

צדקיהו מאז 1992

מוסיקה | שמחה | אוכל | אנשים

צדקיהו "פותחים שולחן"

כל סועד מחויב במנה - 2 שיפורים | שיפור לסועד | מנה עיקרית
ללא מנה עיקרית | 65 ש' לסועד | ילד 35 ש'
ניתן לבחור מנות מן התפריט ללא סלטי הבית | סלטים ללא סוכר | שאל את המלצר

ראשונות

חומס הום מייד | גרגירים | פטריות | בשר 32 ש' | 36 ש' | 38 ש'
סלט ירקות גינה קצוץ | עגבנייה | מלפפון | בצל | פטרוזיליה | בתיבול שמן זית מלח ולימון 32 ש'
עראייס על גחלים | רבעי פיתה ממולאים בבשר קצוץ עם פטרוזיליה לצד המנה מוגש סלט עגבניות חריף | טחינה ירוקה 52 ש'
חציל שוק בלאדי | חציל על פחמים מוגש עם טחינה גולמית | סילאן | פיסטוקים קלויים 38 ש'
פטה כבד | ריבת שרי תמר | טוסטונים 44 ש'
פרחי כרובית מטוגנים | פלחי כרובית בציפוי פריך | טחינה | שרי שרופות | עלי פטרוזיליה 48 ש'

מנות ילדים

מנת ילדים | המבורגר | שניצלונים | שיפור רגיל + בקבוק שתיה 65 ש'

שיפורים על גחלים

מנה כוללת פתיחת שולחן של סט סלטי הבית | תוספות חמות | לאפות חמות מהטאבון

כל סועד מחויב במנה של 2 שיפורים

שיפור כבד עוף 51 ₪

שיפור כנפיים 51 ₪

שיפור עוף 51 ₪

שיפור קבב 54 ₪

שיפור פרגית 54 ₪

שיפור לבבות 54 ₪

שיפור חזה אווז 90 ₪

שיפור אנטריקוט "פידלוט" אנגוס 90 ₪

בבחירת שיפור אחד | שיפור כבד עוף, שיפור כנפיים, שיפור עוף 78 ₪ | שיפור קבב, שיפור פרגיות, שיפור לבבות, חצי מרגז 88 ₪

חזה אווז, אנטריקוט פידלוט 117 ₪

עיקריות

שניצל עוף | חזה עוף בציפוי פריך ופיסטוקים 98 ₪

מעורב נוסח צדקיהו | חזה עוף | פרגית | טחול | לבבות | כבד עוף | בצל מתובל בתערובת תבלינים ירושלמים 108 ₪

צידקי בורגר | 300 גרם בשר אנטריקוט ושומן נברסקה מגיע בלחמנייה עם ירקות טריים | איולי שום | ביצת עין 108 ₪

נקניקיות מרגז | נקניקיות פיקנטיות הנעשות בעבודת יד | לצד המנה מוגש חרדל וסלט ירקות כבושים 108 ₪

סטייק עוף | מתובל במרינדת חרדל דבש ועשבי תיבול | לצד המנה מוגש סלט שוק ירושלמי 108 ₪

סטייק סלמון | סלמון טרי ברוטב אסיאתי חם | סלט שערות ג'ינג'ר | צ'ילי אדום | בצל ירוק | שומשום שחור 130 ₪

דניס על גחלים | דג שלם מתובל בעשבי תבלין | שמן זית | לימון | שום | מלח אטלנטי | רוטב צ'ימיצ'ורי 130 ₪

נתחי פרמיום טריים על גחלים

שיפור אנטריקוט אז'ול | שיפור פרמיום משובח | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום 132 ₪

סטייק אנטריקוט אז'ול | סטייק פרמיום 300 גרם אנגוס | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום 238 ₪

סטייק אנטריקוט פידלוט | בשר אנגוס 300 ג' | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום 208 ₪

צלעות טלה מקוצב | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום | 300 ג' 218 ₪

סטייק פילה בקר מיובא מנברסקה | סטייק פרמיום משובח 300 ג' 248 ₪

סטייק אנטריקוט על עצם מיובא מנברסקה | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום 55 ₪ ל-100 ג'

סטייק טומהוק | קונפי שום | צ'ימיצ'ורי | רוטב יין אדום 65 ₪ ל-100 ג'

תוספת מדליון כבד אווז | מדליון אחד 60 ג' 70 ₪

"תאהבו את כולם, תשמחו כל יום ותאכלו טוב"

Tzidkiyahu since 1992

people | food | Happiness | Music

Open table by Tzidkiyahu

13 types of fresh salads from Zedekiah's house salads The salads are made daily from the best materials and carefully selected by Tzidkiyahu professional staff, the salads are served in abundance and unlimited alongside

Falafel | chips | rice | pita bread

Each diner is charged per main course diner

per child 35 Without main course 65

There is an option to choose individual dishes without the Tzidkiyahu house salad set

Appetizers

Hummus | Chickpeas | Mushrooms | Minced beef |32|36|38

Arabic chopped salad | Tomato, cucumber, onion, parsley with olive oil, salt and lemon dressing 32

Arais | Pita quarters stuffed with minced beef and parsley. Served alongside beet tahini and green tahini 52

Baladi eggplant | Charcoal-roasted eggplant, served with raw tahini, date honey and roasted pistachios 38

Fried cauliflower | Cauliflower bites in a crispy coating, tahini and parsley 48

Chicken Liver Pâté | Cherry tomato jam | Bruschetta 44

Kids dishes

Kids meal | Hamburger | Schnitzel bites | one regular skewer | One drink bottle 65

Charcoaled-grilled skewers

In open table by Tzidkiyahu Main courses included 2 skewers

Chicken liver skewer **51**

Chicken wings skewer **51**

Chicken breast skewer **51**

Kebab skewer **54**

Spring chicken skewer **54**

Chicken hearts skewer **54**

Goose breast skewer **90**

Entrecote "fidlot" angus skewer **90**

One skewers per diner | Chicken liver , Chicken wings , Chicken breast **78** | Kebab , Spring chicken , Chicken hearts **88** |
Goose breast , Entrecote "fidlot" angus **117**

Main courses

Schnitzel | Chicken breast with a crispy coating and pistachios **98**

Tzidkiyahu style mixed grill | Chicken breast, spring chicken, spleen, hearts, chicken liver and onions seasoned with a Jerusalem spice mixture **108**

TzidkiBurger | 300 grams of minced Rib-eye and Nebraska fat. Served in a burger bun with fresh vegetables, garlic aioli and fried egg **108**

Merguez sausages | handmade spicy sausages, alongside mustard and pickled vegetable salad **108**

Chicken breast steak | Seasoned with Atlantic salt and ground black pepper. A Jerusalem market salad is served alongside **108**

Salmon steak | fillet salmon fish, seasoned with herbs, olive oil, lemon, garlic, Atlantic salt. Alongside chimichurri sauce **130**

Sea-bream | Charcoal grilled whole Sea bream fish, seasoned with herbs, olive oil, lemon, garlic, Atlantic salt. Alongside chimichurri sauce **130**

Premium steaks

Entrecote "azul" Skewer | Premium Skewer served with Garlic Confit, Chimichurri or Red Wine Sauce **132**

Entrecote steak "fidlot" | Angus meat 300g, garlic confit, chimichurri or red wine sauce **208**

Lamb chops chopped | garlic confit, chimichurri or red wine sauce 300g **218**

Entrecote steak "azul" | 300g, Premium steak, confit garlic chimichurri or red wine sauce **238**

Filet Mignon | Imported from Nebraska **248**

Entrecote steak on bone | imported from Nebraska, garlic confit, chimichurri or red wine sauce **55 shekel per 100g**

Tomahawk Steak | Confit Garlic, Chimichurri or Red Wine Sauce **65 shekel per 100g**

Fois gras medallion | One medallion of 60 grams **70**

"Love everyone you will be happy every day and you will eat well"