



שמתם לב שאתם כבר יושבים?
יופי! עכשיו הזמן להרוות את הצמא
עם בקבוק מים, בירה קרה, כוס יין,
לימונדה ביתית או קוקטייל צבעוני.
מה שבא לכם, העיקר שתהנו.
**שאל את המלצר או סרוק את
הברקוד לתפריט המשקאות המלא**
--- <<

כל הירקות, הפירות והירוקים במסעדה מגיעים מייצור מקומי בעמק חפר

ללא גלוטן

עיקריות

- 124 סלמון** עם קרם כרובית, תרד, לימון טרי
- 132 דניס** עם קרם גזר על בסיס תפוזים וחמאה, תרד חלוט מוקפץ
- 158 לברק** דג שלם אפוי עם רצועות שעועית ירוקה ולימון טרי
- 168 תמנון פלאנצ'ה** מוגש עם תפוחי אדמה אפוי בשמן זית, עשבי תיבול ולימון
- 122 / 78 שרימפס** 9 / 15 יח' ברוטב יין על בסיס שום, יין לבן שמן זית, חמאה וטימין
- 96 נקניקייה בווארית** מוגש עם מלפפונים מוחמצים וכרוב כבוש
- 115 רוסטביף** ברוטב דמי גלאס עם שעועית ירוקה ופירה חלב
- 176 מדליוני פילה בקר** מוגש עם רצועות שעועית ותפוח אדמה מדורה
- 98 קדירת בקר** בבישול ארוך עם תפוחי אדמה פטריות
- 144 ביפסטרוגונוף** נתחי פילה בקר עם פטריות ברוטב שמנת, לצד פירה חלבי
- 98 עוף טאפקה** עוף צעיר פריך שנצלה בלחץ, מוגש עם רוטב צ'ימיצ'ורי וטחינה
- 82 יקטורי פרגיות** מוגש על לאבאש (לחם גרוזיני) רוטב צ'ימיצ'ורי ובצל סגול
- 132 אווז קונפי** מוגש על מצע פירה בטטה, רוטב דובדבנים, קרמבל ירוקים ושמן פטרוזיליה



סלמים

- 78 BABA YAGA** עלי אנדיב צבעוניים, חסה אייסברג, פרי העונה, גבינת סיינט אגור צרפתית מתובל ברוטב וינגרט הדריס
- 56 אוליבייה** אוליבייה עם בקר קוביות תפ"א, גזר, מלפפון חמוץ, ביצה ואפונה
- 68 אבטיח** עם גבינת פטה ואגוזי צנובר
- 54 כפרי של סבתא** עגבנייה, מלפפון, צנון, בצל ירוק, שמיר ושמן / שמן זית
- 78 בוראטה** בוראטה עם עגבניות מג, בזיליקום בשמן זית
- 58 קיסר** עלי חסה קיסר, רוטב אנשובי ופרמזן, מוגש עם ביצה חצי קשה
- ניתן להוסיף: פרגית / סלמון / שרימפס - 24 / 18 / 16

כיסונים

- PELMENI** כיסונים בעבודת יד, עם בקר מובחר
למתעניינים 7 יח' / למבינים 12 יח' 118 / 78
- VARENIKI** כיסונים בעבודת יד עם תפ"א ובצל מטוגן
למתחילים 7 יח' / למתקדמים 12 יח' 84 / 65
- VARENIKI CHERRY** כיסונים בעבודת יד עם דובדבנים ורוטב קרמל
לסקרנים 7 יח' / למנוסים 12 יח' 94 / 68

פסטות

- פסטות עשויות בעבודת יד**
PASTA LEVINSKY
- 78 פטוצ'יני** עם רוטב עגבניות ופרמזן
- 98 פטוצ'יני עם שרימפס** ברוטב שום, יין לבן שמן זית

לחם

- 24 לחם HAGAY (תל אביב)** לחם מחמצת מקמח מנופה ידני
- 28 פוקצ'ה** עם שמן זית בסלמי, חמאת שום וזיתים ישראלים

ראשונות

- 125 צלחת גבינות בוטיק** מבחר של 4 סוגי גבינות משק GRINELI רמת הגולן
- 42 פורשמק** ממרח קר מלוח עם הרינג, חמאה, ביצים ותפוח עץ עם טוסטוני בריוש
- 56 דג מטיאס** מוגש עם תפוח אדמה מדורה ובצל מוחמץ
- 68 גרבלקס סלמון** גרבלקס סלמון עם טוסטוני בריוש וגבינת שמנת
- 68 קרפצ'ו בקר** שמן זית, בלסמי מצומצם, עלי רוקט, צלפים וגבינת פרמזן
- 72 פטה כבד** כבד עוף עם ג'לי דובדבנים וטוסטוני בריוש
- 48 חמוצים** עגבניה, מלפפון, כרוב מהמרתף של BABA YAGA
- 64 חציל מדורה** חציל טחינה סלסת עגבניות וקנופי שום
- 96 / 58 בלינצ'ס** מגיע עם שמנת / קוויאר אדום
- * תוספת טוסטוני בריוש 12

מרקים

- 58 בורשט לקסינג'ר מגולדה** על בסיס עגבניות, סלק, כרוב וקוביות בקר רכות
- 58 סוליאנקה** עם בשרים מעושנים קצוצים, קורנישונים וצלפים
- 58 דגים UKHA** ציר דגים עשיר עם פילה דג לבן, סלמון וקוביות תפ"א
- 56 פטריות** ציר ירקות שורש עשיר עם מיקס פטריות
- 56 סלק קר** סלקים, מלפפון, בצל ירוק, שמיר קצוצים דק, וביצה קשה

BUSINESS LUNCH

לחם + מנה ראשונה או מרק + מנה עיקרית

139 ₪ לסועד (תשלום באשראי או מזומן בלבד)

ראשון – חמישי 12:00-17:00

ראשונות

פורשמק ממרח קר מלוח על בסיס הרינג, חמאה, ביצים ותפוח עץ עם טוסטוני בריוש **NEW** :

– **דג מטיאס** מוגש עם תפוח אדמה מדורה ובצל מוחמץ

גרבלקס סלמון עם טוסטוני בריוש וגבינת שמנת - +15 ₪

קרפצ'ו בקר עם שמן זית, בלסמי מצומצם, עלי רוקט, צלפים וגבינת פרמזן + 15 ₪

– **פטה** כבד עוף כבד עוף עם ג'לי דובדבנים וטוסטוני בריוש

– **חמוצים** (עגבניה, מלפפון, כרוב) מהמרתף של Baba Yaga

– **חציל מדורה** עם טחינה סלסת עגבניות וקונפי שום

– **Baba Yaga** -עלי אנדיב טריים צבעוניים, חסה אייסברג, פרי העונה, גבינת סיינט אגור

צרפתית ברוטב וינגרט הדרים + 20 ₪

– **אוליבייה עם בקר** קוביות תפוז"א, גזר, מלפפון חמוץ, ביצה ואפונה **NEW** :

– **סלט אבטיח עם גבינת פטה** ואגוזי צנובר + 15 ₪

– **סלט כפרי של סבתא** (עגבניה, מלפפון, צנון, בצל ירוק שמיר ושמנת/שמן זית) **NEW** :

– **סלט בוראטה** עם עגבניות מגי, בזיליקום בשמן זית + 20 ₪

סלט קיסר -רוטב אנשובי ופרמזן, מוגש עם ביצה חצי קשה

מרקים

בורשט "לקסינג'ר. מגולדה" על בסיס עגבניות, סלק, כרוב וקוביות בקר רכות

סוליאנקה עם בשרים מעושנים קצוצים, קורנישונים וצלפים

דגים (Ukha) ציר דגים עשיר עם פילה דג לבן, סלמון וקוביות תפוז"א

פטריות ציר ירקות שורש עשיר עם מיקס פטריות

– **סלק קר** - סלקים, מלפפון, בצל ירוק, שמיר קצוצים דק, וביצה קשה **SUMMER** :

עיקריות

Pelmeni כיסונים בעבודת יד, עם בקר מובחר (7 יח')

Vareniki כיסונים בעבודת יד עם תפ"א ובצל מטוגן (12 יח')

🍴 יקיטורי פרגיות מוגש על לאבאש (לחם גרוזיני) רוטב צ'ימיצ'רי, טחינה ובצל סגול

🍴 עוף טאפקה עוף צעיר פריך שנצלה בלחץ, מוגש עם רוטב שום ובזיליקום **NEW**!

פטוצ'יני (Pasta Levinsky) עם רוטב עגבניות ופרמזן

פטוצ'יני (Pasta Levinsky) עם שרימפס ברוטב שום, יין לבן שמן זית

🍴 סלמון עם קרם כרובית, תרד, לימון טרי

🍴 דניס עם קרם גזר על בסיס תפוזים וחמאה, תרד חלוט מוקפץ + 25 ₪

🍴 שרימפס ברוטב יין על בסיס שום, יין לבן שמן זית, חמאה וטימין (9 יח')

נקניקיה בווארית עם מלפפונים מוחמצים וכרוב כבוש

קדירת בקר בבישול ארוך עם תפוחי אדמה פטריות

ביפסטרוגנוף נתחי פילה בקר עם פטריות ברוטב שמנת, לצד פירה חלבי +25 ₪

בירה 1/3 הייניקן/גולדסטאר- 18 ₪

כוס יין הבית- 28 ₪

קוקטייל אפרול שפריץ- 38 ₪

15% הנחה על כל תפריט הקינוחים והגלדות



תפריט בראנץ'

פוקצ'ה

בליווי שמן זית ובלסמי, סלסת עגבניות וחמאת שום

לחם דגנים טרי

עם חמאת שום ירוקה בהכנה ביתית

פלטה מפנקת ממבחר גבינות בוטיק וגבינות ישראליות קשות ורכות

חמוצי הבית מהמרתף של באבא יאגה

כרוב לבן, מלפפונים ועגבניות

סלט קינואה

קינואה, גזר, פלפל בולגרי, בצל, תערובת ירוקים, אגוזים וחמוציות מתובל
בשמו זית וחומץ בלסמי לבן

סלט יווני

ירקות גינה טריים חתוכים גס, עלי חסה סלאנובה, זייתי קלאמטה וגבינת
פטה, מתובל בשמן זית ולימון

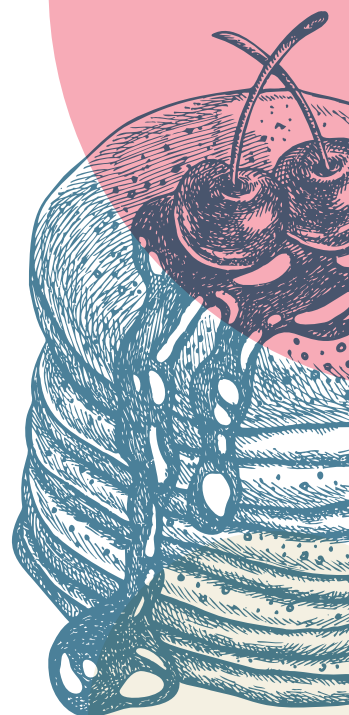
פלטת ירקות העונה פלטת ירקות העונה בליווי טחינה ירוקה

קרפצ'יו סלק

פרוסות דקיקות של סלק, גלייז עדין של שמן זית, אגוזי מלך וגבינת רוקפור

מטיאס הולנדי

דג שמנמן מלוח בכבישה קרה, מוגש בליווי בצל מוחמץ



גרבלקס

פילה סלמון נורווגי טרי מפולט, בכבישה קרה

חציל בלאדי

ישירות מהמנגל, מוגש חם בליווי טחינת הבית, סלסת עגבניות מגי, צ'ימיצ'ורי ושום קונפי

פסטה ארביאטה

פטוצ'יני טרי, בתמהיל עדין של שמן זית, עגבניות שיירי צלויות ועלי בזיליקום טריים

קרייפלך תפוז"א

כיסוני תפוח אדמה מבצק בעבודת יד ממולאים בתערובת תפוז"א ובצל מוגש בליווי שמנת חמוצה

שקשוקה ביתית

ביצה מקושקשת אוורירית

פשטידת השף

שדרוגי תפריט:

סלט באבא יאגה

עלי אנדיב טריים צבעוניים, חסה אייסברג, נקטרינה, גבינת Saint Agur צר־פתית ברוטב וינגרט הדרים (20+ ש"ח לאורח)

סלט בוראטה

עגבניות מגי, גבינת בוראטה ישראלית, בזיליקום טרי ופיסטוקים, מתובל בשמן זית ומלח גס אטלנטי, מוגש בליווי לחם כפר (15+ ש"ח לאורח)

קממבר

גבינת קממבר-אפויה בתנור עם שמן זית ישראלי וטימין
המנה מוגשת בליווי רוטב פירות יער חמוץ מתוק (20+ ש"ח לאורח)

מחבת פטריות לוהטת

פטריות שמפיניון, יער ופורטובלו עשויים בתמהיל עדין של שמנת בניחוח שום טרי ובצלי שאלוט (20+ ש"ח לאורח)

*ניתן להגיש גם כמנה צמחונית/טבעונית על בסיס שמן זית



משקאות קלים

מים מינרליים, מים מוגזים - בקבוקי זכוכית
מיצים, משקאות מוגזים

משקאות חמים

קפה, תה

אלכוהול

בירות מהחבית + יין אדום + לבן + רוזה
(35+ ש"ח לאורח)

עמדת קאווע חגיגית לקבלת פנים
(25+ ש"ח לאורח)

כל אלכוהול מוגש ללא הגבלה במהלך כל האירוע

פלטות קינוחים מפנקות

טירמיסו איטלקי

בראוניז שוקולד

פירות העונה

מבחר גלידות

בלינצ'סים

טריים בליווי מגוון רטבים בהכנה פרונטלית
(15+ ש"ח לאורח)

עלות

165 ₪

לאורח

BABA



YAGA

WINE & DINE



תפריט אירוע

כל המנות מוגשות למרכז השולחן בסגנון שיירינג

מנות פתיחה

פוקצ'ה

נאפת בטאבון לבנים, מוגשת חמה עם גלייז שום ושמן זית

לחם כפרי

מוגש בליווי חמאת שום שמיר בייתית

מחמצי הבית

כרוב לבן, מלפפונים ועגבניות המוחמצים במרתף של המסעדה

מנות ראשונות

לבחירה 7

סלט הים התיכון

חסה מסולסלת, עלי בייבי, חסה ערבית, רוטב אנשובי וקרוטוני שום

סלט יווני

ירקות גינה טריים משוק הכרמל, חתוכים גס, עלי חסה, זיתי קלמטה וגבינת פטה, מתובל בשמן זית ולימון

קרפצ'יו סלק

פרוסות דקיקות של סלק, גלייז עדין של שמן זית, אגוזי מלך וגבינת רוקפור
*ניתן להגיש כמנה טבעונית



רוסטביף פילה בקר

פרוסות פילה בקר צלוי ברוזמרין, דבש ופלפל ארבע עונות, מוגש בליווי חרדל וחזרת אדומה

פטה כבדים

פטה כבד עוף חלק, מלווה בג'לי דובדבנים/תאנים, קורנישונים, פלפל שחור טרי ומלח אטלנטי

גרבלקס סלמון

פילה סלמון נורווגי טרי מפולט, בכבישה קרה

מטיאס הולנדי

דג שמנמן מלוח בכבישה קרה, מוגש בליווי בצל מוחמץ

קרפצ'יו בקר

פרוסות בקד דקות, בתיבול שמן זית, לימון, רוטב בלסמי עלי רוקט טריים וגילופי גבינת פרמזן
(+15 ש"ח לאורח)

סלט באבא יאגה

עלי אנדיב טריים וצבעוניים, חסה אייסברג, נקטרינה/אפרסמון, גבינת Saint Agur צרפתית, מתובל ברוטב וינגרט הדרים
(+20 ש"ח לאורח)

סלט בוראטה

עגבניות מגי, גבינת בוראטה ישראלית, בזיליקום טרי ופיסטוקים, מתובל בשמן זית ומלח גס אטלנטי
(+25 ש"ח לאורח)



מנות ביניים

לבחירה 2

קרייפלך תפוז"א (VARENIKI)

כיסוני בצק בעבודת יד, ממולאים בתערובת תפוחי אדמה ובצל, מוגש

בליווי שמנת חמוצה

חציל בלאדי

ישירות מהמנגל, מוגש חם בליווי טחינת הבית, סלסת עגבניות מגי,

צ'ימיצ'ורי ושום קונפי

מחבת פטריות לוהטת

פטריות שמפיניון, יער ופורטובלו עשויים בתמהיל עדין של שמן זית, שום

טרי ובצלי שאלוט

(20+ ש"ח לאורח)

קרייפלך בשר (PELMENI)

כיסוני בצק בעבודת יד, ממולאים בתערובת של נתחי פילה בקר,

אנטריקוט ובצל, מוגש עם חמאה ובליווי שמנת חמוצה

(25+ ש"ח לאורח)

טייגר שרימפס

מוגש ברוטב שום, יין לבן ועשבי תיבול

(30+ ש"ח לאורח)



מנות עיקריות

לבחירה 3

פילה סלמון

סלמון נורבגי טרי ועסיסי, אפוי בתנור עם גלייז רטבים עדין

יקיטורי פרגיות

פרגית עופיון צלויה על הגריל במרינדת תבלינים, מוגשת על שיפודון
לוהט בשילוב ירקות שורש צבעוניים

סופריטו בקר

קדירת בקר מסורתית, מבושלת בבישול ארוך עם תבלינים וירקות
שורש

פירות ים

קוקטייל טעמים מהים – שרימפס, קלמארי ומולים ברוטב ים תיכוני של
ציר ירקות, חמאה ויין
(+30 ש"ח לאורח)

מדליוני פילה בקר

פילה בקר טרי, פרוס למדליונים מדויקים
(+40 ש"ח לאורח)

סטייק אנטריקוט

נתח אנטריקוט טרי מבשר מובחר, מוגש פרוס על בוצ'ר עץ
(+40 ש"ח לאורח)

אוסובוקו טלה

נתח עסיסי על העצם, בבישול ארוך (14 שעות) עם גזר, בצל, שום, סלרי,
תערובת תבלינים ורוזמרין
(+40 ש"ח לאורח)



תוספות חמות

אורז - אורז מרקש צבעוני עם תבלינים, פירות יבשים ותערובת ג'עלה
תפוח אדמה - בייבי תפוח אדמה אפוי בתנור

מנת ילדים:

שניצל בייתי בליווי צ'יפס / פירה / פסטה

מנה עיקרית טבעונית/צמחונית:

פסטה YAGA STYLE

פטוצ'יני טרי, בתיבול עדין של שמן זית, שום, עגבניות, עלי בזיליקום טריים
ושום

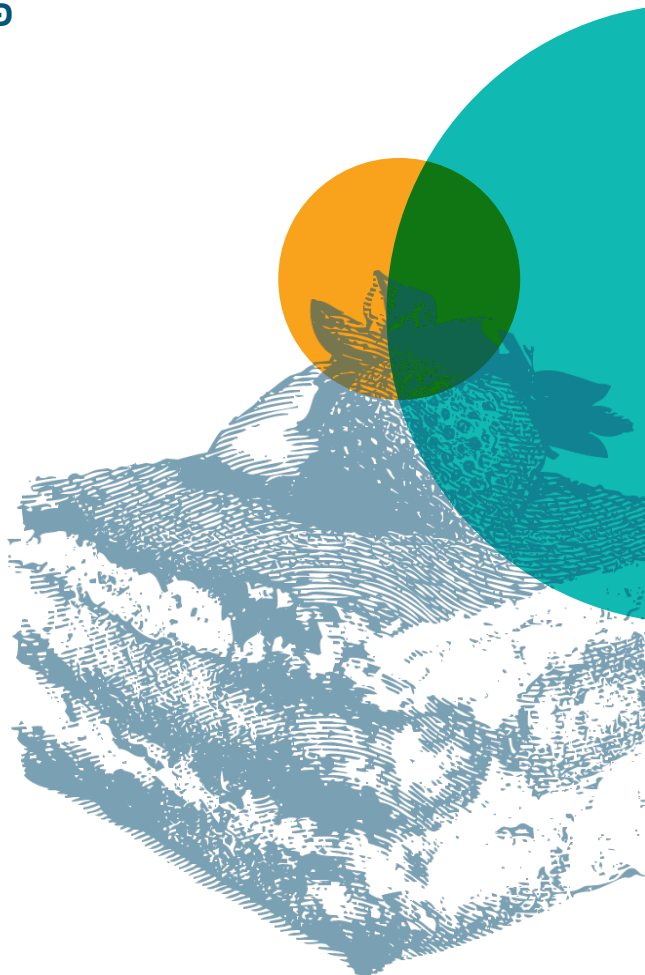
קינוחים

פלטה קינוחים מפנקת

פטיפורים של השף קונדיטור

פלטת פירות העונה

(+20 ש"ח לאורח)



משקאות

משקאות קלים

מים מינרליים + מים מוגזים - בקבוקי זכוכית
משקאות מוגזים - בקבוקים אישיים
מיצים

משקאות חמים

קפה/תה

אלכוהול

בירות מהחבית / יין הבית אדום / לבן / רוזה

מוגש ללא הגבלה במהלך כל האירוע

בר פלוס

וודקה רוסקי סטנדרט / ויסקי Jameson

(+30 ש"ח לאורח)

בר פרמיום

וודקה Grey Goose / ויסקי Glenfiddich / קוניאק Hennessy

(+50 ש"ח לאורח)

*בר אלכוהול פלוס/פרמיום מתומחר ביחס של בקבוק 1 לכל
6 אורחים אשר נשתה במהלך האירוע במסעדה





WINE & DINE

עלויות האירוע

* ימים ראשון-חמישי, שישי צהרים ומוצ"ש

₪230 לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12) ₪95

* יום שבת צהרים

₪255 לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12) ₪120

* יום שישי החל מהשעה 17:00

₪270 לאורח

מחיר מנת ילדים (גיל 3 עד 12) ₪130

חשוב לדעת:

* כל התפריט מוגש למרכז השולחן בסגנון שיירינג, כל המנות מתחדשות לאורך האירוע.

*המחירים כוללים מע"מ

*המחירים אינם כוללים שירות (טיפ)

*המנות שרשומות עם תוספת תשלום (+) מתייחסות כתוספת עלות לכל אורח

(לא כולל ילדים)

