

תוספות שאפשר להוסיף על הכללללל !!!

ביצת עין – 7 ש"ח / אווז מעושן חם – 12 ש"ח / פורטובלו – 9 ש"ח / בצל מטוגן – 7 ש"ח
/ רוטב שמנת פלפלת טבעוני – 12 ש"ח, ריבת בצל ביתית – 12 ש"ח.
אסאדו – 25 ש"ח / צ'דר טבעוני – 12 ש"ח / רוטב צ'דר טבעוני – 12 ש"ח / ת. לחם לבחירה – 11 ש"ח.
פרמזן מגורד – 7 ש"ח.

כריכים

שניצל ביתי מעוף אמיתי

טחינה, מטבוחה, טרשי,
מלפפון חמוץ, עגבנייה וחסה. 44 ש"ח.

עוף מפורק – אפוי במרינדת סילאן וסויה, צרוב ברוטב שזיפים.

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, סלסה ורדה,
מלפפון חמוץ עגבנייה וחסה. 51 ש"ח.

תבשיל לילה – אסאדו בבישול ארוך, בליווי ירקות שורש

טחינה, סלסה ורדה, מטבוחה, חמוצים וחסה. 64 ש"ח.

ה-וינאי – שניצל עוף, אווז מעושן וביצת עין.

טחינה, סלסה ורדה, צרמלה,
סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 59 ש"ח.

ה-ויטאליז – תפוא"א קריספי, חציל מטוגן בליווי

אווז מעושן וביצת עין (גירש ממליץ ת. אסאדו – 25 ש"ח).
טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה, סלט עגבניות
ומלפפון חמוץ. 54 ש"ח.

המבורגר עומר'ס – המלצת השף ת. זהובה / צ'דר טבעוני (12 ש"ח).

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, מלפפון חמוץ,
עגבנייה וחסה. 61 ש"ח.

דיל המבורגר – המבורגר + צ'יפס / כרובית / חצי חצי

+ שתייה קלה. 84 ש"ח החלפת שתייה קלה ב 1/3 מהחבית + 20 ש"ח.

סטייק אנד אגז – רצועות אנטריקוט וביצת עין.

איולי פלפלים, ממרח אבוקדו, סלסה ורדה,
מלפפון חמוץ, עגבניות וחסה. 58 ש"ח.

סביח עומר'ס – תפוא"א קריספי, חציל מטוגן

בליווי ביצה קשה.

טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה,
סלט עגבניות ומלפפון חמוץ. 43 ש"ח.

כרובית חרוכה

טחינה, מטבוחה, לימון כבוש,
טרשי, סלט עגבניות. 45 ש"ח.

מחבתות / צלחות

עוף מפורק – אפוי במרינדת סילאן וסויה, צרוב ברוטב שזיפים.

טחינה, מטבוחה, טרשי, סלסה ורדה ועלים ירוקים. 61 ש"ח.

סביח עומר'ס – תפוא"א קריספי, חציל מטוגן בליווי ביצה קשה.

טחינה, סלסה ורדה, טרשי, עמבה, צרמלה,
גרגירי חומס ועלים ירוקים. 53 ש"ח.



טבעונית – אספרגוס, כרובית ופטריות צרובים בעשבי חיבול

טחינה, לימון כבוש, טרשי, סלסה ורדה,
גרגירי חומס ועלים ירוקים. 58 ש"ח.

קבב צזיקי – קציצות קבב במילוי טחינה גולמית.

על מצע יוגורט צזיקי טבעוני, מטבוחה, בצל מטוגן, גרגירי חומס,
טרשי, סלק מגורד ועלים ירוקים. 71 ש"ח.



פרגית השף – מלווה באספרגוס ופורטבלו

רוטב סרירצה ועשבי חיבול.

טחינה וטרשי. 69 ש"ח.

ה-וינאי – שניצל עוף, אווז מעושן וביצת עין.

טחינה, טרשי, מטבוחה וצרמלה. 69 ש"ח.

שניצל ביתי מעוף אמיתי – עם תוספת לבחירה. 56 ש"ח.

כבד עוף – נחתי כבד עוף, ריבת בצל ורוטב שזיפים.

טחינה, צרמלה, אווז מעושן וביצת קשה / עין לבחירה לבחירה. 74 ש"ח.

עראיס – רבעי פיתה במילוי משתנה (שאל את המלצר).

מוגש לצד סלטי ומתבלי הבית, בליווי ירקות
טריים ומרעננים. 48 ש"ח.

לחם, בשר ומה שביניהם

סלטים – חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, רוגולה, צנונית, עגבניות שרי,

מלפפון ירוק, פטרוזיליה, נענע, נבטים וקטניה משתנה.

חזה עוף, פטריות ובצל מטוגן, טחינה גולמית, סילאן ושקדים

אנטריקוט, פטריות ובצל מטוגן, חמוציות, שקדים ברוטב ויניגרט הדרים ובלסמי
ואספרגוס בעשבי חיבול. 68 ש"ח.

סלט קיסר – המלצת השף ת. פרמזן טבעוני מגורד – 7 ש"ח.

חזה עוף, חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, עגבניות שרי,
בצל סגול, וקרוטונים ביתיים ברוטב קיסר קלאסי. 68 ש"ח.

סלט נבטים ושורשים – המלצת השף ת. פטה טבעונית (12 ש"ח).

גזר, קולורבי, כוסברה, ברוטב איולי צ'ילי וג'ינג'ר,
בוטנים עם אפונת וואסאבי ושומשום שחור. 42 ש"ח.





לחם, בשר ומה שביניהם

שאל את המלצרים על הספיישלים שלנו!

תוספות

צ'יפס פשוט – המלצת השף – ת. רוטב גבינות טבעוני – 12 ₪.
מתובל במלח ואבקת שום..... 21 ₪.

חצי חצי – מתובל במלח, אבקת שום, פטרוזיליה קצוצה וגרירת לימון..... 25 ₪.

קרעי צ'יפס – קרעי תפוז"א מטוגנים, מתובל במלח, אבקת שום ורוטב צ'ילי מתוק..... 26 ₪.

סלט ירוק – חסה "ראש חמאה", כרוב לבן, צנונית, עגבניות שרי, מלפפון ירוק, פטרוזיליה, נענע, נבטים וקטניה משתנה..... 34 ₪.

טבעות בצל – בצל טרי בציפוי ביתי 32 ₪.

כרובית פנקו – כרובית מטוגנת בציפוי שבבי פנקו, מתובל במלח, ואבקת שום..... 30 ₪.

ל"ג בעומר'ס – בטטה על הגריל, מתובל במלח ופלפל גרוס, וסלסה ורדה..... 26 ₪.

תפוז"א מדורה – תפוז"א על האש, מתובל במלח ופלפל גרוס, טרשי וסלסה ורדה..... 26 ₪.

כרובית משכילה – פרחי כרובית צרובים, טחינה, סלסה ורדה, לימון כבוש, טרשי ועלים ירוקים..... 31 ₪.

עומר'ס בקטנה

פרצל עגל – נקניקית עגל בלחם פרצל חם, מיוזנו, חרדל דיז'ון אמיתי וכרוב כבוש..... 37 ₪.

עוף מפורק ופורטובלו עוף טחינה, סלסה ורדה, טרשי ועלים ירוקים..... 41 ₪.

קפרזה עגבניות שרי, בצל סגול, קלמטה, צנונית, גבינת פטה טבעונית, שמן זית ולימון, בלסמי מצומצם, שקדים פרוסים, תערובת עלים ירוקים..... 43 ₪.

ה-חציל חציל קלוי, שמן זית, סילאן, טחינה גולמית, צנוברים, פטה טבעונית ועלים ירוקים..... 41 ₪.

קינוחים – שאל את המלצר על משהו

קטן ומתוק שיש לנו להציע..... 28/18 ₪.



ארוחות ילדים – 52 ₪

חזה עוף / שניצל ביתי מעוף אמיתי / פרגית בפפריקה / המבורגר מגיע עם שתייה קלה ותוספת (צ'יפס/חצי חצי/סלט ירוק/תפוז"א על האש).

צ'ייסרים – שאל את המלצר על מגוון האלכוהול שלנו..... 25 ₪.

אספרסו..... 10 ₪.

שתייה

מים מינרלים / סודה..... 11 ₪.

שתייה קלה..... 13 ₪.

פרולה..... 16 ₪.

בירה בבקבוק / בוטיק..... 24 ₪ / 29 ₪.

בירה מהחבית 0.3 / 0.5..... 28 ₪ / 32 ₪.

יינות הבית (כוס) - לבן / אדום..... 32 ₪.

קוקטיילים – שאל את המלצר על

מגוון הקוקטיילים שלנו 35 ₪.

נשמח אם תעדכנו אותנו

על אלרגיות ורגישויות במידה ויש



Menu

Toppings that you can add on anything.....

Fried Egg – 7 nis, fried Goose – 12 nis, Portabella – 9 nis, fried Onion- 7 nis,
, Sabich – 20 nis, Buchari – 25 nis, Asado – 25 nis,
Vegan pepper cream sauce – 12 nis, Extra bread – 11 nis, Grated Parmesan – 7 nis.
Violife Cheder – 12 nis, Violife cheddar cheese dressing – 12 nis, homemade onion jam – 12 nis.



Sandwiches

Homemade Schnitzel

Tahini, matbucha,
tershi, tomato's pickle's & lettuce.....44 nis.

Boneless chicken – Baked in A Date honey & soy marinade, grilled with Plums sauce.

Avocado Spread, aioli peppers, salsa Verde,
tomato's pickle's & lettuce.....51 nis.

The Viennese – chicken schnitzel with goose & fried egg

Tahini, salsa Verde, tzarmela, tomato salad & pickle's.....59 nis.

The vitali's – crispy potato's, fried eggplant, goose and fried egg.

Tahini, salsa Verde, tershi, amba, tzarmela,
tomato salad & pickle's.....54 nis.

Omer's Hamburger – The chef recommends Vegan cheese / cheder

Avocado Spread, aioli peppers,
tomato's pickle's & lettuce.....61 nis.

Ask the waiter about the hamburger deal

Steak & egg's – entrecote strips with fried egg.

Avocado Spread, aioli peppers, salsa verde,
tomato's pickle's & lettuce.....58 nis.

Omer's sabich - crispy potato's, fried eggplant & boiled egg.

Tahini, salsa verde, tershi, amba, tzarmela,
tomato salad & pickle's.....43 nis.

Asado stew – long cooked Asado

Tahini. Salsa Verde, matbucha
Pickle's & lettuce.....64 nis.

Pans

Boneless chicken – Baked in A Data honey & soy marinade, grilled with plums sauce.

Tahini, matbucha, tershi,
salsa Verde & green mix.....61 nis.

Omer's sabich - crispy potato's, fried eggplant & boiled egg.

Tahini, salsa Verde, tershi, amba, tzarmela,
chick humus peas, & green mix.....53 nis.

The vegan – asparagos, cauliflower & portabella grilled with herbs.

Tahini, preserved spiced lemon, tershi
salsa Verde, chick humus peas & green
mix.....58 nis.



Tahini tzeziki kabab

Placed on Tzeziki dressing along side, burned
tomatos and onion, chick peas, tershi, beet
& green leaves.....71 nis.

Chef spring chicken with portabella, & asparagus

Tahini & tersi dressing.....69 nis.

The Viennese – chicken schnitzel, with goose & fried egg.

Tahini, tershi, matbucha,
& tzarmela.....69 nis.

Homemade Schnitzel

Comes with side dish.....56 nis.

Arais – along side house salads, dips &
Refreshing vegetables.....48 nis.



Salads – "Butter head lettuce" &

cabbage mix, radish, cucumber, parsley,
mint leaves, sprouts & changing legume, rucola
Cheri tomato. 68 nis.

**Entrecote with onion & portabella, cranberries, almonds
& citrus fruits balsamic vinaigrette sauce/
Spicy breast in lemon & olive oil.**

Caesar – chef recommends vegan parmesan cheese.

chicken breast, "Butter head lettuce" &
cabbage mix, Cheri tomato, red onion
croutons & homemade Caesar
sauce dressing 68 nis.

Sprouts & roots –

Carrots, kohlrabi, coriander
Peanuts & wasabi peas, aioli chili
& ginger sauce & black sesame 42 nis.

Side dish

Plane fries – chef recommends vegan cream cheese dressing – 12 nis.

salt & garlic powder 21 nis.

Half & half – sweet potato fries & plane fries

salt, garlic powder, parsley &
m lemon zest 25 nis.

Shredded fries – deep fried shredded

potato's, salt, garlic powder &
sweet chili sauce 26 nis.

Green salad - "Butter head lettuce" &

cabbage mix, radish, cucumber, parsley,
mint leaves, sprouts & changing legume
Cheri tomato, olive oil &
lemon juice dressing 34 nis.

Onion rings – fresh onion coated with

Homemade crust 32 nis.

Panko cauliflower – cauliflower coated in panko

Chips, salt & garlic powder 30 nis.

Lag ba'omer's – grilled sweet potato, salt & pepper,

Salsa Verde 26 nis.

Cauliflower diploma – grilled cauliflower, tahini,

Salsa Verde, preserved spiced lemon, tershi
& green mix 31 nis.

little Omer's

Pretzel veal

Veal sausage in A pretzel bread
mayonnaise, mustard
& sour cabbage 37 nis.

Boneless chicken & Portabella

Tahini, salsa Verde. Tershi
& green mix 41 nis.

Kapreza salad

Cherry tomato's. Red onion, kalamata, radish,
Vegan fetta cheese, olive oil and lemon,
reduced balsamic sauce, coped almonds,
& green leaves 43 nis.

The Eggplant

Grilled eggplant, olive oil, silan, raw tehini,
Acorns, vegan fetta cheese,
& green leaves 41 nis.

Drinks

Soft drinks 13 nis.

Water / bubbling water soda 11 nis.

Premium bubbling water 16 nis.

Bottle beer / boutique 24 / 29 nis.

Pint beer 0.3 / 0.5 28 / 32 nis.

Omer's house wines (glass) white / red 32 nis.

Cocktails Ask the waiter 35 nis.

Ask the waiter about our special line of

Chasers 25 nis.

Espresso 10 nis.

להם, בשר ומה שיש

HAPPY FOOD HAPPY KIDS! 52 nis

Chicken breast / Homemade schnitzel /

Paprika spring chicken/ Hamburger

with side dish & A soft drink.

Desert's – Ask our waiters about our

little sweet threat 18/28 nis.



הספיישלים שלנו - לא תמיד במלאי (שאל את המלצר)

סטייק אנטריקוט מיושן - בליווי תפוז"א

אספרגוס ורוטב שמנת פלפלת טבעוני (על בסיס עדשים)..... 129 ₪

פילה דניס - על מצע של סלט שעועית שחורה, סלסה ורדה, עלים ירוקים וגרידת סלק..... 114 ₪

שווארמה פראית מנתחי פרגית - שומן טלה, תבולת הבית, עמבה, צרמלה, סלסה ורדה ואסאדו מפורק..... 68/87 ₪

נתח קצבים - בליווי אספרגוס ופורטבלו ורוטב בורביקו..... 107 ₪

סטייק סינטה מיושן - בליווי תפוז"א

אספרגוס ורוטב שמנת פלפלת טבעוני (על בסיס עדשים)..... 107 ₪

סינטה ניוקי -

רוטב שמנת פטריות טבעוני, ניוקי, אספרגוס, נתח סינטה מיושן ופרמזן מגורד..... 99 ₪

Our specials – not always in stock (please ask the waiter)

Entrecote steak – comes with potato slices, asparagus & vegan cream peppercorn sauce..... 129 nis

Fillet Denis – comes on black beans salad, salsa verde beetroot zest & green leaves..... 114 nis

Spring chicken shawarma – lamb fat. House seasoning, amba,

Tzarmela. Salsa verde & chopped asado..... 68/87 nis

Buchers cut – comes with asparagus, portabello & BBQ sauce..... 107 nis

Sirloin steak - comes with potato slices, asparagus & vegan cream peppercorn sauce..... 107 nis

Gnocchi sirloin - come in mushroom cream sauce, asparagus & vegan parmesano..... 99 nis

