



תפריט בוקר – מוגש בין השעות 8:00 – 12:00

משהו קטן ליד

- סלסלת לחמים ומאפיין עם חמאה וריבה - 24
- מנת באגט עם חמאה - 16
- 2 ביצים עשויות לבחירה - 18
- חצי אבוקדו פרוס - 22
- ארטישוק אלה רומנה עם צזיקי וסומק - 46
- ששימי - דג-ים, שמן זית, בצל ירוק ומלח אטלנטי - 68
- סביצה - דג-ים, פפאיה ירוקה, אבוקדו, בצל סגול, כוסברה וצ'ולי - 56
- דג-ים מקומי בכבישה ביתית - אפונת וואסבי, פלפל חריף - 62
- קרפצ'יו סלמון מעושן - גבינת שמנת ובצל סגול - 54
- מטיאס - קרם פרש ועגבנייה - 34
- סרדינים של אורטיז - 44
- איקרה לבנה - 32
- סלקים צבעוניים - גבינת בושה צרובה, בלסמי ורוקט - 48
- מאזט - זיתים / לאבנה / המאירי / טונה / טחינה / שמנת - 7

בירות

- גולדסטאר קטן / גדול - 33/28
- מכבי קטן / גדול - 33/28
- פאולנר קטן / גדול - 36/32
- הייניקן / גולדסטאר בקבוק - 28
- קורונה - 32

שתייה קלה

- תפוזים סחוט - 20
- חליטת תה קר פירות יער - 20
- פפסי / 7 אפ / לימונדה / אשכולית אדומה / ענבים - 15
- מים מינרלים / פרייה / סודה / טוניק - 12
- סאן פלגרינו / אקווה פאנה 750 מ"ל - 28

שתייה חמה

- אספרסו / מקיאטו - 12
- אספרסו / מקיאטו כפול - 14
- נס / נס על חלב - 17/14
- הפוך קטן / גדול - 17/14
- אמריקנו קטן / גדול - 16/14
- קפה קר - 20
- תה - 12
- תה בריאות - 16

בוקר ישראלי – 2 ביצים לבחירה, מוגש עם סלט ערבי קצוץ דק, סלסלת לחמים, טחינה, זיתים, טונה, לאבנה, המאירי, חמאה וריבה - 82
 תוספות לביצים – בצל, עשבי תיבול - 3
 שקשוקה / פטריות / מוצרלה / בייקון טלה - 7
***ארוחת הבוקר אינה כוללת משקאות**

בוקר דייגים – סלמון מעושן, סביצה דג-ים, מטיאס, סרדינים של אורטיז, איקרה, מוגש עם לחמים, זיתים וירקות חתוכים גס - 124

אגז בנדיקט – סלמון מעושן או בייקון טלה, בריוש קלוי, ביצה עלומה, רוטב הולנדייז, פטרוזיליה - 72

בורקס טורקי – עגבניות מרוסקות, סחוג, ביצה קשה - 58

מזולי – יוגורט צאן 5%, גרנולה ביתית, פירות העונה ודבש תפוזים - 52

סלטים

- סלט ערבי קצוץ דק – מוגש עם טחינה - 55
- קיסר – חסה, רוטב קיסר, קרוטונים - 48 (תוספת עוף מעושן +14 ₪)
- אורז בר – קוביות בטטה, כרוב אדום, בצל סגול וירוק, פטרוזיליה, רוקט, צנונית וקשיו קלוי ברוטב מייפל-צ'ולי - 52
- "קפרזה" ים תיכון- מוצרלה טרייה, עגבניות מגי, כוסברה, בצל סגול, גרעיני חמנייה וצ'ולי חריף - 58
- סלט קלמרי – קלמרי חלוט, עלי חרדל וחמצוץ, עגבנייה קונפי, גרגרי חומס, בצל ירוק ופלפל חריף בתיבול שמן זית ולימון - 58

כריכים בבאגט של מייזון קייזר

- חביתה – גבינת שמנת, רוקט, עגבנייה - 38
- סלמון מעושן – גבינת שמנת, רוקט, בצל סגול - 45
- טונה – מיונז, מלפפון, רוקט - 42
- ים- תיכון – המאירי, חציל, עגבנייה, בזיליקום - 38
- מטיאס – קרם פרש, עגבנייה, בצל, שמיר ופלפל חריף - 45

משקאות בוקר

- קווה / מימוסה / קיר רויאל - 32
- וורמוט-טוניק (אדום/לבן) - 38
- אפרול שפריץ / בלאדי מרי - 48
- אוזו פלומרי מנה/בקבוקון 200 מ"ל - 30 / 100



Morning menu – Served between 8 AM – 12 PM

Israeli Breakfast – 2 Eggs made to your choice, finely chopped salad, breadbasket, tahini, tuna salad, labaneh, goat cheese, olives, butter, jam – 82
 Egg toppings – onion, herbs - 3
 shakshuka / mushrooms / mozzarella / lamb bacon - 7
***The breakfast doesn't include beverages.**

Fisherman Breakfast – smoked salmon, ceviche, sardines, taramasalata, bread, butter, olives, vegetables – 124

Eggs Benedict – smoked salmon / lamb bacon, brioche bread, poached eggs, hollandaise sauce – 72

Turkish Bourekas – served with tomato salsa, hard-boiled egg, olives, Zhug – 58

Muesli – 5% goat yogurt, granola, seasonal fruit salad – 52

Salads

Finely chopped Arabic salad – tomato, cucumber, carrot, cabbage turnip, red onion, parsley – 55
 Mediterranean "Caprese" - fresh mozzarella, tomatoes, cilantro, sunflower seeds, chili – 52
 Caesar salad – lettuce, croutons, Caesar dressing, fried lamb bacon chips – 48 (indent smoked chicken +14)
 Wild rice salad – sweet potato, cabbage, red onion, parsley, arugula, radish, roasted cashew, maple-chili dressing – 52
 Calamari salad – poached calamari, sorrel, mustard leaves, tomato confit, chickpeas, spring onion, confit garlic, hot chilli, olive oil - 58

Sandwiches on baguette

Omelette – cream cheese, arugula, tomato – 38
 Smoked Salmon – cream cheese, arugula, onion – 45
 Tuna – Mayo, cucumber, arugula – 42
 Mediterranean – goat cheese, eggplant, tomato, basil – 38
 Herring – creme fraiche, tomato, onion, dill, chilli – 45

Morning Cocktail

Cava Brut / Mimosa / Kir Royal – 32
 Vermouth & Tonic - 38
 Aperol Spritz / Bloody Marry– 48
 Ouzo Plomari / 200ml bottle – 30 / 100

On the side

Breadbasket – 24
 Baguette and butter - 16
 2 eggs made to your choice – 18
 Sliced half avocado - 22
 Artichoke Alla-Romana - Tzatziki, Sumac– 46
 Sashimi -Fresh caught fish, olive oil and Atlantic salt - 68
 Ceviche – Fresh caught fish, papaya, cilantro, avocado, onion, chili, grapes – 56
 Homemade pickled local fish – wasabi beans, chili- 62
 Smoked Salmon carpaccio -cream cheese, onion – 54
 Pickled Herring – creme fraiche, tomato – 34
 Ortiz Sardines in olive oil – 34
 White Taramasalata - 32
 Roasted baby beets – grilled Saint-Maure cheese, Balsamic vinegar, arugula – 48
 Meze – tuna salad / tahini / cream cheese / goat cheese / labaneh / olives – 7

Beers

Goldstar S / L – 28 / 33
 Macabi S / L – 28 / 33
 Paulaner S / L – 32 / 36
 Bottled Heineken / Goldstar – 28
 Corona Extra - 32

Soft Beverage

Fresh Orange juice – 20
 Homemade Berries Ice-Tea - 20
 Lemonade / Grapefruit / Grape juice – 15
 Mineral water / Perrier / Soda / Tonic – 12
 Pepsi / 7up – 14
 San Pellegrino / Acqua Panna 750ml - 28

Hot Beverage

Espresso / Macchiato – 12
 Double Espresso / Macchiato – 14
 Instant Coffee – 14
 Cappuccino S / L – 14 / 17
 Americano S / L – 14 / 16
 Cold Coffee – 17
 Tea – 12
 Health Tea – 16



תפריט ערב

ספיישלים, סטייק היום ודגים טריים לפי הדגה היומית – שאל את המלצר

פוקצ'ה אפויה בתנור אבן / לחם חיטה מלאה - 22

ראשונות

ששימי – דגים מקומי משתנה, שמן זית, מלח אטלנטי, בצל ירוק – 68
דגים מקומי בכבישה ביתית - פלפל חריף, שמיר, אפונת וואסבי - 62
קרפצ'יו בקר – בלסמי, שום קונפי, פרמזן, רוקט, שמן זית - 62
סביצ'ה – קוביות דגים משתנה, פפאיה ירוקה, אבוקדו, כוסברה, בצל סגול, צ'ילי, ענבים – 62
ארטישוק אלה-רומנה – צזיקי, סומק - 46
כרובית של פעם - פרחי כרובית מטוגנים בציפוי פנקו, טחינה, רוטב סילאן-צ'ילי - 46
סלקים צבעוניים – גבינת סנט-מור צלויה, בלסמי, רוקט - 48

סלטים

סלט ערבי – עגבנייה, מלפפון, גזר, קולרבי, בצל סגול, פטרוזיליה - 55
"קפרזה" ים תיכון – מוצרלה טרייה, עגבניות מגי, בצל סגול, כוסברה, צ'ילי, גרעיני חמנייה, לימון - 58
סלט קיסר – חסה, קרוטונים, רוטב קיסר, שבבי בייקון טלה – 48 (תוספת עוף מעושן 14+ ₪)
סלט אורז בר – קוביות בטטה, כרוב אדום, בצל סגול, פטרוזיליה, רוקט, בצל ירוק, צנונית וקשיו קלוי ברוטב מייפל-צ'ילי – 52
סלט קלמרי – קלמרי חלוט, עלי חרדל וחמציק, עגבנייה קונפי, גרגרי חומס, בצל ירוק, שום קונפי ופלפל חריף בתיבול שמן זית ולימון - 58

ביניים

קלמרי מטוגן בציפוי פריך – רוטב ויניגרט-סויה - 78
קלמרי שלם על הפלנצ'ה – קרם טחינת חצילים שרופים – 78
ברבניות קטנות מטוגנות - 88
שרימפס - חמאת עראק, עגבניות ופטרוזיליה - 92
שרימפס - שום, שמן זית, יין לבן ואספרגוס – 92
אנטיפסטי ירקות משתנים - 62

עיקריות

לברק שלם / פילה - עם ירקות קלויים בתנור – 132
פילה פורל ורוד מנחל דן – סלט כרוב רענן ויוגורט - 105
פילה דגים משתנה ברוטב חריימה – 105
פילה דגים משתנה ברוטב חמאה לימונית עם מנגולד וגרגרי חומס – 110
פיש & צ'יפס - 105

פסטה

פרוטו דל-מאר – לינגוויני עם שרימפס וקלמרי ברוטב רוזה-צ'יפוטלה - 115
אליו-אוליו – לינגוויני עם שום, שמן זית, פלפל שאטה, זיתים שחורים, שקדים קלויים וגבינת המאירי - 79

המבורגר "וליה" 200 גר' – בלחמנייה עם ירקות, רוטב צ'יפוטלה וצ'יפס-84 (תוספת גבינה / בייקון טלה / עין הפוכה -7)
המבורגר טבעוני מבוסס על חלבון סויה, תבליני גריל וסלק (ייצור מקומי) מוגש עם צ'יפס - 84

מנות ילדים

שניצלונים עם צ'יפס - 52
פסטה ברוטב לבחירה - 52

תוספות

צ'יפס - 22
בייבי בטטה אפויה בתנור – 26
סלט קיסר קטן - 26

שתייה קלה

תפוזים סחוט – 20
חליטת תה קר פירות יער - 20
פפסי / 7 אפ / לימונדה / אשכולית אדומה / ענבים – 15
מים מינרלים / פרייה / סודה / טוניק – 12
סאן פלגרינו / אקווה פאנה 750 מ"ל – 28

בירות מהחבית

גולדסטאר קטן / גדול – 33/28
מכבי קטן / גדול – 33/28
פאולנר קטן / גדול – 36/32

בירות בבקבוק

הייניקן / גולדסטאר – 28
קורונה / סומרסבי - 32



Dinner Menu

Ask your waiter about today's catch, specials, and steaks.

🌿 Focaccia / whole wheat bread - 22

Starters

Sashimi - fresh caught fish, olive oil, Atlantic salt, spring onion – 68
Homemade pickled local fish – hot pepper, dill, wasabi peas – 62
Beef carpaccio – Balsamic vinegar, garlic confit, Parmesan, arugula, olive oil – 62
Ceviche – fresh caught fish, papaya, avocado, cilantro, onion, chili, grapes – 62
Artichoke Alla-Romana – Tzatziki, Sumac – 46
Crispy Cauliflower – dates-chili sauce, tahini-46
Roasted baby beets – grilled Sainte-Maure cheese, Balsamic vinegar, arugula – 48

Entrees

Fried Calamari - served with lemon-soy sauce – 78
Whole Calamari A la Plancha – served on burnt eggplant–tahini – 78
Shrimp - Arak-Tomato butter, parsley – 92
Shrimp – extra virgin olive oil, garlic and asparagus – 92
Fried small red mullets – 88
🌿 Seasonal vegetable antipasti – 62

Pasta

Fruto Del-Mar – linguine with shrimp and calamari in rose-chipotle sauce – 115
Aglia-Olio–linguine with garlic, olive oil, chili, black olives, roasted almonds, local goat cheese - 79

Draught beer

Goldstar S / L – 28 / 33
Macabi S / L – 28 / 33
Paulaner S / L – 32 / 36

Bottled Beer

Heineken / Goldstar – 28
Corona Extra - 32

Salads

🌿 Finely chopped Arabic salad – tomato, cucumber, carrot, cabbage turnip, red onion, parsley – 55
Mediterranean "Caprese" - fresh Mozzarella, tomatoes, cilantro, sunflower seeds, chili – 58
Caesar salad – lettuce, croutons, Caesar dressing, lamb bacon chips – 48 (indent – smoked chicken +14)
🌿 Wild rice salad – sweet potato, cabbage, red onion, parsley, roquette, radish, roasted cashew, maple-chili dressing – 52
Calamari salad – poached calamari, sorrel, mustard leaves, tomato confit, chickpeas, spring onion, garlic confit, hot chilli, olive oil - 58

Main Courses

Seabass (whole fish or fillet) – served with roasted seasonal vegetables - 132
Seared pink Trout fillet –fresh cabbage salad – 105
Local white fish Chraime stew – traditional pepper, tomato casserole – 105
Fresh caught fish in lemony butter sauce - chickpeas and chard – 110
Fish & Chips - 105

"Yulia" Burger – 200 gr' on a bun with vegetables and chipotle sauce served with fries – 84 (cheese / lamb bacon / fried egg toppings – 7)

🌿 Vegan Burger – served with vegetables, vegan chipotle sauce and French Fries - 84

Children's menu

Chicken fillet schnitzel with French fries – 52
Pasta with a sauce of your choosing – 52

Side dishes

French Fries – 22
🌿 Baked sweet potato – 26
Small Caesar salad – 26

Soft Beverage

Freshly squeezed Orange– 20
berries Ice-Tea - 20
Homemade Lemonade / Grapefruit / Grape juice / 7up / Pepsi – 15
Mineral water / Perrier / Soda / Tonic – 12
San Pellegrino / Acqua Panna 750ml – 28