



סלטי הבית

נטו פוודי צ'ופורה

לסעדה ים תיכונית

*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

סטייקים

- 1. אנטריקוט 220 גרם 159
- 2. אנטריקוט 350 גרם 199
- 3. אנטריקוט 500 גרם 259
- 4. פילה בקר 200 גרם 169
- 5. פילה בקר 300 גרם 219
- 6. פריים ריב 650 גרם 289

המנות מוגשות לצד תפוא וירקות מדורה.

שיפודים

- 1. שיפוד ירקות על האש 15
- 2. הודו 40
- 3. כבד עוף 40
- 4. לב עוף 38
- 5. פרגית 40
- 6. קבב 40
- 7. נתח קצבים 75
- 8. אנטריקוט 75
- 9. שקדי עגל 90
- 10. פילה בקר 80
- 11. כבש 75
- 12. עראייס קבב כבש 70

המחירים הינם לשיפוד אחד.

סלטים

- 1. עשבים פיצוחים וחמוציות 40
- 2. סלט דק דק, ירקות שוק קצוץ שמן זית ולימון 40
- 3. סלט חריף אש, ירקות קצוצים דק, ופלפל חריף 40
- 4. סלט עגבניות שטח, שום כוסברה ופלפל חריף עם טחינה 40
- 5. קרפצו חציל מדורה, טחינה אל ארז ושמן כתית 28
- 6. כבד קצוץ וקונפי בצל ביין 28
- 7. סלט עוף חמוציות ואיולי שומשום 48

חומוס

- 1. חומוס חלק, טחינה אל ארז ושמן כתית 30
 - 2. חומוס גלילי, תטבילה פלפלים, גרגירי חומוס חמים ושמן כתית 36
 - 3. חומוס טלה, בשר טלה קצוץ, שקדים ותבלינים של שוק 42
 - 4. חומוס פטריות על הפלנציה 42
 - 5. טחינה אל ארז, שמן כתית ועשבי תיבול 28
- המנות מוגשות לצד לחם הבית.

טאפסים

- 1. סיגר עגל, טחינה קארי, טחינה לבנה ואריסה ביתית 48
- 2. כנפי עוף, צילי מתוק ושומשום קלוי 48
- 3. צ'יפס 30
- 4. צ'יפס בטטה 35
- 5. פרחי כרובית בציפוי פריך וצילי מתוק חריף 48
- 6. קרפצו פילה בקר, קרם בלסמי ומיקרו רוקט 78
- 7. מחבת פטריות מוקפצות ברוטב יין 48
- 8. כרובית אפוייה בתנור, טחינה אל ארז וסלסת עגבניות 48
- 9. מרק היום - שאל את המלצר 42

מנות ילדים

- 1. המבורגר 150 גרם בלחמניה, חסה עגבניה ומלפפון חמוץ 59
 - 2. שניצלונים בציפוי פריך 49
 - 3. שיפוד 1 לבחירה: פרגית/קבב/לבבות עוף 49
- המנות מוגשות לצד צ'יפס/פירה/אורז

משקאות

- 1. מוגזים/קלים | 13
- 2. מים מינרלים | 12/20
- 3. סודה | 12
- 4. סאן פלגרינו 750 מ"ל | 24
- 5. פיוז T | 14
- 6. מים בטעמים | 14
- 7. בירה שחורה | 16
- 8. לימונענע גרוס | 24
- 9. קנקן לימונדה/תפוזים | 30

בירות

- בירות מהחבית**
- 1. קרלסברג | 32/25
 - 2. גולדסטאר | 32/25
- בירות בבקבוק**
- 3. סטלה | 25
 - 4. היינקן | 25
 - 5. קורנה | 25
 - 6. קרלסברג | 25
 - 7. טובורג רד | 25
 - 8. גולדסטאר | 25

מיוחדים

- 1. כבד עוף פירה תפוא, רוטב יין ושזיף שחור 88
- 2. חזה עוף, תפוא וירקות מדורה 88
- 3. שניצל בציפוי פריך וקריספי צ'יפס 88
- 4. צלחת שווארמה וקריספי צ'יפס 88
- 5. מרגז טלה, ירקות מדורה, טחינה ואריסה ביתית 88
- 6. קבב טלה שקדים וצנוברים, פיתה דרוזית, ירקות מדורה וטחינה אל ארז 88
- 7. סטייק פרגית בעשבים ארומטיים, אורז וירקות מדורה 88
- 8. צלעות טלה 400 גרם וירקות מדורה 229
- 9. ספיישל בשרים 400 גרם (אנטריקוט, פילה וצלע טלה), תפוא וירקות מדורה 289
- 10. פלטה זוגית 600 גרם (אנטריקוט, מרגז, פרגית וקבבוני טלה) 289

המבורגר

- 1. המבורגר אנטריקוט 220 גרם על לחמניה, ירקות וחמוצים תוספות: ביצה 8 / פטריות מוקפצות 8 / בצל מטוגן 3 מגיע בליווי תוספת צ'יפס 89

קדרות

- 1. צלי עגל בירקות שורש 119
- 2. לחי עגל גרגירי חומוס ופלפלים 119
- 3. אסאדו עגל בבישול ארוך, ירקות שורש ויין 119
- 4. תבשיל כבש בירקות שורש 119

המנות מוגשות בליווי אורז בסמטי.

דגים

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

תוספת 1 לבחירה: צ'יפס/ פירה תפוא / אורז / קוסקוס



נְיֹפוּדֵי צִיפּוּרָה

למסדה ים תיכונית

עסקית צהריים החל מ- 99 ש"ח לסועד

סלטי הבית - 15 סוגי סלטים ולאפות מהטאבון מתחדשים למרכז השולחן

סלטי הבית ללא מנה בשרית - 48 ש"ח לסועד

בין השעות 12:00-17:00

בתוספת תשלום

סלטים

1. עשבים פיצוחים וחמוציות 40
2. סלט דק דק, ירקות שוק קצוץ שמן זית ולימון 40
3. סלט חריף אש, ירקות קצוצים דק ופלפל חריף 40
4. סלט עגבניות שטח, שום כוסברה ופלפל חריף 40
5. קרפצו חציל מדורה, טחינה אל ארז ושמן כתית 28
6. כבד קצוץ וקונפי בצל ביין 28
7. סלט עוף חמוציות ואיולי שומשום 48

חומוס

1. חומוס חלק, טחינה אל ארז ושמן כתית 30
2. חומוס גלילי, תטבילה פלפלים, גרגירי חומוס חמים ושמן כתית 36
3. חומוס טלה, בשר טלה קצוץ שקדים ותבלינים של שוק 42
4. חומוס פטריות על הפלנצה 42
5. טחינה אל ארז, שמן כתית ועשבי תיבול 28

טאפסים

1. סיגר עגל, טחינה קארי, טחינה לבנה ואריסה ביתית 48
2. כנפי עוף, צילי מתוק ושומשום קלוי 48
3. ציפס 30
4. ציפס בטטה 35
5. פרחי כרובית בציפוי פריך וצילי מתוק חריף 48
6. קרפצו פילה בקר, קרם בלסמי ומיקרו רוקט 78
7. מחבת פטריות מוקפצות ברוטב יין 48
8. כרובית אפויה בתנור, טחינה אל ארז וסלסת עגבניות 48
9. מרק היום - שאל את המלצר 42
10. עראייס קבב כבש 70

2 שיפודים לבחירה

1. שיפוד ירקות על האש
 2. הודו
 3. כבד עוף
 4. לב עוף
 5. פרגית
 6. קבב
 7. נתח קצבים
 8. אנטריקוט
 9. שקדי עגל
 10. פילה בקר
 11. כבש
- (בתוספת 35 ש"ח לשיפוד)
(בתוספת 35 ש"ח לשיפוד)
(בתוספת 50 ש"ח לשיפוד)
(בתוספת 45 ש"ח לשיפוד)
(בתוספת 35 ש"ח לשיפוד)

המיוחדים שלנו

1. כבד עוף, רוטב יין ושזיף שחור
2. חזה עוף, תפוח"א וירקות מדורה
3. שניצל בציפוי פריך
4. צלחת שווארמה
5. מרגז טלה, ירקות מדורה, טחינה ואריסה ביתית
6. המבורגר אנטריקוט 220 על לחמנייה, ירקות וחמוצים
7. קבב טלה שקדים וצנוברים, פיתה דרוזית, ירקות מדורה וטחינה אל ארז
8. סטייק פרגית בעשבים ארומטיים וירקות מדורה
9. צלעות טלה 300 גרם וירקות מדורה (בתוספת 120 ש"ח)
10. ספיישל בשרים 400 גרם (אנטריקוט, פילה וצלע) (בתוספת 180 ש"ח)
11. אנטריקוט 220 גרם (בתוספת 80 ש"ח)
12. אנטריקוט 350 גרם (בתוספת 120 ש"ח)
13. אנטריקוט 500 גרם (בתוספת 160 ש"ח)
14. פילה בקר 200 גרם (בתוספת 80 ש"ח)
15. פילה בקר 300 גרם (בתוספת 120 ש"ח)
16. פריים ריב על עצם 650 גרם (בתוספת 180 ש"ח)

קדרות

1. צלי עגל בירקות שורש (בתוספת 30 ש"ח)
2. לחי עגל גרגירי חומוס ופלפלים (בתוספת 30 ש"ח)
3. אסאדו עגל, ירקות שורש ויין (בתוספת 30 ש"ח)
4. תבשיל כבש בירקות שורש (בתוספת 30 ש"ח)

דגים

1. פילה סלמון בעשבים ארומטיים על ירקות קלויים (בתוספת 40 ש"ח)
2. פילה לברק בתנור בשמן זית ועשבים ארומטיים (בתוספת 40 ש"ח)
3. דניס בתנור בשמן זית ועשבים ארומטיים (בתוספת 40 ש"ח)
4. פילה דניס בקראסט תבלינים, שמן זית ולימון (בתוספת 40 ש"ח)

תוספת אחת לבחירה: אורז/תפודים/פירה/קוסקוס



בית יוסף

למסעדה יום תיכונת

Salad starter set

15 kinds of homemade salads made fresh daily refilled unlimitedly (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 cranberries	40
2. Israeli salad- vegetables, olive oil and lemon juice	40
3. Spicy salad – finely vegetables and chili pepper	40
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 cranberries 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 – chopped lamb meat, almonds and spices	42
4. Hummus with fresh mushrooms	42
5. Tehina Al-Arz, extra virgin olive oil and herbs	28

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	35
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	59
2. Chicken nuggets	49
3. 1 Skewer choose from: Chicken skewer/ kebab/ chicken hearts	49

*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. Stella Artois	25
4. Heineken	25
5. Corona	25
6. Carlsberg	25
7. Tuborg red	25
8. Goldstar	25

Drinks

1. Soft drinks	13
2. Mineral Water small/large	12/20
3. Soda Water	12
4. San Pellegrino 750ml	24
5. Fuze Tea Peach	14
6. Peach Water	14
7. Malt Beer	16
8. Frozen Mint Lemonade	24
9. Pitcher Orange/Lemonade	30

Skewers

1. Grilled vegetables skewer	15
2. Turkey Breast	40
3. Chicken Livers	40
4. Chicken Hearts	38
5. Chicken Skewer	40
6. Kebab	40
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	159
2. Entrecote 350gr	199
3. Entrecote 500gr	259
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 with potato puree, black plum, and wine sauce	88
2. Chicken breast served with potato and vegetable	88
3. Schnitzel and crispy French fries	88
4. Shawarma and crispy French fries	88
5. Spicy merguez sausages with bonfire vegetables tehina and homemade harissa	88
6. Lamb kebab almonds and pine nuts, taboon bread and tehina Al-Arz	88
7. Chicken steak in aromatic herbs, rice and grilled vegetables	88
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	89
---------------------------	----

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 fillet 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