



CAMPANIA

TURKISH RESTAURANT

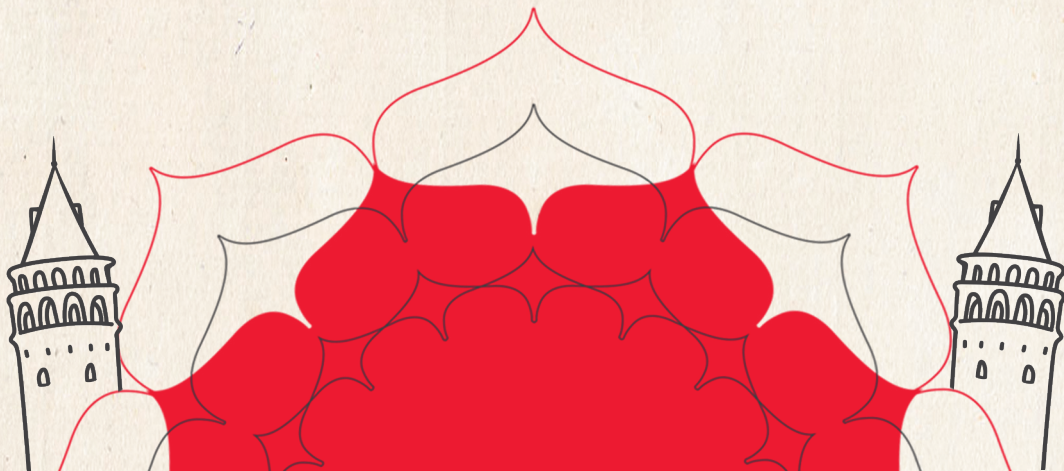
ה"סטורי" של קמפניה

הסיפור שלנו התחיל בבניה של המקום. האדריכל שנבחר לעצב את המקום הוא יובל אליהו. תוך כדי פגישות הוא מספר שכדאי לנו לנסוע לאינסטנבול ולחוות את המסעדות בעיר וגם להיפגש עם יבואן של ציודים למסעדות וכך עשינו. נסענו, טיילנו ברחובות איסטנבול אכלנו, נהנו וגם קנינו את כל הציוד הזקוק לפתיחת מסעדה. באותם ימים התאהבנו באוכל הטורקי, בחווית האירוח, אבל לקח לנו זמן להבין שזה מה שאנחנו רוצים להעניק לאורחים שלנו.

בשנת 2019, שלושה חודשים לפני הקורונה החלטנו להפוך את האווירה במסעדה לטורקית - טסנו כל המנהלים לטורקיה והבאנו את חווית הביילוי הטורקית לישראל. באיסטנבול, יש אלפי מסעדות ואתה חייב להיות מדויק ויחודי וזה בדיוק מה שרצינו להביא ארצה. טסנו מעל 20 טיסות לאיסטנבול כדי לחקור ולהביא את המנות המיוחדות, את הסטייל ואת האווירה שרק הטורקים יודעים לעשות. (מי שהיה באיסטנבול יודע) אז.....

זוהי קמפניה!

מסעדת לייב שואו באווירה טורקית עם נתחי בקר מהמובחרים בישראל. שאם במקרה תגיעו ביום ראשון תפגשו את ילמז הכנר הטורקי המפורסם מאיסטנבול (היה הנגן של איברהים טטליס) ובכל ימות השבוע שתגיעו תחוו אווירה שמחה אוכל מיוחד ותמיד תמיד נמזוג לחיים בטורקית - שארפה. הבקר שלנו גדל במרעה ברמת הגולן ומגיע אלינו טרי, העגלות מתחילות תהליך יישון של מינימום 45 ימים - הנתחים המובחרים הללו בכשרות הרב מחפוד ותוכלו להנות מהם רק אצלנו. אז לפני שנתחיל, בואו נכנס לאווירה ונלמד כמה מילים קודם כל נברך אותכם אושגלדינס - ברוכים הבאים ותכף נרים לחיים ונגיד שארפה - לחיים אז שיהיה לכם אפיאט אולסון - בתאבון שתהייה לכם חוויה מהנה





ראשונות

- 64 Asada Burger**
לחמניה במילוי אסאדו בבישול ארוך, שום קונפי, איולי אריסה וציפס חציל וחלבה.
- 62 Feta Brulee**
פטה כבד בורלה מוגש לצד צנים בריוש אוורירי קרמל ופיסטוק גרוס.
- 64 Campania Salatasi**
מיקס חסה ערבית וסלנובה, מלפפון, גזר זיתי קלמנטה, בצל סגול, צנונית וקרטונים ברוטב ויניגרס מתקתק.
- 62 Sigara Boregi**
סיגר במילוי כבדי עוף, פיסטוקים, נגיעות של איולי אריסה, איולי שיבקה ואיולי קארי.
- 64 Caviz Salatasi**
חסה לליק, סלנובה ורומית, בצל סגול, ויניגרס הדרים, פקאנים, אגסים ואגוזי לוז.
- 64 Carpaccio**
קרפצ'יו דק דק של סינטה צנונית, מיקרו עלים, קוויאר בלסמי, שמן זית כתית מלח ים, פלפל חריף, שום קונפי ובייגל טורקי.

נתחים

הבקר שלנו מגיע ממרעה פרטי ברמת הגולן והנתחים שלנו נבחרים ע"י השף בקפידה ומיושנים מינימום 45 יום.

- Asado Beef אסאדו על העצם**
אסאדו על עצם שלא עשה ספורט מימיו - 12 שעות במעשנה (מינימום 500 גרם) .
על 48 ל-100 גרם
- Tomahawk טומהוק**
אנטריקוט עגלה על עצם מלא בטעמים משובש (מינימום 800 גרם) .
Golden tomahawk תוספת של 149 ₪
על 60 ל-100 גרם.
- SiyahAngus בלאק אנגוס**
אנטריקוט עגלה מזן הבלאק אנגוס (מינימום 350 גרם).
Golden Angus תוספת של 75 ₪
על 65 ל-100 גרם.

תוספות : צ'יפס / תפוז / א קרנץ / פפרדלה כרוב / ירקות בגריל .

עיקריות

- 95 Sis Tavuk פרגית**
סטייק פרגית בתיבול הבית עם תוספת לבחירה צ'יפס / תפוז / א קרנץ / פפרדלה כרוב / ירקות בגריל.
- 229 Dana Fileto פילה בקר**
300 גרם פילה בקר ברוטב ציידים מתוק מונח על פפרדלה כרוב אשר נצלה בג'וספר ב 400 מעלות, בתיבול שמן זית.
- 79 Hamburger המבורגר**
250 גרם בשר בקר ואנטריקוט משובח, מלפפון חמוץ, חסה, עגבניה, ריבת בצל ותוספת לבחירה צ'יפס / תפוז / א קרנץ / סלט אישי.
- 195 Sinta נתח סינטה משובח**
250 גר' של סינטה מובחרת שנחה על פפרדלה כרוב אשר נצלה בג'וספר ב 400 מעלות, בתיבול שמן זית.
- 85 Orfa Kebap אורפה קבב**
קבב טורקי על מצע אקמק לצד ירקות בגריל, פלפל חריף, סלטון טורקי וסחינה.





הטורקיות



24

Ekmek אקמק טורקי

אקמק טורקי מוגש בליווי שמן זית, בלסמי ושום קונפי.

49

Istanbul Meze אקמק ומאזות

3 מטבלי השף משתנים מידי יום לצד אקמק טורקי.

65

Red lagoon לגונה אדומה

עלי כרוב צלויים בג'וספר במילוי אנטרקוט ופילה בקר קצוץ עם טאצי של איולי חרדל ושום קונפי מוגש בתוך לגונה של גספצ'ו וקונסמה של ירק וצילי אדום.

65

Istanbul Yangini שריפה באיסטנבול

נתחי סינטה על מחבת לוחטת ברוטב יין.

66

Crunch Et Pistachio קראנץ' פיסטוק

סוכריות קראנצ'יות מבצק פילאס טורקי במילוי אסאדו עגל, בצל וירק, מוגש בליווי איולי אריסה, טחינה צימיצורי, שום קונפי בצלחת וסלטון טורקי.

60

Ataif Eti עטאיף בשר

סהרון בצק ממולאים בבשר בקר ופיסטוקים, מוגשים עם בצל כבוש, איולי שבקה, דבש וטחינה.

62

Lahm Bi Ajeen לחמא בעג'ין

מאפה בשר שטוח מלא בטעמים כמו שרק הטורקים יודעים לעשות מוגש עם איולי אריסה, סלטון טורקי ונגיעות של איולי קארי.

65

Istanbul Gelin הכלה מאיסטנבול

בורגול, בצל סגול, מלפפון קצוץ, עשבי תיבול, חמוציות ותערובת אגוזים בתיבול רימונים וגלידת לימונענע

64

Gurda Salatasi סלט גוורדה

עגבניות, אגוזי מלך, פטרוזיליה, בצל, גמבה מוחמצת, רכז רימונים ושמן זית.

95

Pida Doner פידה דונר

מאפה עם נתחי אסאדו מפורק, חציל, סלטון פטרוזיליה, בצל כבוש עם איולי קמפניה ונגיעות של איולי קארי.

99

Kadayif Dolma כנאפה עגל

קאדיף עם בשר בקר ואנטריקוט, פיסטוקים, אגוזי מלך, סלטון טורקי וטחינה.





שתיה קרה

14	נביעות + בטעמים עדינים ענבים / אפרסק	15	קוקה-קולה / זירו
17	סחוט תפוזים / לימונדה	15	ספרייט / זירו
17	XL	15	פיוז טי
		12	סודה
			נביעות מים מינרליים

בירות

31 / 38	מהחבית וינשטפיין	30	בקבוק קורונה
חצי שלישי			

וויסקי

צייסר מנה	בלאק לייבל
50 / 25	גלינדפידן 12
50 / 25	שיבאס ריגל 12
40 / 20	

וודקה

צייסר מנה	רוסקי
38 / 19	בלוודר
44 / 22	

ערק

צייסר מנה
עלית 36 / 16

בקבוקים

450	בלאק לייבל	350	ערק עלית עם קנקן לימונדה
650	גולד לייבל	450	בלוודר עם 4 תוספות

