

FROM THE GRILL

Kebab	80
Chicken shishlik	80
Lamb shishlik	90
Mixed Grill Oriental Style chicken shashlik, lamb skewer , kebab	130
Lamb Chops T-bone	100
Entrecote Ribeye steak	148
Steak fillet (270-300 gr)	155
Entrecote steak in hot frying pan	165
Soniye with Tehina	78
Schnitzel	67
Grilled Chicken Breast	67
Chicken Breast with Cream Mushroom sauce	78
Kid's Meal	58
(Schnitzel, Chicken Fingers/ Chicken skewer / Kebab served with french fries/ Rice)	

בשרים עיקריות

קבב
שישליק פרגיות
שישליק כבש
מעורב מזרחי שיפוד פרגית, שיפוד כבש, שתי יחידות קבב, לא ניתן לשינוי
צלעות טיבון טלה
סטייק בקר אנטריקוט
סטייק פילה (270-300 גרם)
סטייק אנטריקוט במחבת לוחט
סוניה עם טחינה
שניצל
חזה עוף בגריל
חזה עוף ברוטב שמנת פטריות
מנות ילדים
(שניצל/ שניצלונים/ שיפוד פרגית/ קבב בתוספת אורז/ צ'יפס)

CHEF'S SPECIALITES

Steak ABU-CHRISTO Style	168
(with wild mushrooms Cream Sauce topped with grated Mozzarella cheese)	
Pepper Steak	168
Steak with Mushrooms	168

פינוק השף

סטייק אבו כריסטו
(ברוטב שמנת פטריות יער מוצרלה מוקרמת מעל)
סטייק מפולפל
סטייק פטריות



DRAFT BEER

Carlsberg	0.3/26-0.5/32
Goldstar	0.3/26-0.5/32
Vienshtefin	0.3/30-0.5/38

BEER IN BOTTLE

Carlsberg	25
Red Tuborg	25
Heineken	25
Blanc	28
Estrella	26

LIQUOR

Brandy	38
Vodka	30
Grey goose Vodka	42
Martini	30
Whisky Red Label	30
Whiskey Black Label	40
Campari	30
Cognac	45
Gin	30
Rum	30
Pastis pernod	42
Ouzo plomari	33
Liqueurs	38
Arak	26

בירות מהחבית

קרלסברג
טובורג
וינשטפן

בירות בבקבוק

קרלסברג
טובורג אדום
היניקין
בלאנק
אסטרייה

משקאות חריפים

ברנדי
וודקה
וודקה גרייגוס
מרטיני
וויסקי רד לייבל
וויסקי בלק לייבל
קמפרי
קוניאק
גין
רום
פסטיס פרנו
אוזו פלומארי
ליקרים
ערק

Bon Appétit!



HOT BEVERGES

Espresso coffee	10/15
Turkish coffee	10
Nescafe	12
Cappuccino	14
Tea with mint	8

SOFT DRINKS

Coca cola , sprite , fanta	14
Diet Coca cola , Diet Sprite	14
Mineral water	10
Apple Cider steel	14
Juices	14
Pitcher of lemonade juice	35
Lemonade juice	12
Fuze tea	15
Malt	15
Sparkling water	10
Sparkling water (750ml)	24
Mineral water (750ml)	18

משקאות חמים

קפה אספרסו ארוך/קצר
קפה טורקי
קפה נמס
קפה הפוך
תה עם נענע

משקאות קלים

קוקה קולה, ספרייט, פאנטה
דיאט קולה, דיאט ספרייט
מים מינרלים
סיידר תפוחים צלול
מיצים
קנקן לימונדה
כוס לימונדה
פיוז תה
בירה מאלט
סודה
מים מוגזים (750 מ')
מים גדול (750 מ')

SALADS

סלטים

Meze per person (without a main course)	58	מבחר סלטים לאדם (ללא מנה עיקרית)
Meze per person (with a main course)	45	מבחר סלטים לאדם (בהזמנת מנה עיקרית)
Abu Christo Salad	48	סלט הבית
Garden Rocket, pepper, tomato, and mushroom seasoned with House vinaigrette topped with fried arabic cheese		סלט עלי גרגיר נחלים, גמבה, עגבניה, בצל סגול, פטריות מתובל ברוטב הבית וגבינה ערבית מטוגנת מעל.
Oriental Salad	28	סלט ירקות
Greek Salad	48	סלט יווני
Fatoush Salad	38	סלט פטוש
Lettuce Salad	33	סלט חסה
Tabouli Salad	38	סלט טבולה
Nesuaz Salad	48	סלט ניסואז
Tuna chunks, pickled cucumber, onion, corn, dill, chili flakes seasoned with olive oil and lemon		סלט נתחי טונה, מלפפון חמוץ, בצל, תירס, שמיר, שבבי ציילי נתובל בשמן זית ולימון.
Humus	28	חומוס
Humus with pine nuts	30	חומוס עם צנוברים
Tehina	28	טחינה
Eggplant Salad / Fried Eggplant Salad	28	סלט חצילים / חצילים מטוגנים
Labanne/Tzaziki	28	לבנה

FIRST COURSE

מנות ראשונות

Koube	9	קובה
French fries	27	ציפס
Humus with minced beef meat	40	חומוס עם בשר בקר
Fried Arabic Cheese	27	גבינה ערבית מטוגנת
Fried haloumoi cheese	52	גבינת חלומי מטוגנת
Creamed stuffed Champignon Mushrooms (3 pieces)	38	פטריית שמפניון ממלאות (3 יח')
Creamed Mushroom	48	פטריית מוקרמות
Anshovi Plate for Two	40	אנשובי
Anshovi fish	30	אנשובי קטן
Mix baby sea food with philo pastry	48	מיקס פירות ים בבצק פילו
Soup	28	מרק
Ceviche fish	63	סביצ'ה דג ים
Sashimi fish	63	ששימי דג ים
Carpaccio	63	קרפצ'יו סינטה
Coquilles St. Jacques (4 ps)	67	קוקי סנט ג'אק (4 יח')
Jumbo Shrimp	120	שרימפס ג'מבו
Oyster Gillardeau	38	אוייסטר (Gillardeau)
Grilled Octopus Leg	90	זרוע של תמנון

FROM THE NET

White Bream	92
Sea Bass	95
St. peter's fish	75
Baramundi fish	65
Assorted Smal Fish Plate	85
Red Mullet	130
Grouper fish by weight (100gr)	30
Grilled Salmmon	90

עיקריות דגים

דג דניס
דג לברק
דג אמנון
פלה ברמוודה
פלטת דגי ים קטנים מטוגנים
ברבוניות
דג לוקוס לפי (100גר)
סלמון בגריל



SEAFOOD

פירות ים

Shrimps Abu Christo style (deep fried to a golden brown , with bread crust served with onion rings)	94	שרימפס אבו כריסטו (מטוגנים עם פרורי לחם, בתוספת טבעות בצל)
Shrimps with garlic lemon sauce	94	שרימפס ברוטב שום לימון
Grill Shrimps	95	שרימפס בגריל
Shrimps with Cream Sauce	100	שרימפס ברוטב שמנת
Tsaganaki Shrimps (Sauteed with fresh tomatoes, garlic onion , greek oregano, white wine and olive oil topped wih fetta Cheese)	100	שרימפס צאגאנאקי (מטוגנים ברוטב עגבניות טריות, שום, בצל אורגנו יווני, יין לבן ושמן זית, גבינה פטה מעל)
Black mussels (In lemon garlic sauce / Cream sauce)	75	צדפות מול שחור נוזלנדי (ברוטב שום לימון / שמנת)
Calamari Abu Christo style (Coated, deep fried calamari served with Lemon Garlic sauce & onion rings)	85	קלמרי אבו כריסטו (מצופים ומטוגנים מוגש עם רוטב שום לימון וטבעות בצל)
Calamari with Lemon garlic sauce	85	קלמרי ברוטב שום לימון
Calamari with cream sauce	95	קלמרי ברוטב שמנת
Sea Food plate for two (Crabs ,Clamari , shrimps, mussels , served with our speciality sea food sauce)	245	פלטת פירות ים לשניים (סרטנים, קלמרי, שרימפס, צדפות, מוגש ברוטב הבית)