

WINE

SPARKLING | מבעבע

Duc de Paris, CFGV, Loire Valley, France 99 דוק דה פארי, עמק הלואר, צרפת

WHITE | לבן

Chardonnay, Luis Felipe Edwards Chile 99 | 31 שרדונה, לואיס פליפה אדוארדס, צ'ילה
 White Israeli Journey, Vitkin Israel 158 | 44 מסע ישראלי לבן, ויתקין, ישראל
 Gewurztraminer, Blue Nun, Germany 145 | 37 גורצטרמינר בלו נאן, גרמניה
 Petit Chablis, Bourgogne, France 185 | 48 פטי שבלי, דומיין דה מאלאנד, בורגון, צרפת
 Chardonnay, Castel C, Israel 220 שרדונה קסטל, ישראל
 Sauvignon Blanc, Villa Maria, , New Zealand 150 סובינון בלאן פרייבט בין, וילה מריה, ניו זילנד

ROSE | רוזה

Rosé Pinot Grigio Parini, Italy 165 רוזה קסטל, ישראל
 Rosé Pinot Grigio Parini, Italy 135 | 34 רוזה סירה פינקה לאס מוראס ארגנטינה

RED | אדום

Cabernet Sauvignon, Luis Felipe Edwards Chile 99 | 31 קברנה סובינון, לואיס פליפה אדוארדס, צ'ילה
 Malbec Alamos, Mendoza, Argentina 155 | 38 מאלבק אלמוס, מנדוזה, ארגנטינה
 Syrah, Chateau Sainte Michelle, USA 165 | 44 סירה, שאטו סיינט מישל, וושינגטון סטייט, ארה"ב
 Galil Heights, Israel 180 יראון, הרי הגליל, ישראל
 Petit Castel, Castel, Israel 210 פטי קסטל, קסטל, ישראל
 Grand vin Castel, Israe 380 גרנד וין, קסטל, ישראל

בקבוקי יין מיוחדים נוספים שאל את המנהל



ITALIAN BISTRO

BOTTLED BEER | בירה מבקבוק

NEGEV OASIS 32 נגב אואזיס

BLENDED SCOTCH WHISKY | וויסקי

J.W Red Label 17/33 ג'וני ווקר אדום

J.W Black Label 25/48 ג'וני ווקר שחור

J.W Double 30/54 ג'וני ווקר דאבל בלק

Johnnie Walker Gold 44/80 ג'וני ווקר גולד

J.W Blue Label 70/120 ג'וני ווקר כחול

SINGLE MALT | סינגל מאלט

Hibiki (Japanese) 47/88 היביקי (יפני)

Glenfiddich 12 28/50 גלנפיד'ך 12

Glenfiddich 15 35/67 גלנפיד'ך 15

Balvenie 12 32/64 בלוויני 12

Laphroaig 10 29/56 לפרויג 10

Kavalan (Taiwanese) 67 קוואלן (טאיוואני)

IRISH WHISKEY | וויסקי אירי

Irish Mist 22/38 ג'יימסון

Macallan 12 31/62 מקאלן 12

SCOTTISH WHISKEY | וויסקי סקוטי

Glenmorangie 31/57 גלנמורנג'י

Dalwhinnie 35/67 דלוויני

Oban 14 20/38 אובן 14

Dalmore 15 28/70 דלמור 15

Delmore 18 80 דלמור 18

Royal Lochnagar 60 רויאל לוכנגר

Royal Salute 70/120 רויאל סאלוט 21

TEQUILA | טקילה

Cuervo Gold 18/35 קוארבו גולד

Anejo 1800 32/60 אנייחו 1800

ALCOHOL

RUM | רום

Sailor Jerry 17/37 סיילור ג'רי

Zacapa XO 37/68 זקאפה XO

VODKA | וודקה

Stoli 20/38 סטולי

Gray Goose 26/48 גריי גוס

AE | אניס

Ouzo 15/28 אוזו 12

Sambuca Molinari 18/32 סמבוקה מולינרי

Arack Elite 16/29 עראק עילית

APERITIF | אפריטיף

Campari 18/34 קמפרי

Cinzano bianco / rosso 15/27 צינזנו ביאנקו / רוסו

Aperol 16/30 אפרול

Lilet Blanc 23/41 לילט בלאן

DIGESTIF | דיג'סטיף

Frangelico 18/35 פרנג'ליקו

Homemade Limoncello 14/32 לימונצ'לו הבית

Fernet-Branca 20/38 פרנה ברנקה

Becherovka 19/32 בחרובקה

Barbero, Grappa, Italy 15/31 ברברו, גראפה, איטליה

GIN | ג'ין

Haymans 22/42 היימנס

Hendrick's 23/41 הנדריקס

LIQUOR | ליקר

Bailey's 19/36 בייליס

Drambuie 21/40 דרמבוי

AMERICAN WHISKY | וויסקי אמריקאי

Jack Daniel's 24/46 ג'ק דניאלס

jim bim 16/30 ג'ים בים

COGNAC | קוניאק

Remy Martin VSOP 30/55 רמי מרטין VSOP

Remy Martin XO 70/125 רמי מרטין XO

Hennessy VSOP 34/62 הנסי VSOP

DRAUGHT BEER | בירה מחבית

Franziskaner 33 פרנסיסקאנר

Spaten 33 שפאטן



ITALIAN BISTRO

COCKTAILS

סנגריה - חמה/ קרה // 44
יין אדום, ליקר פירות יער,
קרנברי, לימון ופירות העונה

ג'ין מלפפונים // 44
ג'ין, נענע, לימון, פרחי סמבוק,
קאנדו שני שפריצים של אבסינט

סאמר // 43
ג'ין, לימון, פסיפלורה ותפוזים

וירג'ין // 32
מיץ לימון, סירופ תות,
סירופ ליצי ומיץ טרופי

סלטים

פנצנלה // 58
בייבי מוצרלה, שרי תמר, מלפפון,
קלמטה, בצל, נענע, פטרוזיליה וקרוטונים
ברוטב וינגרט בן-יין

קיסר // 56
לבבות חסה, בצל סגול, קרוטונים ופרמז'ן
(תוספת עוף - 14)

ראשונות

פוקאצה פרמז'ן // 18
פוקאצה חמה מהטאבון לצד מטבלים

ארנצ'יני גבינות // 41
כדורי ריזוטו פריכים במילוי גבינות וירוקים ברוטב רוזה

כרובית טרטופו // 48
מהטאבון ברוטב איולי כמהין ופרמז'ן עם שבבי עירית

ארטישוק א-לה רומאנה // 39
חצאי ארטישוק צלויים בגריל עם גבינת שמנת,
סלסת עגבניות, פלפלים ובצל סגול

פוקאצה מעושנים // 59
נתחי בשר מעושנים, פורטבלו, אורוגולה,
פרמז'ן ובלסמי מצומצם
(אקסטרה מעושנים - 14)

פולנטה ואספרגוס // 49
נגיעות כמהין, פורטבלו ופרמז'ן

קפרזה // 42
מוצרלה, שרי תמר, בזיליקום, שמן בזיליקום
ובלסמי מצומצם

קרפצ'יו בקר // 56
אורוגולה, פרמז'ן ובלסמי מצומצם

קלמארי מטוגן // 48
מוגש עם רוטב איולי צ'יפוטלה

פיצות

ספיישל יום ראשון

מרגריטה קלאסית // 62
רוטב עגבניות, מוצרלה ובזיליקום

קרצ'ופו // 66
ארטישוק, רוטב עגבניות, מוצרלה, קלמטה, בצל סגול ופלפל חריף

פורטבלה // 66
פורטבלו, רוטב עגבניות, אורגנו, מוצרלה, פרמז'ן וכמהין

פסטות

פסטה טריה

פפרדלה אסדו // 88

אסדו בבישול ארוך עם פטריות, פטרוזיליה,
בציר בקר פיקנטי

פפרדלה די מארה // 82

שרימפס וקלמרי בשמנת, שקדים, מוצרלה, שרי תמר,
ממרח עגבניות מיובשות ופטרוזיליה

טורטליני סלמון // 98

סלמון על טורטליני במילוי גבינות ובזיליקום,
ברוטב חמאת עגבניות שרי, אספרגוס, וקרם פרש

פפרדלה בלקנית // 68

עגבניות שרי, צנוברים, זיתי קלמטה, ממרח עגבניות,
אורגנו, שמנת ובולגרית

ריזוטו פטריות צמחוני / פילה בקר // 92/67

ריזוטו פטריות וכמהין עם פרמזן, חמאה, יין לבן ועירית

ניוקי פילה בקר // 96

פטריות, ערמונים, שאטה, טימין, ציר בקר וחמאה

רדיאטורי פונגי // 63

פטריות, כמהין בשמנת, גבינות, אורגנו, יין לבן ועירית
(תוספת מעושנים 14)

* ניתן להזמין פסטה טבעונית / חיטה מלאה (בתוספת 4)

טבעוני

ראש כרובית // 48

עם גבינה טבעונית בטאבון

המבורגר Beyond Meat // 69

עם תוספת אנטיפסטי

פסוצ'יני טבעוני // 62

אספרגוס ופורטובלו ברוטב עגבניות
שום בזיליקום ופרמזן אגוזים

בשרים

מהקצביה

פריים ריב - אנטריקוט על עצם מחיר ל 100 ג' 44

טי בון - סינטה, פילה עם עצם T מחיר ל 100 ג' 42

פורטרהאוס - סינטה, פילה עם עצם T מחיר ל 100 ג' 45

ניו יורק - סינטה על עצם מחיר ל 100 ג' 40

אנטריקוט 350 ג' 155

המנות מוגשות עם תוספת חמה לבחירה
אנטיפסטי / תפודים וכמהין / צ'יפס / סלט ירוק

פילה בקר // 155

מוגש על קרם כרובית וכמהין עם רוטב שמנת
פלפלת לצד ירקות צלויים

המבורגר טרטופו // 69

בקר טרי ירקות ואיולי טרטופו פרמזן.
מוגש עם צ'יפס

צ'דר 9 | מעושנים 14 | דאבל בורגר 25 | פורטבלו 13

פרגית BBQ // 68

מוגש עם ירקות קלויים

שניצל // 62

מוגש עם צ'יפס

מהים

שרימפס לוחט // 95

שרימפס ואספרגוס בחמאת עגבניות מיובשות,
שום, יין לבן ופטרוזיליה

פילה סלמון // 98

בפלאנצ'ה עם קרם כרובית כמהין וירקות צלויים

ריזוטו די מארה // 94

ריזוטו פטריות וכמהין עם שרימפס וקלמארי, פרמזן, חמאה, יין
לבן ועירית

לברק וירוקים // 110

לברק מפולט על ירוקי העונה ברוטב חמאת לימון ובייבי תרד

ילדים

עד גיל 10

המבורגר וציפס // 49

שניצל וציפס // 48

פיצה // 48

זיתים - 8 | פטריות - 10

מוגש עם שתיה לבחירה מים מינרלים / פטל / לימודנה

פסטה עגבניות // 44

פסטה שמנת // 44

פסטה רוזה // 44

תוספות - אנטיפסטי 18 / תפודים וכמהין 16 / צ'יפס 18 / סלט ירוק 16



ITALIAN BISTRO

ENTREES

Focaccia Parmesan // 18

Served with dips

Cheese Arancini // 41

Risotto balls with cheeses and greens,
with a crispy coating, on a Rosé Sauce

Tartufo Cauliflower // 48

From the Tabun Oven, with aioli truffle sauce,
parmesan and chives

Artichoke a la Romana // 39

Artichoke halves, roasted on the grill with cream
cheese, tomato peppers and onions salsa, peppers
and red onions

Smoked beef focaccia // 59

Smoked chunks of beef, mushrooms, arugula,
parmesan and balsamic vinegar
(Extra beef 14)

Polenta and asparagus // 49

a touch of truffles, portabella
and parmesan.

Caprese // 42

Mozzarella, Tamar cherry tomatoes, basil,
basil oil and reduced Balsamic Vinegar

Beef Carpaccio // 56

Arugula, Parmesan, and reduced Balsamic Vinegar

Fried calamari // 48

Served with aioli Chipotle.

COCKTAILS

Sangria hot/cold // 44

red wine, liqueur berries, cranberry,
lemon juice & fruits of the season

Cucumber gin // 44

gin, mint, lemon,
sambok flowers, and chartreuse

Summer // 43

gin, lemon, passion
fruit and orange juice

Virgin // 32

lemon juice syrup passion fruit
syrup lychee and Tropical juice

PIZZA SUNDAY SPECIAL

Classic Margherita // 62

Tomato sauce, mozzarella and basil

Carciofi Pizza // 66

,Artichokes, tomato sauce, mozzarella
Kalamata olives, red onion, hot pepper

Portobello // 66

,Portobello mushrooms, tomato sauce, oregano
mozzarella, parmesan and truffles

SALADS

Panzanella // 58

Baby Mozzarella, Tamar cherry tomatoes,
cucumber, Kalamata olives, onion, mint, parsley and
croutons in wine-vinegar vinaigrette

Cesar Salad // 56

Lettuce hearts, red onions, croutons and parmesan
(with chicken, 16 extra)

PASTA

Long cooked asado // 88

Assado, with mushrooms, parsley, in a picante beef broth.

Beef filet Gnocchi // 96

Mushrooms, chestnuts, thyme, chili, Butter beef broth & parmesan

Pappardelle di Mare // 82

Shrimps and calamari in cream, brandy, almonds, mozzarella, Tamar cherry tomatoes, dried tomato spread and parsley.

Salmon tortellini // 98

Filled with cheese and basil, dried tomato butter sauce Asparagus and sour cream

Mushroom Rissoto / Beef Rissoto // 67/92

mushroom and truffle risotto, with parmesan, butter, white wine and chives

Balkan Pappardelle // 68

Cherry tomatoes, pine nuts, Kalamata olives, dried tomato, oregano, cream and Bulgarian cheese

Radiator Funghi // 63

Mushrooms and truffles in cream and cheese, oregano, white wine, chives. smoked meat on top 14 extra

* Vegan and Whole Wheat Pasta is available, 4 extra

VEGAN

Cauliflower // 48

Hamburger Beyond Meat // 69

with antipasti

Vegan Fettuccine // 62

Asparagus and portobello in tomato sauce garlic basil and nuts parmesan

MEAT

FROM THE BUTCHER

Prime Rib (on the bone) per 100 gr	44
T-Bone - Sirloin & Fillet on the bone 100 gr	42
Porterhouse - Sirloin & fillet on the bone 100 gr	45
New York on the bone 100 gr	40
Entrecote 350 gr	155
Beef filet 200 gr	155
Served on cauliflower and truffle cream alongside grilled vegetables	

Spring chicken // 68

in BBQ sauce on the Grill // 59

Hamburger // 69

Beef with Tartufo aioli, parmesan and vegetables

Cheddar cheese 9 | Smoked meat 14 | Portobello 13
Double burger 25

Schnitzel // 62

Served with hot side dish of your choice: Antipasti,
Potato truffles, Green Salad, French Fries

SEA

Hot Shrimps // 95

Shrimps and asparagus in dried tomato butter, garlic, white wine and parsley

Salmon filet // 98

On the grill, cauliflower cream, thyme and lemon.

Served with a hot side dish of your choice:
Antipasti, Potatoes, French Fries, Green Salad,
Potato Bofire

Risotto Di Mare // 94

Risotto truffle and mushroom with Shrimp and calamari, Parmesan, chives butter and white wine

Sea Bass // 120

Barak is seasoned with greens of the season in a lemon butter and baby spinach sauce.

kids

Tomato pasta // 44

Creamy pasta // 44

Pasta rose // 44

Hamburger & Fries // 49

Schnitzel & Fries // 48

Pizza // 48

olives - 8 | mushrooms - 10

Antipasti 18 / French Fries 18 / Green salad 14 / Potato truffles 16