

EST 2018

M A D

KITCHEN BAR

שילוב מנצח של מטבח גילי עשיר ומגוון, לבר תוסס ואווירה שמחה.

העסקיות שלנו

לחם ומטבלים, ראשונה לבחירה ושתייה קרה במחיר המנה העיקרית שבחרתם

ראשון עד חמישי
17:00 - 12:00

המומלצים

36 פולנטה מתירס טרי
מחית כמהין, ראגו פטריות, פרמז'ן ודמי גלאס.

53 סביצ'ה דגים
בצל סגול, לבנה, פיסטוקים, זיתי קלמטה, עשבים ושמן זית.

58 סלט ארטישוק אלה רומנה
ארטישוק מטוגן, בריוש קלוי, ביצה עלומה, קצף פרמז'ן, עגבניות שרי ועלים רעננים.

68 ניוקי בעבודת יד
ניוקי ביצור עצמי, ראגו משלושה סוגי פטריות, יין לבן, רוטב שמנת ופרמז'ן.

Cocktails 48

ד"ר קורשונוב
ג'ק פייר, סן ז'רמן, סירופ תות תפוזים ומיץ אננס קוקוס

פטרוניק
טקילה פטרוו סילבר, מי טוניק פלח לימון

אננס אקספרס
בקרדי קרטה בלנקה, מרטיני ביטר סירופ שקדים, מיץ אננס קוקוס ומיץ לימון

TEQUILA
PATRÓN

4 צייסרים ב-44
★ וודקה פילנדיה
ארק|פידג|גיימסון.



For english menu scan the code

מנות ילדים ★★★★★ 40

פיצה / פסטה עם רוטב לבחירה* / שניצל וציפס.

*רוזה/שמנת/עגבניות

DRINKS

בירה בקבוק		14	פפסי
30	גולדסטאר UF בקבוק	14	פפסי מקס
30	קורונה בקבוק	14	7 UP
30	סטלה בקבוק	14	דיאט 7 UP
28	הייניקו בקבוק	14	מירנדה תפוזים
28	גולדסטאר בקבוק	14	אשכוליות ענבים
שליש	מהחבית	12	סודה מים
25	גולדסטאר	12	
26	הייניקו	12	
28	פאולנר	12	
28	גולדסטאר UF	12	

SPECIAL WINE MENU	
120	פרימטיבו פרימאסולה 2017 אדום חצי יבש
150	קברנה מרלו גמלה השמורה 2016 יבש
150	מרטיני רוזה חצי יבש
120	ריזלינג HXM 2017 חצי יבש
135	גוויצטרמינר וובר 2017 חצי יבש

EST 2018

M A D

KITCHEN BAR

התחלות טובות

סביצ'ה דגים | 53

בצל סגול, לבנה, פיסטוקים, זיתי קלמטה ושמן זית, נגיעות עגבנייה סחוטה.

קרפצ'יו בקר | 46

מלח ים, פלפל שחור, שמן זית, לימון, בלסמי מצומצם עלי רוקט, פרמז'ן.

סיגר צפון אפריקאי | 42

שני סיגרים בשר בעבודת יד, ראס אל חנות, אילי אריסה וטחינה אתיופית.

כרובית | 42

שמן זית, שום פפריקה, פירורי לחם, אפויה בתנור, טחינה משוויה ומיץ לימון.

לחם ומטבלים | 19

שום קונפי, טחינה, קולי פלפלים.

מרק היום בעונה | 38

שאל את המלצר.

צלחת חריפים | 18

פלפלים חריפים בגריל, מיץ לימון, כמון.

פולנטה מתירס טרי | 36

מחית כמהין, ראגו פטריות, פרמז'ן ודמי גלאס.

כל המנות עשויות מחומרי גלם איכותיים וטריים

גינת ירק

סלט עלים ירוקים | 54

עלי אייסברג, אנדיב, רוקט, צנונית, תפוחים, גבינה כחולה ווינגרט תפוזים.

בוראטה | 58

גבינת בוראטה, שרי בצבעים, בצל סגול, בצל ירוק, אורגנו טרי, בזיליקום טרי, זיתי קלמטה, נענע, המון סומק, פניני בלסמי שמן זית ומיץ לימון.

סלט ארטישוק אלה רומנה | 58

ארטישוק מטוגן, בריוש קלוי, ביצה עלומה, קצף פרמז'ן, עגבניות שרי ועלים רעננים.

סלט טאבולה | 42

בורגול, פקאנים, עשבים קוצצים, חמוציות, בצל ירוק, בצל סגול, המון מיץ לימון ושמן זית.

סלט רחוב | 44

ירקות גינה חתוכים גס, גבינת פטה מגורדת, קרעי לחם, זעתר, שמן זית, מיץ לימון, סומק.

פסטות פיצות ומה שביניהם

ניוקי בעבודת יד | 68

ניוקי ביצור עצמי, ראגו משלושה סוגי פטריות, יין לבן, רוטב שמנת ופרמז'ן.

MAD פיצה | 62

מוצרלה, ארטישוק, עגבניות שרי, זיתי קלמטה בצל, פרמז'ן, רוקט ושמן כמהין.

פיצה פולנטה | 64

פולנטה, שום קונפי, גבינת מוצרלה.

פיצה לבנה | 62

מחית כמהין, אגסים, גבינה כחולה, רוקט

רבילי גבינות רכות | 68

במילוי גבינות רכות, עגבניות שרי, שום, בזיליקום ושמנת.

פפרדלה שפונדרה | 78

פסטה ביצור עצמי, בשר שפונדרה בבישול ארוך פטריות, אפונים, פטרוזיליה ודמי גלאס.

פפרדלה קרבונרה | 78

אוז מעושן, אפונים, פטרוזיליה, שמנת, יין לבן, פלפל שחור וחלמון ביצה.

פטוצ'יני אלי אוליו | 64

שמן זית, ארטישוק אלה רומנה, עגבניות אש, שום, עשבי תיבול, אפונים.

M A D

KITCHEN BAR

מהיבשה

פריים ריב | 45 ל-100 גרם
 אנטרקוט על העצם | צרוב על הגריל | מח עצם
 ירקות מהאש | פירה | דמי גלס.

המבורגר | 64
 המבורגר אנטריקוט 220 גרם, מלפון חמוץ, פרוסת עגבנייה
 חסה, בצל, איולי ציפוטלה וביצת עין. מוגש עם ציפס בצד.

פיתה שווארמה | 58
 פיתה חצוייה, רצועות דקות של פילה מרלן, בצל,
 כמון, שום, הכל על המחבת עם רוטב עריסה
 עמבה, כמובן טחינה מעל הכל.

שניצל | 58
 כמו ששניצל צריך להיות, חם פריך ומפנק.
 מוגש עם תוספת לבחירה, תפוח אדמה בתנור/פירה/צי'פס.

אנטרקוט | 129
 אנטרקוט 350 גרם, צרוב על הגריל, מח עצם,
 ירקות מהאש ודמי גלאס. מוגש עם פירה.

פילה בקר | 140
 250 גרם, קרם כתומים, פירה. מוגש עם ירקות מהאש,
 מח עצם ודמי גלאס.

פרגית בקארי | 64
 רצועות פרגית, חלב קוקוס, קארי צהוב, רוטב פטריות,
 בצל ירוק, כוסברה, בוטנים, צ'ילי אדום ושבבי קוקוס.

מוסקה מקומית | 57
 בשר חציל, בקר טחון בבישול ארוך, נענע, קינמון,
 כמון קרם חציל שחור, טחינה, פירה תפוח אדמה
 וסלט של עלים רעננים.

הלחמע'ון מאיסטנבול | 68
 בצק אפוי, ראגו בשר, צנוברים, פלפל חריף, פטרוזיליה,
 לימון, סלסת עגבניות וטחינה מעל.

תופסות - אורז 10 | צ'יפס 28/15 | פירה 15 | תפוז בתנור 15

מהים

פילה מוסר ים | 110
 ארטישוק, עגבניות מהאש,
 עשבי תיבול, יין לבן וחמאה.
 מוגש עם פירה.

פילה סלמון | 96
 סלמון במיטו, ריזוטו כתומים
 ויוגורט.

קבב דג ים | 72
 צזיקי מרענן משוואיה פיקנטית.

הקונדיטוריה שלנו

ברולה קוקוס | 38
 קרם קוקוס, שטרוייזל קוקוס וסוכר מקורמל.

טריפל שוקולד | 44
 עוגת פאדג' שוקולד חמה ועשירה, שנאפת במקום
 מורכבת משוקולד בלגי מריה, מונחת
 בתוך שוקולד וגלידת פיסטוק.

פבלובה | 44
 מרנג שווצרי, קרם מסקרפונה, קולי פירות יער
 ותות שדה טרי.

EST 2018

M A D



KITCHEN BAR

תפריט יין

רוזה

		140	32	בלן דה נואר - הרי גליל 2017 יבש	
		160		מינוטי-2017 יבש	

מבעבע

		120	28	איברייקה-חצי יבש	
		150	38	מרטיני רוזה-חצי יבש	
		230		בלאן דה בלאן-ירדן 2010 יבש	

M A D

אדום

		120	28	פרימיטיבו-פרימאסולה 2017 חצי יבש	
		150	32	קברנה מרלו-גמלה השמורה 2016 יבש	
		160	35	קאמבוראל- ריחה רזובה 2013 יבש	
		210	45	פינו נואר-דומיין בורג'ה 2015 יבש	
		220	48	מרלו-ירדן 2015 יבש	
		225	55	יראון- הרי הגליל 2017 יבש	
		288		קברנה סובניון-ירדן 2015 יבש	
		260		פטי קסטל-2015 יבש	

לבן

		120	28	ריזלינג HXM inspiration -2017 חצי יבש	
		135	32	גוויצטרמינר- וובר 2017 חצי יבש	
		150		גוויצטרמינר-ירדן 2017 חצי יבש	
		160		פינו גריי-ירדן 2017 יבש	
		150	34	שרדונה-ירדן 2017 יבש	
		190	42	שאבלי-בוביה 2017 יבש	
		210		שאבלי-דומיין פורי 2017 יבש	

מיטב היינות מהארץ ומהעולם

המרתף

לורן פרייה ברוט לה קווב- שמפנייה 450
שמפניה מקסימה ואלגנטית, צבע קש בהיר, עם ארומות של פרי הדר וגויאבה, לצד ניחוחות קלים של לחם קלוי. מתאימה מאוד לקבלת פנים או למנות ראשונות.

סופרייר-ברקן 490
סדרת העילית SUPERIEUR מייצגת את פסגת הישגים של יקב, סדרה המציגה יינות מורכבים עשירים ואלגנטיים מהענבים המובחרים ביותר שהתיישנו בחביות האיכותיות ביותר. סימפוניה שלמה של דקויות בטעם, בניחוח, בבישומת ובמבנה.

גראנד וין קסטל 490
בעיקר ענבי קברנה סובניון, ענבי מרלו, פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק. הבלנד משתנה מבציר לבציר אך הפרופורציות בין הזנים נשארות. קסטל גראנד וין מתיישן כולו בחביות אלון צרפתיות בלבד למשך 20 עד 24 חודשים. בעל צבע כמעט שחור, טאנינים מוצקים ומתובלים. ארומות של פירות יער שחורים עם תבלינים טריים וגימור ארוך.

ברוט אימפריאל-שמפנייה 560
שמפניה קלאסית מרעננת ואלגנטית, בועות קלילות וטעמי הדרים עדינים לצד ארומות מרומזות של שמרים וקליה. מתאימה למי שמקפיד גם על המיתוג וגם על האיכות.

דום פרינון-שמפנייה 1600
שמפניה אלגנטית, בעלת מלאות ומורכבות. ארומות טרופיות מתפצחות ומדגדגות בחריפות מגע קטיפתי על הלשון וסיומת מתובלת וארוכה

M A D

KITCHEN BAR

אלכוהול

בורבון		ויסקי		סקוטי	
22	44	26	58	18	38
30	58	24	48	24	44
22	46	26	58	26	48
22	44	34	68	38	58
24	48	24	42	64	100
22	42	26	56	64	120
		22	54	18	38
12	38	22	54	30	58
52	100	34	66	24	48
20	40	40	76	32	60
26	48	22	40	28	56
		26	48	34	68

ג'ין	
18	36
20	38
22	40
24	46

4 צייסרים ב-44
 וודקה פילנדייה
 ארק|פידג|גיימסון.

אפריטיף

12	34
20	40
22	42
24	44
22	42
24	44
22	42
22	42
22	42
26	46
28	48
22	42
22	42
26	48
26	48
32	56
18	36

רום	
22	40
22	40
22	40

אנים

12	30
20	36
24	46
22	38
20	36
18	36

בירה

25	28
26	30
28	32
28	30

בירה בקבוק

30	
30	
30	
28	
28	

טקילה	
24	38
26	40
28	42
24	46
22	42

דיגסטיף

20	40
20	40
20	40
20	40

שתייה קלה

14	
14	
14	
14	
12	
12	
12	
12	
14	
14	
14	

וודקה	
12	36
24	48
24	48
24	46
20	40
26	50
24	48
22	42
18	36

קוניק

30	58
62	120
20	38
32	60
22	40

מרענו

26	
26	
26	

קוקטיילים 48

TEQUILA
PATRÓN.

אנגס אקספרס	פטרוניק	גינג'י	ביליי ג'ין	ד'ר קורשונוב
בקרדי קרטה בלנקה מרטיני ביטר סירופ שקדים מיץ אננס קוקוס מיץ לימון	טקילה פטרון סילבר מי טוניק פלח לימון	גין בומבי מיץ לימון טרפל סק מיץ אפרסקים	בומבי ספייר סירופ קינמון מיץ תפוחים מיץ לימון	ג'ק פייר סן ז'רמן סירופ תות תפוזים מיץ אננס קוקוס

תוספות לאכוהול: משהקה אנרגיה 10 ש"ח, ראשון 6 ש"ח, שתייה קלה 5 ש"ח