

בוקר טוב



קוקטייל בוקר

קיר רויאל / מימוזה / אפרול שלנו | 29 ש"ח

תה או קפה

אספרסו | 12 ש"ח

אספרסו כפול | 14 ש"ח

הפוך | 14 ש"ח

Café bombon | 18 ש"ח

צא'י לאטה | 18 ש"ח

אפוגטו | 28 ש"ח

תה חליטה משפחתי (ירוק, שחור, פירות יער) מוגש עם ריבה, דבש, נענע ולימון (קומקום 1 ליטר) | 48 ש"ח
כוס מים חמים עם תיון, נענע ולימון | 14 ש"ח

ראשונות בוקר

- פנצנלה מיקס שרי, קרעי מוצרלה וקוביות לחם אפוי | 58 ש"ח
- גרבלקס סלמון | 58 ש"ח
- ברוסקטה עם הרינג | 38 ש"ח
- ארטישוק על לבאנה | 52 ש"ח
- קרפצ'ו דגים | 65 ש"ח
- סטייק חציל טחינה ירוקה, סלסה עגבניות וצנוברים | 48 ש"ח
- פטה כבד עוף ריבת שרי, פיסטוקים וברוסקטה | 55 ש"ח
- ארנצ'יני פטריות ומוצרלה | 62 ש"ח
- קרפצ'ו בקר | 65 ש"ח
- לכאשי מהים השחור | 52 ש"ח
- לחם שישון / לחמניה ללא גלוטן | 15 ש"ח
- מרק פירות ים סיציליאני | 68 ש"ח
- לחם שום / לחם פרמזן | 24 / 32 ש"ח

ארוחות בוקר

כל ארוחות הבוקר מוגשות עם סלסלת לחמים, סלט קטן, קפה (גדול בתוספת 5 ש"ח) ומיץ סחוט במקום: תפוזים / גזר / תפוזר (גדול בתוספת 9 ש"ח)

בוקר שף

- אומלט ירוק וסלמון | 68 ש"ח
- אומלט קאצ'ו א פפה
- קרואסון סלמון עם ביצה עלומה | 78 ש"ח
- פקוריני רומאנו ופלפל שחור | 65 ש"ח
- Croque Madame טוסט גבינות עם אווז מעושן, רוטב קיסר מעל וביצת עין | 72 ש"ח
- Shrimps & Eggs על פרוסות לחם קלוי | 72 ש"ח
- Croque Monsieur טוסט גבינות עם מחית כמהין, פטריות יער צליות, רוטב בשמל וביצת עין | 78 ש"ח
- Grill & Eggs ביצת עין עם נקניקיות עגל בוואריות, בצל מטוגן, ת.אדמה | 72 ש"ח

בוקר ישראלי

- שתי ביצים לבחירה (ביצת עין, חביתה או מקושקשת) סלט ירוק, פלדת מזטים משתנים, לחם הבית עם ריבה וחמאה הארוחה כוללת 2 משקאות לבחירה *תוספת שתי ביצים 18 ש"ח (לא כולל סלט, תוספות ושתייה) | 82 ש"ח
- שקשוקה אסלית בליווי טחינה | 65 ש"ח
- שקשוקה יוונית זיתי קלמטה, גבינת פטה ופטרזיליה | 72 ש"ח
- שקשוקה ירוקה (לא ניתנת לשינוי) ירקות ירוקים, רוטב שמנת, עגבניות שרי וגבינת פטה | 78 ש"ח

בוקר מתוק

- לביבות גבינה של סבתא שרה
- חלב כחוש ופירות יער | 45 ש"ח



בוקר לקטנטנים מוגש לילדים עד גיל 12

- טוסט במילוי גבינת גאודה ירקות חתוכים, גבינה לבנה ומיץ תפוזים סחוט או שוקו | 29 ש"ח
- חביתה או ביצת עין ירקות חתוכים, גבינה לבנה ומיץ תפוזים סחוט או שוקו | 29 ש"ח



בואו לחדר האירועים שלנו

עסקית 85 ₪

עסקיות מוגשות בימי א' - ה' בשעות 12:00-17:00
העסקיות לא מוגשות בחגים ובחול המועד

עסקית כוללת סלסלת לחמים,**

מנה ראשונה, מנה עיקרית

ומשקה קר

ראשונות

**מרק היום
**סלט שוק הכרמל
*סלט קיסר
**סטייק חציל
*ברוסקטה הרינג
*קרפצ'יו דג ים 20+
קרפצ'יו בקר 20+

עיקריות

*ריזוטו סלמון
**פטוצ'יני ארטישוק
פטוצ'יני ציידים
קרבונרה אווז
*פילה דניס 25+
*שרימפס מרינייר 20+
שניצל עוף
שיפוד פרגית באטר & קייג'ון
נקניקיית עגל ענקית

שתייה



מגוון מיצים / בירה
משקה מוגז 8+
כוס יין 22+

קינוח 28 ₪

קינוח הבית

המלצרים שלנו ישמחו לספר לכם עליו!

*מנות שניתן להזמין בגרסה צמחונית
**מנות שניתן להזמין בגרסה טבעונית



בואו לחדר האירועים שלנו

Business lunch 85 ₪

Business lunch is served Sunday-Thursday 12:00-17:00
Businesses are not served on holidays

**Business lunch includes a
bread basket**, a first course, a main course
and a cold drink**

Appetizers

**Soup of the Day
** Fresh leaves salad
* Ceaser salad
** Eggplant steak
*Herring on bruschetta
*Sea fish carpaccio +20
Beef carpaccio +20

Main course

*Salmon risotto
**Artichoke fettuccine
Hunter fettuccine
Duck carbonara
*Sea bream fillet +25
*Shrimp Mariniere +20
Chicken schnitzel
Spring chicken Cajun & Butter
Giant veal sausage

Drinks

Variety of juices / beer
Carbonated drink +8
Wine glass +22



DESSERT 28 ₪

Homemade Dessert

Our waiters will be happy to tell you about it !

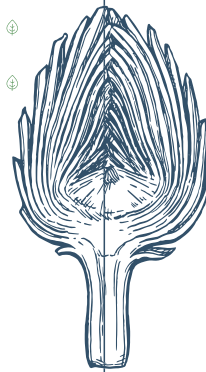
*Dishes that can be ordered in a vegetarian version
**Dishes that can be ordered in a vegan version



Visit our events space

מתחילים

- פנצ'לה מיקס שרי, קרעי מוצרלה וקוביות לחם אפוי | 58 ש"ח
- ארטישוק על לאבנה | 52 ש"ח
- מרק פירות ים סיציליאני | 68 ש"ח
- גרבלקס סלמון | 58 ש"ח
- סטייק חציל טחינה ירוקה, סלסה עגבניות וצנוברים | 48 ש"ח
- קלמרי פלנצ'ה עם לאבנה | 62 ש"ח
- קרפצ'יו דגים | 65 ש"ח
- פטה כבד עוף עם ריבת שרי | 55 ש"ח
- קרפצ'יו בקר | 65 ש"ח
- ארנצ'יני פטריות ומוצרלה | 62 ש"ח
- שרימפס פפרונצ'ינו | 65 ש"ח
- לחם שום / לחם פרמזן | 25/32 ש"ח
- לחם שיפון / ללא גלוטן | 15 ש"ח
- מרק היום | 45-55 ש"ח



ממשיכים

סלטים

- סלט שוק הכרמל | 45 ש"ח | שידרוג ליווני + 18 ש"ח
- סלט קיסר | 48 ש"ח | חזה עוף צלוי + 19 / סלמון + 28 / שרימפס + 28 ש"ח
- סלט קפריסאי חלומי, פרי העונה ומיקס גרעינים | 68 ש"ח
- שרימפס מריניר | 105 ש"ח
- שרימפס אווז | 110 ש"ח
- מולים מריניר | 88 ש"ח
- קלמרי בציפוי פריך | 95 ש"ח
- מיקס פירות ים רוטב בייסק | 128 ש"ח
- סלמון פלנצ'ה ירוקים ושמנת | 110 ש"ח
- פילה דניס
- ירקות צליים וסלסה עגבניות | 115 ש"ח
- לברק שלם אפוי/ מטוגן
- ירקות צליים ורטבים | 138 ש"ח

יבשה

- כנפיים באטר & צ'ילי | 45/82 ש"ח
- שניצל עוף מוגש עם פירה | 78 ש"ח
- שיפוד פרגית באטר & קייג'ון | 88 ש"ח
- צ'יבורגר עם צ'יפס הולנדי | 88 ש"ח
- נקניקיית עגל ענקית | 85 ש"ח
- אוכף טלה
- ת. אדמה & סלסה פיקנטית | 125 ש"ח
- אנטריקוט & פלפלת & פירה
- 300 גר' מיושן 30 יום | 145 ש"ח
- שורט ריבס & פלפלת & פירה | 95 ש"ח

מטבח של זכרונות

- מרק בורשט | 48 ש"ח
- לבאשי מהים השחור | 52 ש"ח
- ברוסקטה עם הרינג | 38 ש"ח
- בליני עם קוויאר אדום | 72 ש"ח
- "ורניקי של סבתא שרה" | 68 ש"ח
- פלמני טלה | 78 ש"ח

פסטות וריזוטו

- ריזוטו פורצ'יני | 78 ש"ח
- ריזוטו סלמון | 88 ש"ח
- ריזוטו שרימפס | 92 ש"ח
- פטוצ'יני ארטישוק | 78 ש"ח
- לינגוויני שחור עם פירות ים | 98 ש"ח
- פטוצ'יני ציידים נתחי בקר, שמנת, פטריות | 88 ש"ח
- קרבורנה אווז | 82 ש"ח

תוספות

- צ'יפס הולנדי | 15 ש"ח
- ירקות צליים | 15 ש"ח
- פירה חלבי | 15 ש"ח
- ת. אדמה באטר | 15 ש"ח
- סלט קטן | 15 ש"ח
- סלט קולסלואו | 15 ש"ח



בואו לחדר האירועים שלנו

צמחוני טבעוני / אופציה ללא גלוטן / אופציה

Starters



- Panzanella** cherry tomatoes, fresh mozzarella shreds and baked bread cubes | 58 NIS
- Artichoke on Labana** | 52 NIS
- Eggplant Steak** with green tahini, cherry tomato salsa, pine nuts | 48 NIS
- Calamari Plancha** with Labana | 62 NIS
- Arancini** mushrooms & mozzarella | 62 NIS
- Shrimps Peperoncino** | 65 NIS
- Soup of the day** | 45-55 NIS
- Sicilian Seafood Soup** | 68 NIS
- Gravlax salmon** | 58 NIS
- Sea Fish Carpaccio** with green Ayoli and cherry tomato salsa bruschetta | 65 NIS
- Chicken Liver Pâté** with cherry tomato jam, pistachios & bruschetta | 55 NIS
- Beef Carpaccio** | 65 NIS
- Garlic bread/Parmesan bread** | 25 / 32 NIS
- Rye Bread** / **Gluten-free Bun** | 15 NIS

Mains

Salads

- Fresh leaves salad** | 45 NIS | Upgrade to a Greek Salad +18
- Caesar Salad** | 48 NIS | add-ons: Roasted Chicken +19 / Crispy salmon +28 / Shrimps +28
- Cypriot Salad** Hallumi cheese, seasonal fruit, mixed seeds | 68 NIS

Pasta and Risotto

- Porchini risotto** | 78 NIS
- Salmon risotto** | 88 NIS
- Shrimps risotto** | 92 NIS
- Artichoke fettuccine** | 78 NIS
- Black linguine with seafood** | 98 NIS
- Hunters fettuccine** Boscaiola beef, truffle paste, spinach and mushrooms in a cream sauce | 88 NIS
- Duck Carbonara** cream sauce, egg yolk & ground pepper | 82 NIS

Side dishes

- Dutch fries** | 15 NIS
- Green vegetables** | 15 NIS
- Mashed potatoes** | 15 NIS
- Butter potatoes** | 15 NIS
- Small salad** | 15 NIS
- Coleslaw salad** | 15 NIS

A KITCHEN OF MEMORIES

- Ukrainian borscht** | 48 NIS
- Lavashi from the Black Sea** | 52 NIS
- Herring on bruschetta** | 38 NIS
- Bellini with red caviar** | 72 NIS
- Vareniki with potato** | 68 NIS
- Pelmeni with lamb** | 78 NIS



Visit Our **Event Space**

From the sea

- Shrimps Marinere** | 105 NIS
- Shrimps and Smoked Goose** | 110 NIS
- Mussels Marinere** | 88 NIS
- Crispy Calamari** | 95 NIS
- Seafood Mix** sauce Bisk | 128 NIS
- Salmon A la Plancha** green vegetables & cream sauce | 110 NIS
- Sea bream fillet** green vegetables & tomato salsa | 115 NIS
- Whole Sea Bass** baked in a stone oven / fried, green vegetables & sauces | 138 NIS

Meat & Chicken

- Chicken Wings** with butter & chili sauce | 45/82 NIS
- Chicken schnitzel** with purée | 78 NIS
- Spring Chicken Cajun & Butter** | 88 NIS
- Cheeseburger & Dutch fries** | 88 NIS
- Giant Veal Sausage** | 85 NIS
- Lamb T-bone** potatoes & tomatoes salsa | 125 NIS
- Rib Eye** Peppercorn sauce & purée 300 gr aged for 30 days | 145 NIS
- Asado** Peppercorn sauce & purée | 95 NIS