIS

Beef

stewed in Belgian ale with
root vegetables, prunes
and mashed potatoes

62 NIS

DESSERTS

STOUT CREME BRULEE

and almond biscuit

32 NIS

Pavlova

Meringue,
mascarpone cream,
red berries
and pistachios

32 NIS

POLENTA BASBUSA CAKE

with citrus fruit, pine nuts
and goat's milk yogurt

28 NIS

Black Witch

Chocolate fudge cake
with mango sorbet and
chocolate chili sauce

32 NIS

DIGESTIFS

Amaretto Disaronno

Italian almond-flavored liqueur

24/12 NIS

Lady Stout

Vodka, espresso, stout
syrup, bitter chocolate
and cocoa bean

34 NIS

JÄGERMEISTER

German liqueur with 56 herbs and spices

24/12 NIS

Becherovka

Czech herbal bitters
with clove and cinnamon

22/11 NIS

HOT DRINKS

DOUBLE ESPRESSO CAPPUCCINO AMERICANO

12 NIS

ESPRESSO TEA

7 NIS

סינגל מאלט // SINGLE MALT			
ש65	BALVENIE 12 // 12 בלוויני	ש42	SINGLETON 12 // 12 סינגלטון
ש52	LAPHROAIG 10 // 10 לפרויג	ש52	SINGLETON 15 // 15 סינגלטון
ש75	LAGAVULIN 16 // 16 לגבולין	ש58	CAOL ILA // 15 קאול איילה
		ש52	GLENFIDDICH 15 // 15 גלנפידין
וויסקי סקוטי // SCOTCH			
ש48	J.WALKER GOLD // 12 ג'ווקר גולד	ש22	J.WALKER RED // 12 ג'ווקר אדום
ש38	CHIVAS 12 // 12 שיבאס	ש32	J.WALKER BLACK // 12 ג'ווקר שחור
וויסקי אירי // IRISH WHISKEY			
ש28	BUSHMILLS // 12 בושמילס	ש22	IRISH MIST // 12 אייריש מיסט
ש38	BLACK BUSH // 12 בלאק בוש	ש28	JAMESON // 12 ג'יימסון
וויסקי אמריקאי // AMERICAN WHISKEY			
ש42	BULLEIT RYE // 12 בולט שיפון	ש22	WILD TURKEY // 12 ווילד טרקי
ש38	JACK DANIEL'S // 12 ג'ק דניאל'ס	ש38	BULLEIT BOURBON // 12 בולט ברבן
ליקר // LIQUEUR			
ש26	MIDORI // 12 מידורי	ש22	BAILEY'S // 12 ביילי'ס
ש28	DRAMBUIE // 12 דרמבוי	ש24	KAHLUA // 12 קלואה
ש28	S.COMFORT // 12 ס.קומפורט	ש24	AMARETTO // 12 אמרטו
דיג'יסטיב // DIGESTIF			
ש22	BECHEROVKA // 12 בחרובקה	ש22	AVERNA AMARO // 12 אוורנה אמרו
		ש24	JAGERMEISTER // 12 ייגר
*** HALF PRICE FOR A SHOT ***			
ADD: 10 NIS FOR A COCKTAIL // 8 NIS FOR SODA MIXER // 6 NIS FOR JUICE MIXER			

אלכוהול			
אפריטיב // APERITIF			
ש22	APEROL // 18 אפרול	ש18	CINZANO // 18 צ'ינזנו
ש22	CYNAR // 24 צ'ינר	ש24	CAMPARI // 24 קמפרי
וודקה // VODKA			
ש32	KETEL ONE // 1 קטל 1	ש22	SMIRNOFF // 22 סמירנוף
ש48	GREY GOOSE // 1 גריי גוס	ש28	SMIRNOFF BLACK // 28 סמירנוף שחור
ג'ין // GIN			
ש22	GORDON'S // 24 גורדון'ס	ש24	TANQUERAY // 24 טנקריי
ש34	BOMBAY // 34 בומביי	ש36	HENDRICK'S // 36 הנדריקס
רום // RUM			
ש48	ZACAPA 23 // 23 זקאפה	ש22	PAMPERO BLANCO // 22 פמפרו בלנקו
ש32	BACARDI // 32 בקרדי	ש22	CAPTAIN MORGAN // 22 ק.מורגן ספייס
		ש22	APPLETON // 22 אפלטון
טקילה // TEQUILA			
ש24	ESPOLON // 38 אספולון רפוסדו	ש38	D.JULIO BLANCO // 38 ד.חוליו בלנקו
ש32	CUERVO GOLD // 48 קוארבו גולד	ש48	D.JULIO REPOSADO // 48 ד.חוליו רפוסדו
		ש58	D.JULIO ANEJO // 58 ד.חוליו אנייחו
אניס // ANIS			
ש28	SAMBUCA // 20 סמבוקה	ש20	OUZO 12 // 12 אוזו
ש28	ABSINTHE // 20 אבסינט	ש20	ARAK ASHKELON // 20 ערק אשקלון
		ש24	ARAK EL NAMROUD // 24 ערק אל נמרוד
קוניאק // COGNAC			
ש52	R. MARTIN VSOP // 44 ר. מרטין	ש44	HENNESSY VS // 44 הנסי
		ש52	HENNESSY VSOP // 52 הנסי

BUSINESS LUNCH

FULL LUNCH

STARTER + MAIN COURSE
+ 1/3rd LITER BEER

— FOR THE MAIN COURSE PRICE —

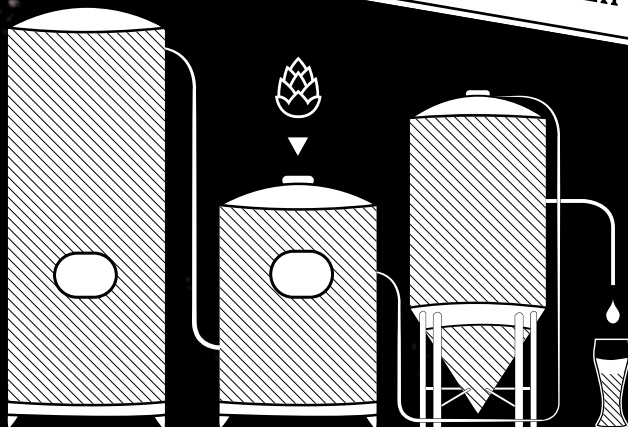
LIGHT LUNCH

SANDWICH OR STARTER
+ 1/3rd LITER BEER

48

STARTERS FOR FULL LUNCH

BEER BUN // ROASTED CHICKEN WINGS //
GARDEN SALAD // ROASTED CAULIFLOWER // EGGPLANT



BETWEEN THE HOURS OF

12:00

till

18:00

26 HANAMAL ST., DOWNTOWN, HAIFA | WWW.LIBIRA.CO.IL | 04-3740251 | [f](#) LIBIRA BREWPUB