



נְיֻפּוּדֵי צִיפּוּרָה

למעדה ים תיכונית

סלטי הבית

*מבחר סלטי הבית בחידוש חופשי 36 ש"ח לסועד
(בהזמנת מינימום 2 שיפודים לסועד)
*מבחר סלטי הבית בחידוש חופשי ללא מנה בשרית 48 ש"ח לסועד
* לאפות/פיתות, סלסה וחמוצי הבית 20 ש"ח

סלטים

- עשבים פיצוחים חמוציות 40
- סלט דק דק, ירקות שוק קצוץ שמן זית ולימון 40/26
- סלט חריף אש, ירקות קצוצים דק, ופלפל חריף 40/26
- סלט עגבניות שטח, שום כוסברה ופלפל חריף עם טחינה 40
- קרפצ'ו חציל מדורה, טחינה אל ארוז ושמן כתית 28
- כבד קצוץ וקונפי בצל ביין 28
- סלט עוף חמוציות ואיולי שומשום 48

חומוס

- חומוס חלק, טחינה אל ארוז ושמן כתית 30
 - חומוס גלילי, תטבילה פלפלים, גרגירי חומוס חמים ושמן כתית 36
 - חומוס טלה, בשר טלה קצוץ, שקדים ותבלינים של שוק 42
 - חומוס פטריות על הפלנציה 42
 - טחינה אל ארוז, שמן כתית ועשבי תיבול 20
- המנות מוגשות לצד לחם הבית.

טאפסים

- סיגר עגל,טחינה קארי, טחינה לבנה ואריסה ביתית 48
- כנפי עוף, ציילי מתוק ושומשום קלוי 48
- ציפס 30
- ציפס בטטה 30
- פרחי כרובית בציפוי פריך וציילי מתוק חריף 48
- קרפצ'ו פילה בקר, קרם בלסמי ומיקרו רוקט 78
- מחבת פטריות מוקפצות ביין וציר עגל 48
- כרובית אפויה בתנור, טחינה אל ארוז וסלסת עגבניות 48
- מרק היום - שאל את המלצר 42

מנות ילדים

- המבורגר 150 גרם בלחמניה, חסה עגבניה ומלפפון חמוץ 48
 - שניצלונים בציפוי פריך 48
 - שיפוד 1 לבחירה: 48
- פרגית/קבב/לבבות עוף
המנות מוגשות לצד ציפס/פירה/אורז

משקאות

- מוגזים/קלים | 12
- מים מינרלים | 12/20
- סודה | 12
- סאן פלגרינו 750 מ"ל | 24
- פיוז T | 12
- מים בטעמים | 12
- בירה שחורה | 14
- לימונענע גרוס | 24
- קנקן לימונדה/תפוזים | 30

בירות

- בירות מהחבית**
- קרלסברג | 32/25
 - גולדסטאר | 32/25
- בירות בבקבוק**
- לה שוף | 32
 - סטלה | 25
 - היינקן | 25
 - קורנה | 25
 - קרלסברג | 25
 - טובורג רד | 25
 - גולדסטאר | 25

שיפודים

- שיפוד ירקות על האש 15
 - הודו 38
 - כבד עוף 38
 - לב עוף 35
 - פרגית 38
 - קבב 38
 - נתח קצבים 75
 - אנטריקוט 75
 - שקדי עגל 90
 - פילה בקר 80
 - כבש 75
 - עראייס קבב כבש 70
- המחירים הינם לשיפוד אחד.

סטייקים

- אנטריקוט 220 גרם 149
- אנטריקוט 350 גרם 189
- אנטריקוט 500 גרם 239
- פילה בקר 200 גרם 169
- פילה בקר 300 גרם 219
- פריים ריב 650 גרם 289

המנות מוגשות לצד תפו"א וירקות מדורה.

מיוחדים

- כבד עוף פירה תפו"א, רוטב יין ושזיף שחור 78
- חזה עוף, תפו"א וירקות מדורה 78
- שניצל בציפוי פריך וקריספי ציפס 78
- צלחת שווארמה וקריספי ציפס 78
- מרגז טלה, ירקות מדורה, טחינה ואריסה ביתית 78
- קבב טלה שקדים וצנוברים, פיתה דרוזית, ירקות מדורה וטחינה אל ארוז 78
- סטייק פרגית בעשבים ארומטיים, אורז וירקות מדורה 78
- צלעות טלה 400 גרם וירקות מדורה 229
- ספיישל בשרים 400 גרם (אנטריקוט, פילה וצלע טלה), תפו"א 289
- ירקות מדורה 289
- פלטה זוגית 600 גרם (אנטריקוט, מרגז, פרגית וקבבוני טלה) 289

המבורגר

- המבורגר אנטריקוט 220 גרם על לחמניה, ירקות וחמוצים 79
- תוספות: ביצה 8 / פטריות מוקפצות 8 / בצל מטוגן 3
- מגיע בליווי תוספת ציפס**

קדרות

- צלי עגל בירקות שורש 119
- לחי עגל גרגירי חומוס ופלפלים 119
- אסאדו עגל בבישול ארוך, ירקות שורש ויין 119
- תבשיל כבש בירקות שורש 119

המנות מוגשות בליווי אורז בסמטי.

דגים

- פילה סלמון בעשבים ארומטיים על ירקות קלויים 129
- לברק בתנור בשמן זית ועשבים ארומטיים 129
- דניס בתנור בשמן זית ועשבים ארומטיים 129
- פילה דניס בקראסט תבלינים, שמן זית ולימון 129

תוספת 1 לבחירה : ציפס/ פירה תפו"א / אורז / קוסקוס



בית יהודה

למסעדה ים תיכונית

Salad starter set

15 kinds of homemade salads made fresh daily refilled unlitmitedly (minimum order of 2 skewers per person)	36 per person
Homemade salads without main course	48 per person
Taboon laffa bread,olivemix and salsa sauce	20

Salads

1. Herbs nuts and cranberry's	40
2. Israeli salad- vegetables, olive oil and lemon juice	40/26
3. Spicy salad – finely vegetables and chili pepper	40/26
4. Tomato salad- garlic, coriander and chili pepper with tehini	36
5. Eggplant carpaccio, tehina Al-Arz and extra virgin olive oil	28
6. Chopped liver onion in wine	28
7. Chicken salad with cranberry's and sesame aioli	48

Hummus

1. Hummus and tehina Al-Arz and extra virgin olive oil	30
2. Galilean hummus – peppers, hot chickpeas and extra virgin olive oil	36
3. Lamb hummus – copped lamb meat, almonds and spices	42
4. Hummus with fresh mushrooms	42
5. Tehina Al-Arz, extra virgin olive oil and herbs	20
All dishes served with home bread	

Tapas

1. Beef cigar, curry tehina white tehina and homemade harissa	48
2. Chicken wings in sweet chili sauce and roasted sesame seeds	48
3. French fries	30
4. Sweet potato fries	30
5. Fried cauliflower florets and sweet chili sauce	48
6. Beef filet carpaccio balsamic cream and micro roquette	78
7. Mushroom skillet in red wine sauce	48
8. Baked cauliflower, tehina Al-Arz and tomato salsa	48
9. Soup of the day - ask the waiter	42

Children's menu

1. Beef burger 150gr served with lettuce, tomato and pickles	48
2. Chicken nuggets	48
3. 1 Skewer choose from: Chicken skewer/ kebab/ chicken hearts	48
*all dishes are served with: French fries/ Mashed potatoes/ Rice	

Beers

Draft Beers

1. Carlsberg	32/25
2. Goldstar	32/25

Bottle Of Beer

3. La Chouffe	32
4. Stella Artois	25
5. Heineken	25
6. Corona	25
7. Carlsberg	25
8. Tuborg red	25
9. Goldstar	25

Drinks

1. Soft drinks	12
2. Mineral Water small/large	12/20
3. Soda Water	12
4. San Pellegrino 750ml	24
5. Fuze Tea Peach	12
6. Peach Water	12
7. Malt Beer	14
8. Frozen Mint Lemonade	24
9. Pitcher Orange/Lemonade	30

Skewers

1. Grilled vegetables skewer	15
2. Turkey Breast	38
3. Chicken Livers	38
4. Chicken Hearts	35
5. Chicken Skewer	38
6. Kebab	38
7. Butchers share Skewer	75
8. Entrecote	75
9. Veal Sweetbreads	90
10. Beef Fillet	80
11. Lamb skewer	75
12. Arais Lamb Kabab	70

Price for 1 skewer

Steaks

1. Entrecote 220gr	149
2. Entrecote 350gr	189
3. Entrecote 500gr	239
4. Beef fillet 200gr	169
5. Beef fillet 300gr	219
6. Prime rib 650 gr	289

All dishes served with roasted potato and vegetables

Specials

1. Chicken liver potato puree, black plum, and wine sauce	78
2. Chicken breast served with potato and vegetable	78
3. Schnitzel and crispy French fries	78
4. Shawarma and crispy French fries	78
5. Spicy merguez sausages bonfire vegetables tehina and homemade harissa	78
6. Lamb kebab almonds and pine nuts, taboon bread and tehina Al-Arz	78
7. Chicken steak in aromatic herbs, rice and grilled vegetables	78
8. Lamb chops 400gr and grilled vegetables	229
9. Meat special 400gr- entrecote, beef fillet and lamb chop, potatoes and bonfire vegetables	289
10. Premium plate 600gr - entrecote, merguez sausages, spring chicken and lamb kabab	289

Burgers

1. Entrecote burger 220gr	79
---------------------------	----

Extra: egg 8 / Portobello mushrooms 8 / fried onions 3

*all dishes are served with French fries

Stews

1. Slow cooked beef stew with root vegetables	119
2. Moroccan beef & hummus tagine	119
3. Veal Asado - In long cook, root vegetables and wine	119
4. Osso buco-lamb stew with root vegetables	119

*all dishes are served with Rice

Fish

1. Salmon fillet in aromatic herbs served with vegetables	129
2. Sea bass cooked in the oven with olive oil and aromatic herbs	129
3. Sea bream cooked in the oven with olive oil and aromatic herbs	129
4. Sea bream fillet with spices, olive oil and lemon	129

*Side dish of your choice: French fries/ mashed potatoes/ rice/ couscous