

## תפריט מסעדה

### ארוחות בוקר

ארוחת בוקר גלילית יחיד / זוגי

1. מבחר גבינות עבודת יד. ביצים לפי בחירה. סלט גלילי. לחם חם מהטבון. 69 ₪ ליחיד/ זוגי 130 ₪

2. שקשוקה גלילית עם עגבניות טריות\תרד גבינת עיזים. מוגש עם סלט גלילי. 69 ליחיד/ זוגי 130 ₪

כולל שתיה קרה / וחמה

### טוסטים

טוסט עמק 35 ₪

גבינת עמק, עגבנייה וטפנד זיתים. מוגש עם סלט קטן : ישראלי / ירוק.

הלחם לפי בחירה :לחם דגנים קל או לבן .

**טוסט מוצרלה 35 ₪**

מוצרלה, עגבניות צליות, בצל סגול צלוי, פסטו ופלפל שחור. מוגש עם סלט קטן : ישראלי / ירוק

פיצה ילדים 25 ₪

פיצה ברוטב עגבניות , וגבינת מוצרלה , מוגש עם ירקות טריים חתוכים .

\*\* ארוחה מתוקה 45 ₪

1-עוגת גבינה אפויה עם רוטב פירות יער, שתיה קרה /חמה

## **פתיחים וסלטים**

סלט פצוחים בסגנון השף 58 שח

פטרזיליה ת נענע , בצל ירוק . שמיר . פצוחים . צימוקים . מלח . לימון

**סלט חלומי . תוצרת בית . 58 שח**

עלה חסה . עגבניות צליות . פלפל אדום קלוי . עגבניות שרי .. וויניגרט חרדל . גבינת חלומי

**סלט כרוב בסגנון מזרח רחוק 45 שח**

כרוב , שמיר , גזר , צ'ילי מתוק , שומשום , בוטנים, מלח , לימון, סויה

**פתוש רגיל : 35 / קטן / 45 גדול**

פטרזיליה . נענע . בצל סגול . חסה רגילה . מלפלפון . עגבניה . זעתר . ושמן זית . גבינת ברינזה .

**סלט תבואה 30 / קטן / 40 גדול**

: פטרזיליה . נענע . בצל ירוק . עגבניה . בורגול

## **ראשונות**

**חציל אילני : 45 שח ( כולל פוקצ'ה )**

חציל קלוי . טחינה עגבניות . שום קונפי . שמן זית . מוגש עם טוסטים .

**סלט פטריות חם בטבון 45 שח**

פטריות , פטוזיליה , חמאה , שום , שמן זית , לימון , מלח

פטריות במלוי גבינה ברוטב מוקרם בטבון 45 שח

**עראיס טלה 70 שח**

עם סלט בנדורה ופלפל חריף וקרוב

**שורמא בסגנון השף 65 נה**  
רצעות פרגית , בצל סגול, פטרוזיליה , נענע , , רוטב טראטור  
לפה עוף / בשר 45 שח / 55 נה  
כולל סלט ערבי  
מהטבון

מאפה לבנוני. במילוי גבינה וזעתר הרים 40 שח מוגש עם סלט פצוחים אישי  
מאפה אסטנבולי. במילוי בשר\גבינה 45 שח מוגש עם סלט פצוחים אישי  
מאפה עוף. מקומי עם בצל וירקות 45 שח מוגש עם סלט פצוחים אישי

### **עקריות**

**טבעוני { שאל המלצר }**

### **דגים ופירות ים**

**פילה סלמון טרי**. צרוב. מוגש על ירקות שוק ורוטב שמן זית. 95 ש,ח

**שרימפס גדול**. מוגש ברוטב איטלקי. / מטוגן עם פרורי לחם. 95 נה

### **עקריות בשר על אש שלנו**

**חזה עוף עסיסי**. מוגש ברוטב צ'ימצ'ור 65 שח  
חזה עוף מוקרם. מוגש עם רוטב מוקרם ופטריות 70 שח

**סטייק פרגית**. מוגש ברוטב בזיליקום. 70 נה

סיניה קבאב בטבון 65 נה  
עגבניות / טחינה

**צלעות טלה**. מקומי 95 נה  
**סטייק אנטריקוט**. 300 גרם. 120  
**סטייק פילה עגל 300 גרם** 130

**טיבון עגל 450**. גרם - נה 140  
**סטייק סנטה**. סירליון עם העצם.

• \*\*עשוי במעשנת , פינת העישון כול יום שישי ושבת

• **תוספת לבחירה** , אורז . פריקה . פלחי תפוחי אדמה . צ'יפס .

• \*\*\* פלטת בשרים מקס של הר הארי

• 2 תוספות לבחירה

• אורז/ תפו"א / סלט ירוק / צ'יפס/ פריקה

.....

.....

• "מקס דה זנירו" (כ - 850 גר')

236

פרגית, חזה עוף, קבב, וצ'וריסוס .

-1 "מקס בריזלאי" (כ - 1 ק"ג)

356

פילה , אנטריקוט , צלעות , , קבב , וצ'וריסוס

-2 "מקס סאו פאולו" (כ - 1 ק"ג)

426

-1 פילה , אנטריקוט , צלעות ,  
סינטה

**מקס האריות**

535ש"ח

טיבון , סנטה , אנטריקוט ,

**פילה , צלעות**

**תוספות נוספות :**

לחם הבית 12 ש"ח / צ'יפס, אורז 15 ש"ח / תפוז"א, סלט ירוק 12 ש"ח

המיוחדים ואוכל אותנטי לשישי שבת  
אסאדו עגל אישי 140 ש"ח כולל תוספת לבחירה  
אסאדו עגל זוגי 270 ש"ח כולל שתי תוספות לבחירה  
• אסאדו עגל משפחתי 350 ש"ח כולל שתי תוספות לבחירה

אוכל אותנטי

\*מנסף טלה אישי מחיר 110

בשר טלה מונח על ערימת אורז, צנוברים, שקדים, וירקות מהטבון . מוגש עם יוגרט עזים חם / או סלט קצוץ לבחירה

\*מנסף עוף אישי מחיר 95ש"ח

בשר עוף מונח על ערימת אורז, צנוברים, שקדים, וירקות מהטבון מוגש עם יוגרט עזים חם / סלט קצוץ לבחירה

\*אלבאשא ועסאקרה(שיש ברק קובה במילוי בשר. יוגרט חם שום נענע ושמן ירוק)

מחיר 65ש"חקינח

כנאפה גלילית 35 ש"ח

הגבינה עבודת יד של בעלת המקום . מומלץ להזמין בהתחלה ותוגש בסוף הארוחה

גלידה חלבה 30 ש"ח