

ארוחת בשרים אמיתית מתחילה במסעדת ראנץ' האוס במלון מצפה הימים. אנו גאים להציע לכם חווייה קולינרית עם נתחי בקר מובחרים ואיכותיים שנבחרים בקפידה, בין אם מגידול מקומי או בייבוא מהטובים שבחוות העולם. כל נתח מוכן במקצועיות ובהקפדה, תוך שילוב באופן מושלם עם ירקות עונתיים, עשבי תיבול ארומטיים וניחוחות היער המקיף אותנו. הקסם מתחיל בצלחת וממשיך בכל ביס.

ש"ח	ראשונות	ש"ח	ש"ח
68	●● הלחם שלנו לחם טאבון, פאף עדשים שחורות, קונפי שום, סלסת עגבניות	26	הוט ווינגס כנפיים ברוטב צ'ילי חריף אמריקאי ביתי, שומשום קלוי ובצל ירוק
68	סלט קיסר חסה קיסר, לחם אבוד, חזה עוף, בצל סגול, ביצה רכה, איולי קיסר	65	●●● שיקגו לקט פטריות יער וירוקים, שום, בצל, תרד, יין לבן ופטרוזיליה על מחבת לזהטת
95	●●● ירוקים תערובת חסות, אנדיב, תפוח גרנד סמית, אגוזי פקאן מתובלים, עלי חרדל, ויניגרט דבש וג'ינג'ר	68	פארקר האוס ואסאדו לחמניות בשומן אווז על הגריל, איולי בצל מטוגן, אסאדו מפורק ברוטב ברביקיו, עלי חרדל, חמוצים, רוטב שיפקה
91	מיסיסיפי תערובת חסות, עגבניות שרי אדומות, מלפפון, בצל סגול, איולי צ'יפוטלה, נאגטס עוף בציפוי קורנפלקס	76	ניו אורלינס הוט צ'יקן פרגית במשרה חמאת בוטנים וחלב קוקוס בציפוי קורנפלקס קריספי, לחם בריוש, אבוקדו מעושן, איולי חלפניו, רוטב סרירצ'ה למון גראס תוצרת בית, בצל ירוק
	קרפצ'יו עגל סלסה ורדה, חומץ בלסמי, איולי רמולד ועלי חרדל. מוגש עם פוקאצ'ה	87	
	●●● קרפצ'יו דג סלסה קולרבי, עגבניות לחות, ג'ינג'ר, שקדים קצוצים, עלי חזרת, טבסקו, איולי חצילים	80	

ש"ח	תוספות	ש"ח	עיקריות
25	צ'יפס תפוח אדמה בתיבול מלח הדרים	198	פילה בקר פירה שמן זית וקרום בצל 250 גרם 500 גרם
25	קרעי תפוח אדמה מטוגנים באבקת ברביקיו ושום	358	אנטריקוט אנטריקוט ביישון 14 יום, שום קונפי, תפוחי אדמה, סלסה ורדה 300 גרם 500 גרם
25	פירה שמן זית		
85	מדליון כבד אווז (80 גרם)	195	
23	צלחת חריפים	325	
48	מח עצם	162	סינטה 250 גרם סינטה נברסקה ביישון 14 יום, שום קונפי, תפוחי אדמה בסלסה ורדה
36	ירקות ירוקים מהגריל		
35	טבעות בצל בטמפורה	97	עוף בברביקיו חצי עוף קונפי צלוי בטאבון, רוטב ברביקיו תוצרת בית, קרעי תפוח אדמה, סלסה ורדה
	ילדים		
60	שניצל פריך	255	צלעות טלה (400 גרם) שום קונפי, קרעי תפוח אדמה, סלסה ורדה
67	המבורגר (160 גרם) בלחמניית הבית *מנות הילדים מוגשות בתוספת צ'יפס או פירה שמן זית	100 גרם / 60	פריים ריב על העצם במשקל משתנה ירוקים על הגריל, תוספת לבחירה
	קינוחים	145	פילה בריים ויניגרט עגבניות, סלט מנגולד חם, קרם חציל לבן, זיתי טאסוס, עגבניות צלויים
55	עוגת נמסיס עוגת שוקולד עשירה, קולי פירות אדומים, גלידת וניל ורוטב שוקולד	95	המבורגר ראנץ' 300 גרם בשר אונטריב ומכסה אנטריקוט, לחמניית בריוש, איולי ראנץ' וירקות
48	צ'ורוס מקלות בצק פריכים בציפוי סוכר וקינמון. מוגש עם רוטב קרמל מלוח וגלידת וניל	14	תוספות: בצל מטוגן פטירות מטוגנות אסאדו מפורק רוטב ברביקיו כבד אווז (80 גרם)
55	כנאפה פיסטוק מוגש עם גלידת פיסטוק ופיסטוקים קלויים	14 25 85	
48	שוקולד דובאי גלידת פיסטוק, שערות קדאיף, רוטב שוקולד וטחינה גולמית	68	לינגוויני אלי אוליו פטרוזיליה, עגבניות לחות, שום, פלפל וצ'ילי אדום
45	טפיוקה ג'ינג'ר ולמון גראס פירות העונה, רוטב פסיפלורה וסורבה פירות	105	פרו פלאנק סטייק מן הצומח, פירה שמן זית, קרם בצל ורוטב יין אדום
			ספיישל השף

Mains	NIS	Sides	NIS
••• Beef Tenderloin Olive oil mashed potato, onion cream 250 grams/ 9oz 198 500 grams/1.1 lbs 358		Mixed Potato & Sweet Potato Fries Seasoned with citrus salt 25 Fried Torn Potatoes With barbecue powder and garlic 25 Olive Oil Mashed Potato 25 Foie Gras Medallion (80 grams /2oz) 85 Heat Lovers' Plate 23 Bone Marrow 48	
••• Entrecôte 14-day aged entrecôte steak, garlic confit, potatoes, salsa verde 300 grams/10½ oz 195 500 grams/1.1 lbs 325		••• Grilled Greens 36 Tempura Onion Rings 35	
••• Sirloin 162 14-day aged Nebraska beef steak (250 grams/9oz), garlic confit, potatoes, salsa verde Barbecue Chicken 97 Homemade barbecue sauce, potato wedges, salsa verde (400 grams/14.1oz)		Kids Crispy Schnitzel 60 Hamburger (160 grams/ 5.6oz) 67 in our homemade bun *All kids dishes are served with fries/ olive oil mashed potato	
••• Lamb Chops 255 Garlic confit, torn potato chunks, salsa verde Prime Rib 60NIS Weight varies per 100 Served with grilled greens, side dish of grams your choice (3½ oz)		Desserts ••• Nemesis Cake Rich chocolate cake, mixed berry coulis, vanilla ice cream, and chocolate sauce 55 •• Churros Crispy churros dusted with cinnamon sugar, served with salted caramel sauce and vanilla ice cream 48 Pistachio Kanafeh 55 Served with pistachio ice cream and toasted pistachios •• Dubai chocolate Pistachio ice cream, kadayifi pastry, chocolate sauce, and raw tahini 48 ••• Ginger & Lemongrass Tapioca Seasonal fruit, passionfruit sauce, and fruit sorbet 45	
••• Wild Sea Bass 145 Tomato vinaigrette, warm chard salad, white eggplant cream, Thasos olives, roasted tomatoes Ranch Burger 95 300 grams (10½ oz) chuck and rib cap, Brioche bun, ranch aioli, vegetables Toppings: Fried onions 14 Sauteed mushrooms 14 Pulled asado beef in barbecue sauce 25 Foie gras (80 grams) 85			
•• Linguine Aglio e Olio 68 Parsley, sundried tomatoes, garlic, pepper and red chili •• Pro Beef Flank 105 Plant-based flank steak, olive oil mashed potato, onion cream and sauce Chef's Special			

Located in the Mitzpe Hayamim Hotel, a truly unique meat dining experience begins at the Ranch House Restaurant.

We are proud to offer you a culinary journey with premium-quality cuts of beef, carefully selected from the finest local farms or imported from the best ranches worldwide.

Each cut is expertly prepared with meticulous attention to detail, perfectly complemented by seasonal vegetables, aromatic herbs, and the enchanting scents of the surrounding forest.

The magic begins on the plate and continues with every bite.

Starters	NIS		
●● Our Bread		Hot Wings	
Tabun bread, black lentil puff, garlic confit, tomato salsa	26	Chicken wings with homemade American chili sauce, toasted sesame seeds, scallions	68
Caesar Salad		●●● Chicago	
Romaine lettuce, croutons, red onion, soft-boiled egg, Caesar aioli	65	Wild mushrooms and greens, garlic, onion, spinach, white wine, and parsley sautéed in a hot pan	68
●●● Greens		Parker House and Asado Beef	
Mixed greens, Belgian endive, Granny Smith apple, seasoned pecans, mustard greens, honey-ginger vinaigrette	68	Rolls grilled with goose fat, fried onion aioli, pulled beef asado with barbecue sauce, mustard greens, pickles, shifka pepper sauce	95
Mississippi		New Orleans Spicy Chicken	
Mixed lettuce, cherry tomatoes, cucumber, red onion, chipotle aioli, crispy cornflake- crusted chicken nuggets	76	Peanut butter and coconut milk marinated, chicken with a crispy cornflake crust, brioche bread, smoked avocado, jalapeño aioli, homemade Sriracha lemongrass sauce, scallions	91
Veal Carpaccio			
Salsa verde, balsamic vinegar, remoulade aioli, and mustard greens.	87		
Served with Served with focaccia			
●●● Fish Carpaccio			
Kohlrabi salsa, sundried tomatoes, ginger, chopped almonds, horseradish greens, Tabasco, eggplant aioli	80		