

12/20

מרק היום

מלאחר חג סוכות ועד חג הפסח  
שאל את המלצר איזה מרק מתבשל היום בסיר ☺

מרק אפונה

מרק קרמי של אפונה ושמיר

מרק עדשים

עדשים, ירקות שורש, בתיבול הודי עדין

מרק גזר

גזר, גינג'ר וחלב קוקוס

מרק שעועית

עם הרבה עגבניות, גזר, וסלרי

מרק חרירה

מרק מרוקאי עשיר בירקות, קטניות וגריסים

משקאות

7/20 קנקן / כוס

לימונדה סחוטה במקום  
100% טבעי



20

בירה "שפירא" 1/3

IPA/Pale Ale/Wheat

9

קולה וחברים

קולה/זירו/בירה שחורה/ענבים ועוד...

6

סודה ומינרלים

0

קפה/תה

על חשבון הבית

המיוחדים

קוסקוס ביתי 32 ימי א'-ו'

עם גזר, דלעת, סלרי, כרוב, קישוא, לפת (בעונה)  
וגרגרי חומוס

קובה סלק טבעוני 20/32 ימי ב'

קובה סולת במילוי טבעוני  
מבושלים במרק סלק אדום חמצמץ

קציצות דג בורי 49 ימי ג'-ד'

ברוטב חריימה עשיר, מגיע עם קוסקוס,  
גרגרי חומוס, כוסברה ופלח לימון. פיקנטי.  
ניתן להחליף את הקוסקוס בבורגול/צ'יפס/סלט

חומוס עם בשר 41 ימי א'-ה'

חומוס עם תבשיל בשר טחון, בצל ובהרט  
גרגרי חומוס חמים, טחינה, שמן זית ופטרזליה  
מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

25/39

18:00 - חצות | מוזיקה | אווירה

צ'ולנט בשרי/טבעוני



משהו מתוק ומרענן

מלבי טבעוני 12

על בסיס קרם קוקוס בתוספת סירופ ורדים ביתי,  
פיסטוקים ואגוזים קלויים

קרטיב פירות ביתי 6 בקיץ

טבעי מפירות העונה

חלק מהמנות עלולות להכיל אלרגנים,  
שאל את המלצר!

חומוס ועוד

המנות ניתנות גם ב T.A

מנת חומוס 20/26

תוספות: גרגירים / פול / טחינה / ביצת חופש 3  
שמן זית ופטרזליה. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

חומוס פטריות 28/38

חומוס עם תבשיל פטריות טריות ובצל, שמן זית  
ופטרזליה. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

משאושה 20/26

גרגרי חומוס חמים כתושים גס עם טחינה ושפע שום  
ולימון, שמן זית ופטרזליה. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

חמשוקה פיקנטית! 36

חומוס עם שקשוקה ביתית מביצי חופש, שמן זית  
ופטרזליה. מוגש עם 2 פיתות וחמוצים

סביח גורמה 36

חציל אפוי, גרגרי חומוס, קוביות תפו"א אפוי, טחינה,  
ביצה, לימון כבוש, שמן זית ופטרזליה. מוגש עם 2  
פיתות וחמוצים

סלט המלכה 26

עגבניה, מלפפון, בצל סגול, פטרזליה, שמן זית ולימון.  
בתוספת טחינה וגרגרים חמימים. מוגש עם פיתה  
וחמוצים

סלט ערבי - יהודי 12/22

עגבניה, מלפפון, בצל סגול, פטרזליה, שמן זית ולימון

צ'יפס בריא 12/22

אפוי בתנור עם שמן זית

חציל אפוי 22

חציל בלאדי שלם עם טחינה, שמן זית, מלח גס  
ופטרזליה. מוגש עם פיתה וחמוצים

בורגול חם 12

תבשיל בורגול עם עגבניות ובצל  
\*חצי מנה מוגשת עם פיתה אחת\*

# הזמנים הנרשמים

כשר וטעים למהדרין

**חומוס ברדיצ'ב** הינה מסעדה ביתית ומשפחתית. את החומוס שלנו אנחנו מכינים כל יום במקום וטוחנים אותו במיוחד לפי הזמנה כדי שכל לקוח יוכל ליהנות ממנת חומוס חמה וטרייה.

את המתכון לחומוס המיוחד שלנו אנחנו לא יכולים לגלות (: אבל נספר לכם שהחומוס שלנו מיוצר מחומרי הגלם הטובים והאיכותיים ביותר.

חוץ מחומוס משובח אנחנו מגישים כל יום מנות ביתיות וחמות, מרקים המתחלפים מידי יום (בחורף), סלטים טריים ואפילו קינוח מלבי טבעוני.

אנו מקפידים להכין את המנות שלנו ממצרכים בריאים וטבעיים, הלימונדה נסחטת כל יום מלימונים בלבד, המרקים עשויים מירקות טריים וללא אבקות, הצ'יפס אפוי בתנור בשמן זית והמלבי נעשה כולו במקום.

**בחומוס ברדיצ'ב** תוכלו ליהנות מארוחה טעימה ומשביעה במחירים שווים לכל כיס. כל המנות במסעדה כשרות למהדרין.

## שמחים לארח אתכם באהבה



משלוחים

### T.A חלק מהמנות עלולות להכיל אלרגנים!

ליטר	1/4	1/2	1
חומוס	12 ₪	22 ₪	38 ₪
גרגרים	5 ₪	10 ₪	20 ₪
טחינה	12 ₪	22 ₪	38 ₪
משאווה	12 ₪	22 ₪	38 ₪
פול	12 ₪	22 ₪	38 ₪
בורגול	12 ₪	22 ₪	38 ₪
חמוצים	2 ₪	4 ₪	8 ₪
סלט	10 ₪	18 ₪	22 ₪
זיתים	6 ₪	12 ₪	22 ₪
צ'יפס	15 ₪	18 ₪	22 ₪
		מרק	פיתות 2 ₪

\* ניתן לקחת הביתה את כל המנות שבתפריט הישיבה



### לכבוד שבת

1/4 ליטר	ימי ה' - ו'
15 ₪	<b>סלט מטבוחה</b> עגבניות, פלפלים, שום ופלפל חריף בבישול ארוך
12 ₪	<b>סלט טאבולה</b> שפע של ירקות, בורגול, לימון ושמן זית
12 ₪	<b>טחינה/טחינה ירוקה</b> טחינה, שום, פטרוזיליה, כוסברה ולימון
12 ₪	<b>סלט גזר</b> גזר חי, כוסברה, פלפל חריף, שום, לימון ושמן זית
12 ₪	<b>סלט כרוב</b> כרוב וגזר קצוצים עם הרבה שמיר, לימון ושמן זית
12 ₪	<b>סלט סלק</b> סלק מבושל, סלרי, אגוזים, בלסמי, לימון ושמן זית
15 ₪	<b>חציל בטחינה</b> חציל אפוי, טחינה, שום, לימון ושמן זית
15 ₪	<b>חציל רומני</b> חציל אפוי, פלפלים קלויים, שום וחומץ
15 ₪	<b>סלט ביצים</b> ביצי חופש, בצל מטוגן, מיונז וחרדל
10 ₪	<b>סחוג/לימון כבוש/אריסה/חילבה</b>
150 מ"ל	
33 ₪	<b>קיגל מתוק של אדם</b> קיגל אטריות מתוק עם תפוחי עץ, צימוקים ואגוזים. מתובל בקינמון ובשפע פלפל שחור בסגנון ירושלמי
25/33 ₪	ימי ה' - החל מ-18:00 עד גמר הסיר וימי ו' - צ'ולנט בשרי/טבעוני 1/2 ל' 25/33 ₪

ימי ו' - קיטרינג אוכל לשבת - מגוון חדש של אוכל ביתי יהודי לכבוד שבת. התקשרו לשאול

## In House Menu All plates can be ordered as T.A as well

### Hummus Plate ₪ 20/26

Accompanied by whole chickpeas / fava beans small / regular  
tehina / free range egg (add 3₪) With olive oil and parsley.  
Served with two pita breads and pickles on the side

### Hummus with Mushrooms ₪ 28/38

Hummus with fresh sautéed mushrooms, onions small / regular  
and Baharat spice, parsley and olive oil. Served with two pita  
breads and pickles on the side

### Hummus "Mashauha" ₪ 20/26

Warm chickpeas blended with tehina and lots of lemon small / regular  
juice and garlic. Served with two pita breads and pickles on the side

### Spicy "Chamshuka" ₪ 36

Hummus with Shakshuka made from free range eggs, with olive oil  
and parsley. Served with two pita breads and pickles on the side

### Sabich Gourmet ₪ 36

Roasted eggplant, chickpeas, baked potato squares, tehina, egg and  
lemon preserve. Served with two pita breads and pickles on the side

### Queen Salad ₪ 26

Tomato, cucumber, purple onion, parsley, olive oil and lemon.  
Comes with tehina and warm chickpeas on top.  
Served with pita bread and pickles on the side

### Arabic - Jewish Salad ₪ 12/22

Tomato, cucumber, purple onion, parsley, small / regular  
olive oil and lemon

### Healthy French Fries ₪ 12/22

Potato wedges baked in the oven with olive oil small / regular

### Roasted Eggplant ₪ 22

A whole eggplant baked in the oven, topped with tehina,  
olive oil coarse salt and parsley

### Hot Bulgur Wheat ₪ 12

In tomato sauce

## SPECIALS

Sunday – Friday:

### Couscous ₪ 32

With carrots, pumpkin, celery, cabbage, squash and chickpeas

Monday:

### Vegan Beet Kubbé ₪ 20/32

Beet Kube (Vegan) - Semolina dumplings filled with vegetables and  
cooked in beet soup.

Tuesday – Wednesday:

### Mullet Fish Patties (spicy) ₪ 49

In a rich red spicy sauce, served with couscous, chickpeas, cilantro  
and a lemon wedge

Thursday:

### Hummus with minced beef ₪ 41

Hummus with minced beef, onions and Baharat spice. Accompanied  
by whole chickpeas, tehina, parsley and olive oil. Served with two  
pita breads and pickles on the side

Thursday (18:00 - last customer) - Friday

### Chulent / Vegan Chulent ₪ 25/39

Traditional Jewish Shabbat dish.  
Served with a side of pickles and Cabbage Salad

**Warning: may contain allergens**

## Something Sweet and Refreshing

### Vegan Malabi ₪ 12

A cold pudding based on coconut cream with rose water syrup,  
topped with roasted pistachios

### Fruit popsicle in the summer ₪ 6

All natural made from fresh seasonal fruit

## Soup of the Day ₪ 12/20

Soups are available after the Sukkot holiday and until the Passover holiday  
Ask your waiter about the soup of the day

### Pea Soup

A creamy soup of fresh peas and dill

### Lentil Soup

Lentils, carrots, celery with a hint of Indian spices

### Carrot Soup

Carrots, ginger and coconut cream

### Bean Soup

With lots of tomatoes, carrots and celery

### Harira Soup

A traditional Moroccan soup, rich in vegetables, legumes and grits

## Beverages

### Freshly squeezed lemonade ₪ 7/20

100% natural

cup/pitcher

### Tap beer

In the summer



### "Shapiro" beer (1/3) ₪ 20

IPA/Pale Ale/Wheat

### soft drinks ₪ 9

Coke / Zero / Sprite / Malt beer / Fuze tea and more...

### Water / Soda ₪ 6

### Black coffee/ Tea ₪ 0

on the house



**We are Hummus Berdichev, a vegetarian-friendly, homelike and family-oriented restaurant.**

We make our Hummus fresh every day on the premises and grind it especially per order so that each customer can enjoy a plate of hummus, fresh and warm.

We can't reveal our secret recipe... :) but we can tell you that our Hummus is made from the best quality ingredients. Aside from fine Hummus, we also serve homemade warm dishes, a variety of soups (in the winter), fresh salads and even vegan Malabi for dessert.

We ensure that our dishes are made from products that are fresh, healthy and natural. The lemonade is freshly squeezed every day, the soups are made from fresh vegetables without artificial powders, the healthy French Fries are baked in the oven with olive oil, and the Malabi desert is completely prepared on location.

**At Hummus Berdichev** you will be able to enjoy a delicious and satisfying meal for fair prices. The Hummus and all of our dishes in the restaurant are Kosher L'mehadrin.

**We are happy to welcome you  
WITH LOVE**

## T.A

Warning: may contain allergens

Liter	1	½	¼
Hummus	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Chickpeas	₪ 20	₪ 10	₪ 5
Tehina	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Fava beans	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Pickles	₪ 8	₪ 4	₪ 2
Mashauha	₪ 38	₪ 22	₪ 12
Bulgur Wheat Salad	₪ 38	₪ 22	₪ 12
		₪ 18	₪ 10
French fries	₪ 15		
Soups	₪ 18		
Pita breads	₪ 2		

You can Take Away any of the plates in our sit-down menu as well\*



## In honor of the Shabbath

Other side dishes are available off menu - ask your waiter

Thursday - Friday

¼ Liter

**Matbucha Spread** ₪ 15  
slow cooked sauce of tomatos, peppers, garlic and spicy peppers

**Tabbouleh Salad** ₪ 12  
parsley, bulgur wheat, lemon and olive oil

**Carrot Salad** ₪ 12  
Fresh carrots, cilantro leaves, spicy peppers, garlic, lemon and olive oil

**Cabbage Salad** ₪ 12  
Cabbage and carrots diced with lots of dill and lemon

**Beet Salad** ₪ 12  
Cooked beets, celery, walnuts, lemon and olive oil

**Fresh eggplant in tehina** ₪ 15  
Roasted eggplant, tahina, olive oil, lemon, parsley and garlic

**Zhug (150 ml)** ₪ 10  
Ground hot peppers, cilantro, garlic and spices.

**Harisa (150 ml)** ₪ 10  
Traditional Tunisian pepper spread

**Pickled Lemons (150 ml)** ₪ 10

**Jerusalem style Kigel** ₪ 33  
sweet and spicy noodle cake. Noodles, free range eggs, walnuts, apples, raisins, brown sugar, cinnamon and black pepper

Thursday (18:00 - last customer) - Friday

**Chulent / Vegan Chulent** ₪ 25/33