

MANUÉL

מטבח איטלקי כשר

ANTIPASTI

- 28 פוקאצ'ה מטבלים
- קפרזה עגבניה ומוצרלה טריה עם שמן זית,
- 38 פסטו ונגיעת בלסמי
- ארנצ'יני כדורי ריזוטו מטוגנים
- 48 במילוי גבינות ומטבלים
- 46 קרם פולנטה מתקתק פטריות, שמן כמהין ופרמז'ן
- טעימה מהים, דג מטוגן בטמפורת בירה
- 58 ויוגורט לימונענע
- הבטטה של מנואל מקורמלת בתנור,
- 42 עם שמנת חמוצה ואורגולה
- שווארמה דג פוקאצ'ה קריספית, סלט שוק, שום קונפי,
- 68 טחינה גולמית ופטרזויליה
- 38 חציל בתנור, רוטב עגבניות, מוצרלה ופרמז'ן

PIZZA & MORE

- פיצה נפוליטנית קלאסית תוספות: בצל מקורמל / בצל סגול טרי - 5 ש"ח
- 58 ביצה קשה / זיתי קלמטה / שום קונפי - 7 ש"ח | פטה - 12 ש"ח
- פיצה ביאנקה בסיס פונדו, שמנת, נגיעת גבינה כחולה, בצל מקורמל,
- 67 פטריות, פרמז'ן, אורגולה ובלסמי מצומצם
- פיצה כמהין פורטובלו מחית שמנת כמהין פטריות, שום קונפי,
- 68 עלי בזיל, מוצרלה ופרמז'ן
- פיצה פסטו, שמנת פסטו, מוצרלה, זוקיני,
- 64 עלי אורגולה ופרמז'ן

GNOCCHI and RISOTTO

- ריזוטו שמנת פרמז'ן, פטריות, בצל מקורמל, שום קונפי
- 58 (ניתן להוסיף קוביות סלמון 25 ש"ח)
- ניוקי שמנת ערמונים, פולנטה, פטריות ובלסמי (מנה מתקתקה)
- 69
- ניוקי שמנת פסטו
- 62
- ניוקי רוזה
- 62
- ניוקי שמנת פטריות בצל מקורמל ואגוז מוסקט
- 68
- ניוקי פילה דניס שמנת, עגבניות שרי, שאטה,
- 82 שום קונפי, לימון ואורגולה

SALAD

- סלט בטטה אפויה, מלפפון, עלים ירוקים, בצל סגול, גבינת פטה,
- 68 עגבניות שרי, ווינגריט הדרים וצ'יפס בטטה
- סלט מרקטו, צנונית, בצל סגול, גמבה, עגבניה, מלפפון,
- 62 זיתי קלמטה, ביצה מגורדת, גבינת פטה, פטרזויליה וזעתר
- סלט פנצנלה עגבניות שרי, בצל סגול, מוצרלה טרייה,
- 68 עלים ירוקים, בזיל, שום קונפי ומקל פוקאצ'ה
- פטריות חלומי עלים ירוקים בצל סגול, עגבניות שרי, מלפפון
- 68 ווינגריט הדרים פורטובלו וקוביות חלומי ברוטב בלסמי

PASTA & RAVIOLI

- 58 שמנת פסטו
- פסטה ים, סלמון, שמנת, שום קונפי, פטרזויליה, יין לבן ופלפל
- 78 שאטה חריף
- 64 שמנת קוביות בטטה אפויה, כמהין, אגוז מוסקט ופרמז'ן
- 52 פסטה לילדים - רוטב שמנת / רוטב עגבניות

פסטה 100% קמח דורום איטלקי (לבחירה: פנה / לינגוויני)

ניתן לשדרג לרביולי בתוספת 10 ש"ח

ניתן להמיר לפסטה ללא גלוטן

- אלי אוליו שמן זית, עגבניות צרובות, שום, בצל,
- 58 זיתי קלמטה, בזיל, פרמז'ן וגבינת שמנת
- 66 שמנת פטריות בצל מקורמל ואגוז מוסקט
- 59 רוזה עגבניות ושמנת מתוקה
- ארבייטה עגבניות פיקנטי, פטרזויליה, שום ושאטה חריף
- 62 (ניתן להוסיף קוביות סלמון / דניס בתוספת 25 ש"ח)

FISH

תוספות לבחירה:

- סלט שוק - בצל סגול, צנונית, שרי, מלפפון, גמבה ועלים ירוקים
- סלט חסה - אורגולה, לימון ושמן זית
- צ'יפס

- דג שלם צרוב שום קונפי, יין לבן,
- 124 עגבניות, בצל ופטרזויליה
- פילה דג לבן צרוב שום קונפי, יין לבן,
- 114 עגבניות, בצל ופטרזויליה
- 108 סלמון צרוב רוטב חמאת תפוזים פיקנטי

COLD DRINK

15. שתיה מוגזת
14. שתיה קלה
- 28/14. פורלה מים מוגזים 750 / 330 מ"ל
12. קינלי סודה
13. מים מינרלים
19. קפה קר, אספרסו, קרח וקצף
28. לימנענע גרום
16. שוקו קר קצפת
36. שייק אוריאו
28. אייס קפה קצפת.

BEER

30. בירה - בקבוק
32. בירה מהחבית.

COCKTAIL

52. **קוקו בנגו טרופי**
אננס, קוקוס, ג'ין וקציפת מנגו
48. **מוחיטו מנאל**
ספרייט, נענע כתושה, סוכר, לימון ורום
46. **קפטן מורגן**
רום, אבטיח ופירות אדומים
38. **קוקטייל סמרסבי הפוכה**
תפוח אננס (לנהג תורן שרוצה להנות)
42. **לימנענעק גרום**

WINE



- 118/38. **יין הבית אדום**, קברנה קליל
- 128/42. **יין אדום משתנה** למבינים בלבד
188. **יראון אדום קלאסי ישראלי** מצוין לארוחת דגים
190. **ירדן לאירוועים** מיוחדים



- 118/38. **יין הבית לבן**, קליל מאוד, חצי יבש
- 128/42. **יין לבן** לליווי מנת פסטה או מנת דג
- 128/38. **גוורן** לחגוג כמו שצריך
64. **בקבוק יין זוגי קטן - אדום / לבן**
- 118/38. **יין רוזה**

DESSERT

48. **עוגת גבינה**
פירורי מרנג, קצפת ודובדבני אמרנה
52. **עוגת שוקולד**
גאנש שוקולד חם, קצפת טובי וגלידה ♥
52. **קוקילידה**
קרם שוקולד לבן, קראמבל קקאו, קצפת, גלידה וטופי
38. **אפוגטו**
גלידת וניל, אספרסו, אגוז מקורמל וקקאו
54. **כדור פרוו רושה** תחתית לואקר וקרם פרלינה בצפוי שוקולד אגוזים
לצד רוטב טובי מרנג וקצפת
48. **טרמיסו קצפת וקקאו**
48. **קרם לימון, פיסטוק ושוקולד לבן**
תחתית קראנץ' פיסטוק, קרם לימון, פיסטוק ושוקולד לבן

HOT DRINK

8. **אספרסו קצר / ארוך**
10. **אספרסו כפול**
10. **מקיאטו קצר / ארוך**
12. **מקיאטו כפול**
12. **אמריקנו קר / חם**
16. **קפוצ'ינו**
18. **שוקו פרלין**
10. **מים נענע / לימון / תיון**
16. **חליטת תה**

MANUÉL

מטבח איטלקי כשר

🌿 Available in vegan version 🍷 Available without gluten
🐟 LeNohaguey Hetter 🌶️ Spicy dish ❤️ Recommended dish

ANTIPASTI

- Focaccia and Dips 🌿28
- Tomato and Fresh Mozzarella Caprese with olive oil, pesto, and hints of balsamic vinegar 🍷38
- Arancini Cheese-filled fried risotto balls with dips ❤️ 🐟48
- Sweetish Creamy Polenta Mushrooms, truffle oil and Parmesan cheese 🍷46
- Taste of the Sea Fried fish in beer tempura with lemon-spearmint yogurt 🐟58
- Manuél's Sweet Potato caramelized in the oven and served with sour cream and arugula 🌿 🍷42
- Fish Shawarma with crispy focaccia, garlic confit, market salad, raw tahini, and parsley ❤️ 🍷68
- Oven-baked Eggplant, with tomato sauce, mozzarella, and Parmesan cheese 🌿 🍷38

GNOCCHI and RISOTTO

- Risotto Parmesan cream sauce, mushrooms, caramelized onions, and garlic confit (add salmon cubes for NIS 25)58
- Creamy Chestnut Gnocchi, with polenta, mushrooms, and balsamic vinegar (sweetish dish)69
- Creamy Pesto Gnocchi62
- Gnocchi Rosa62
- Creamy Mushroom Gnocchi with caramelized onions and nutmeg68
- Sea bream fillet Gnocchi Cream, sherry, Shatta, garlic confit, lemon and arugula ❤️ 🌶️82

PASTA & RAVIOLI

- Aglie e Olio Olive oil, seared cherry tomatoes, garlic, onions, Kalamata olives, basil, Parmesan and Cream cheese 🌿58
- Creamy Mushroom Sauce with caramelized onions and nutmeg ❤️66
- Rosa - tomatoes and sweet cream59
- Spicy Tomato Arrabbiata Sauce with parsley, garlic, and hot shatta peppers (add Cubes of Salmon and bream (for NIS 25) 🌶️ 🌿62

PIZZA & MORE

- Classic Neapolitan Pizza Toppings: caramelized onion / fresh red onion – NIS 5 | hard-boiled egg / Kalamata olives / garlic confit – NIS 7 | feta cheese – NIS 1258
- White Pizza A base of fondue with cream, hints of blue cheese, caramelized onions, mushrooms, Parmesan cheese, arugula, and balsamic glaze ❤️67
- Portobello Truffle Pizza A base of cream with truffles, garlic confit, basil, mozzarella and Parmesan cheese ❤️68
- Pesto Pizza Pesto cream sauce, mozzarella, zucchini, arugula leaves, and Parmesan cheese64

SALAD

- Baked Sweet Potato Salad, cucumbers, green leaves, red onions, feta cheese, cherry tomatoes, citrus vinaigrette, and sweet potato fries ❤️ 🌿68
- Marketo Salad, small radishes, red onions, sweet red peppers, tomatoes, cucumbers, Kalamata olives, grated egg, feta cheese, parsley, and za'atar 🌿 🍷62
- Panzanella Salad, cherry tomatoes, red onions, fresh mozzarella, green leaves, basil, garlic confit, and focaccia 🍷68
- Mushrooms and halloumi cheese, Green leaves, red onions, cherry, cucumber, citrus vinaigrette, portabello and halloumi cubes in balsamic sauce 🐟 🍷68

Pasta made from 100% Italian durum flour (choice of Penne / linguini) 🍝 🌀

Upgrade to ravioli for an additional NIS 10 🍝 🍷

Available in gluten-free version

- Pesto Cream Sauce58
- Sea Pasta Salmon, cream, garlic confit, parsley, white wine, and hot shatta peppers 🌶️ 🐟78
- Cream Sauce with Cubes of Baked Sweet Potato, Truffles, nutmeg, and Parmesan cheese ❤️64
- Kids Pasta – Cream / Tomato Sauce52

FISH — Fresh fish brought to us every day

🍷 🌿 Choice of sides:

- Market Salad – red onions, cherry tomatoes, sweet red pepper, cucumber, small radishes, and green leaves
- Lettuce salad – arugula, lemon, and olive oil
- French fries

- Seared whole fish Garlic confit, white wine, tomatoes, onions, and parsley 🍷 🐟124
- Seared Whitefish Filet Garlic confit, white wine, tomatoes, onions, and parsley 🍷 🐟114
- Seared Salmon Spicy orange butter sauce 🍷 🐟 🌶️108

COLD DRINK

Carbonated beverages	15
Non-carbonated soft drinks	14
Ferrarelle Sparkling Water 330 / 750 ml	14/28
Kinley Soda	12
Mineral Water (small)	13
Iced Coffee - espresso, ice cubes, and milk foam	19
Crushed lemon-spearmint beverage	28
Cold Chocolate Drink with whipped cream	16
Oreo Shake	36
Iced coffee whipped cream	28

BEER

Bottled Beer	30
Draft Beer	32

COCKTAIL

Tropical Coco Bango Pineapple, coconut, gin, and mango mousse	52
Manuél's Mojito Sprite, crushed spearmint, sugar, lemon, and rum	48
Captain Morgan Rum, watermelon, and red fruits	46
Upside-Down Somersby Cocktail Apple and pineapple (for the designated driver who wants to enjoy)	38
Crushed Lemon-Arak Cocktail	42

WINE



House White A very light, semi-dry wine	38/118
White Wine Goes well with pasta or a fish dish	42/128
Gewürz For a proper celebration	38/128
Small botte for two - red / white wine	64
Rosé Wine	38/118



House Red A light Cabernet	38/118
Syrah Dry Red Wine For connoisseurs only	42/128
Yiron Classic Israeli Red Wine Excellent with a fish dish ..	188
Yarden For special events	190

HOT DRINK

Espresso - short / long	8
Double Espresso	10
Macchiato - short / long	10
Double Macchiato	12
Americano - cold / hot	12
Cappuccino	16
Chocolate Praline Drink	18
Hot water with spearmint / lemon / tea bag	16

DESSERT

Cheesecake Meringue crumbs, whipped cream, and amarena cherries ..	48
Chocolate Cake Hot chocolate ganache, toffee whipped cream, and ice cream ♠️♥️	52
Cookielida (Ice Cream Sandwich) White chocolate cream, cocoa crumble, whipped cream, ice cream, and toffee ♠️	52
Affogato Vanilla ice cream, espresso, caramelized nuts, and cocoa powder	38
Ferrero Rocher ball Luaker base and praline cream with chocolate nuts coating, with meringue toffee sauce and whipped cream	54
Tiramisu with whipped cream and cocoa powder	48
Lemon cream, pistachio and white chocolate Pistachio crunch bottom, lemon cream, pistachio and white chocolate	48

If you have an allergy / avoid a certain food, please inform your waiter

MANUÉL

מטבח איטלקי כשר

מסעדת מנואל מזמינה אתכם לחגוג איתנו את האירוע הבא שלכם ☺

אנו במסעדה מציעים מגוון רחב של אירועים על פי תפריטים בהתאמה אישית. כמות המנות נקבעת בהתאם לכמות המוזמנים ואנו נדאג שלכם ולאורחים שלכם לא ייחסר דבר. בכל האירועים שלנו המנות יוצאות למרכז השולחן, במידת הצורך ישנה התאמה לטבעוניים וללא גלוטן. שתייה קלה בבקבוקים קטנים (בקבוק 1 לסועד). ובסוף כל ארוחה תוגש שתייה חמה לכל סועד ביחד עם מגשי קינוחים מפנקים. מינימום התחייבות לסגירת אירוע בחדר - 15 מבוגרים לאירוע. מינימום התחייבות לסגירת אירוע בטרסה המקורה - 30 מבוגרים לאירוע. מינימום התחייבות לסגירת אירוע פרטי בשישי - 35 מבוגרים. מינימום התחייבות לסגירת אירוע בפנים המסעדה בשעות הערב - 50 מבוגרים.

לאירועים במסעדה אנו מציעים שני סוגי תפריטים:

תפריט מס' 1 - תפריט חלבי 200 ₪ לסועד

מנות ראשונות - 4 סוגים (ללא מנות דג), ארנצ'יני בתוספת 5 ₪ לסועד.
סלטים - 2 סוגים, סלט חלומי בתוספת 3 ₪ לסועד.
פיצות - 2 סוגים.
עיקריות - 4 סוגים (פסטות, ניוקי, ריזוטו). רביולי בתוספת 3 ₪ לסועד.
קינוחים - מיקס מגשי קינוחים.

תפריט מס' 2 - תפריט חלבי דגים - 240 ₪ לסועד

מנות ראשונות - 5 סוגים (מנת דג אחת לבחירה).
סלטים - 2 סוגים.
פיצות - 2 סוגים.
עיקריות - 4 סוגים (פסטות, ניוקי, ריזוטו).
לבחירה נתח של דג דניס, מוגש כפילה בתוספות צ'יפס וסלט.
קינוחים - מיקס מגשי קינוחים.

תוספות אלכוהול:

20 ₪ לסועד בירה מהחבית (קלסברג / טובורג) + יין הבית - ללא הגבלה.
19 ₪ לכוס בירה מהחבית (קלסברג / טובורג) או כוס יין הבין אדום / לבן.

ככל התפריטים:

תוספת מנה ראשונה / סלט / פיצה - 5 לסועד ₪.
תוספת מנה עיקרית / החלפת הדג לסלומון - 10 לסועד ₪.
תוספת שתייה - 5 ₪ לבקבוק קטן מעבר למספר הסועדים שהגיעו.
תוספת מקרן - 100 ₪.
תוספת כיסא לברית - 100 ₪ (בשריון מראש).

מחיר ילד בגילאי 11-3 הינו 100 ₪.

המחיר הינו כולל מע"מ.

אינו כולל 15% שירות.

פלאפון לסגירת אירוע ושאלות נוספות - 0533234822, לינוי.