

תכריט בראנץ' 2026

מומלץ לחלוקה

- פוקאצ'ה, זיתים, שמן זית ובלסמי, סלסה עגבניות | 33
צ'רשי דלעת ביתי, שקדים פרוסים | 34
כבד קצוץ, ריבת עגבניות שרי, ברוסקטה | 42
קרואסון סלט ביצים, בצל מקורמל, בצל ירוק (4 יחידות) | 72
צלחת דגים כבושים, חרדל, בצל סגול כבוש, קורנישונים | 74

עיקריות

- ברוסקטת לחם דגנים, גוואקמולי, ביצת עין נוזלית, סלטון עלים | 72
שקשוקה אישית, גבינת פטה, לחם דגנים | 68
אגז בנדיקט, בריוש, סלמון מעושן, ביצה רכה, הולנדייז | 78
פילה סלמון צרוב, תוספת חמה לבחירה | 89

מתוקים

- ברד פודינג, גלידה וניל, קרמל מלוח | 54
עוגת ביסקוויטים, קרמבל שקדים, גלידה וניל | 54

תכריט צהריים 2026 🍷 = אופציה טבעונית | במידה וישנן אלרגיות, אנא עדכנו אותנו

צלחת לחמים, חמאת צ'ילי, סלסת עגבניות וזעתר | 29 🍷

צלחת חריפים | 23 🍷

פנצנלה, עגבניות שרי, בצל סגול, ארוגולה, מוצרלה, בלסמי | 67

סלט עלים, אבן יוגורט, בצל סגול, ויניגרט קשיו | 66 🍷

סביצ'ה דג ים, אורגנו, גבינת המאירי | 68

קרפצ'יו בקר, ארוגולה, בלסמי מצומצם, פרמזן | 71

סלט קיסר, בצל סגול, קרוטונים ותוספת עוף לבחירה | 79/63

עסקיות צהריים 12:00-15:00 (ראשונה ועיקרית לבחירה)

ראשונות (מוגש עם לחם)

עגבניות, בצל סגול וארוגולה 🍷

פלפלים קלויים, שום קונפי, פטה 🍷

לאבנה קארי ופריקי 🍷

סלטון חציל וסילאן, קשיו קלוי 🍷

סלקים אפויים, צדיקי, אגוזי לוז מקורמלים 🍷

מרק בטטה וגזר, קארי, פרמזן מגורד, שקדים קלויים 🍷

עיקריות

חזה עוף, מוגש עם תוספת חמה לבחירה | 79

שניצל עוף, מוגש עם פירה / צ'יפס | 83

לינגוויני פטריות וכרישה, שמנת, פרמזן | 79

המבורגר (או רידיפיין), צ'יפס (הלחמניה מוגשת עם מיונז, חסה, בצל ועגבניה) | 85 🍷

רביולי ארטישוק ירושלמי, חמאת לימון ומרווה | 83

פרייד רייס עם ירקות, רידפיין מיט צלוי (טבעוני) | 81 🍷

פרגית בקארי תאילנדי, כוסברה, מוגש עם אורז | 89

קבב הבית, טחינת עשבים, בצל סגול ועגבניה צלויים, תוספת חמה לבחירה | 94

טורטיליני קרם תירס, רוטב פרמזן, שמן סלרי | 89

זוג נקניקיות "WEISSBIER", כרוב כבוש, קשיו, בריוש | 79

ג'בטה דגנים צרובה, בשר אונטריב בבישול ארוך, סלטון עלים | 79

פיש אנד צ'יפס, איולי לימון כבוש, סחוג ירוק | 89

דג לבן צרוב, ירקות מוקפצים, חמאת שום ולימון | 106

אנטריקוט 300 גרם, מוגש עם פירה | 180

סינטה על העצם 400 גרם, מוגש עם פירה | 181

מנות ילדים | 49

חזה עוף עם פירה / צ'יפס

שניצל עם פירה / צ'יפס

פסטה פנה ברוטב שמנת

תוספות: צ'יפס | אורז | פירה

ירקות מוקפצים | סלט שוק וקרוטונים | 26

אפרול שפריץ | 31 קוקטיילים קלאסיים | 36

🍷 צלחת לחמים, חמאת צ'ילי, סלסת עגבניות וזעתר | 29

צלוחיות

🍷 צלחת חריפים | 23

🍷 סלסת עגבניות ואריסה חריפה | 25

🍷 לאבנה קארי ופריקי | 29

🍷 חציל שרוף וסילאן | 31

🍷 פלפלים קלויים, שום קונפי, פטה | 34

ראשונות

סלקים אפויים, צזיקי, אגוזי לוז מקורמלים | 53

פנצנלה, עגבניות שרי, בצל סגול, ארוגולה, מוצרלה, בלסמי | 67

🍷 סלט עלים, אבן יוגורט, בצל סגול, ויניגרט קשיו | 66

סלט קיסר, בצל סגול, קרטונים, תוספת עוף | 79/63

🍷 מרק בטטה וגזר, קארי, פרמז'ן מגורד, שקדים קלויים | 43

נאים

סביצ'ה דג ים, אורגנו, גבינת המאירי | 68

קרפצ'יו בקר, ארוגולה, בלסמי מצומצם, פרמז'ן | 71

קרפצ'יו דג לבן, חרדל והדרים, שקדים קלויים | 69

עיקריות

🍷 המבורגר (או רידיפיין), צ'יפס (הלחמניה מוגשת עם מיונז, חסה, בצל ועגבניה) | 81

שניצל עוף, מוגש עם פירה / צ'יפס | 82

זוג נקניקיות "Weissbier", כרוב כבוש, קשיו, בריוש | 78

ג'בטה דגנים צרובה, בשר אונטריב בבישול ארוך, סלטון עלים | 76

רבילי ארטישוק ירושלמי, חמאת לימון ומרווה | 82

לינגויני פטריות וכרישה, שמנת, פרמז'ן | 79

ניוקי בחמאת מוצרלה, קולי בזיליקום, שרי צליות, שקדים קלויים | 86

🍷 פרייד רייס עם ירקות, רידיפיין מיט צלוי (טבעוני) | 81

פרגית בקארי תאילנדי, כוסברה, מוגש עם אורז | 87

קבב הבית, טחינת עשבים, בצל סגול ועגבניה צלויים, תוספת חמה לבחירה | 91

פילה דג לבן צרוב, ירקות מוקפצים, חמאת שום ולימון | 104

טורטילי קרם תירס, רוטב פרמז'ן, שמן סלרי | 89

אנטריקוט 300 גרם, מוגש עם פירה | 179

סינטה על העצם 400 גרם, מוגש עם פירה | 181

תוספות: צ'יפס | אורז | פירה | ירקות מוקפצים | 26

לצד הדרינק

מגש גבינות, ענבים, ריבת עגבניות שרי | 78

צ'יפס, פנצ'טה טלה צרובה, צ'דר | 39

סלמון מעושן, גבינת שמנת, ברוסקטות | 59

פיש אנד צ'יפס, איולי לימון כבוש, סחוג ירוק | 86

מנות ילדים | 49

חזה עוף עם פירה / צ'יפס

שניצל עם פירה / צ'יפס

פסטה פנה ברוטב שמנת

תפריט יין

מבעבע

קאווע ברוט, קובידס, ספרד 43/139
בלאן דה בלאן, ראבנטוס, ספרד 198
מואט ושנדו זוגי, 200 מ"ל, צרפת 125

לבן

פינו גריג'יו, ויואלדי, איטליה 45/151
שאבלי, אלאן ז'ופרואה, צרפת 55/194
אלברניו, מרייטה, ספרד 157
בלאן דה נואר, דורנברג, אוסטריה 189
סוביניון בלאן, ברבדו, ישראל 198
ריג'אלה, לה טונלה, איטליה 215

ורוד

ברברה מרלו, רקנאטי, ישראל 49/163
גרנאש סנסו, לה בלה אנג'ל, צרפת 149
רוזה ברבדו, ברבדו, ישראל 205
מרלו וקברנה פרנק, כישור, ישראל 202

אדום

פינו נואר, לה וילט, צרפת 48/159
קברנה ומרלו, שאטו טור פריניאק, צרפת 55/179
סירה ופטיט סירה, רקאנטי, ישראל 208

תכריט משקאות

בירה בבקבוק

שקמה מהחבית | 37/31
סטלה ארטואה, בלגיה | 29
באדוויזר, ארה"ב | 29
הוגארדן, בלגיה | 30
ויינשטפן, גרמניה | 34
מלכה חיטה / אדמונית, ישראל | 35
בירה ללא אלכוהול (קרלסברג 0.0%) | 25

קוקטיילים

ג'זמין - ג'ין, קמפרי, מונין, לימון | 51
אפרול שפריץ - פרוסקו, תפוז, סודה | 48
מוחיתו - רום מתובל, לימון, נענע | 49
אמארטו סאוור - רום לבן, אמרטו, לימון | 52
האוס בלנד - ג'ין פירות יער, קוניאק, מי ורדים | 52
רוזערק - אוזו 12, סירופ שקדים, עלי זעתר | 53
פרייבט רום - דארק רום, אפרסק, גרנדין | 54
הנזיר הירוק - שרטוז, קיווי, ג'ינג'ר | 57
מרגריטה - טקילה, טריפל סק, לימון | 55
סנגריה חמה / קרה | 49

שתיה קלה

מינרלים קטן / גדול | 24/13
סודה קטן / גדול | 25/13
קולה / זירו | 13
ספרייט / זירו | 13
ג'ינג'ר אייל | 16
מיץ תפוזים / לימונדה | 13

שתיה חמה

אספרסו / כפול | 13/11
קפוצ'ינו קטן / גדול | 15/13
אמריקנו | 15
קפה שחור | 12
חליטות תה | 12
קפה קר | 19

Lunch Menu 2026 = Vegan option | If you have any allergies, please let us know

-  Bread platter, chili butter, tomatoes salsa, za'atar | 29
-  Spicy platter | 23
 - Panzanella, cherry tomatoes, red onion, arugula, mozzarella, balsamic | 67
-  Green salad, yogurt dressing, red onion, cashews vinaigrette | 66
 - White fish ceviche, oregano, 'Hameiri' cheese | 68
 - Beef carpaccio, arugula, balsami, parmesan cheese | 71
 - Caesar salad, red onion, croutons, extra chicken | 63/79

Business Lunch (12:00-15:00, one appetizer of your choice)

Appetizers (Served with Bread)

-  Tomato salad, red onion and arugula
-  Roasted peppers, confit garlic, feta cheese
-  Labneh curry and freekeh
-  Burnt eggplant and date honey, cashews
-  Beetroots, Tzatziki, Caramelized hazelnuts
-  Carrot and sweet potatoes soup, curry, shaved parmesan cheese, roasted almonds

Main Courses

- Chicken tender, served with side dish of your choice | 79
- Chicken schnitzel, served with mashed potatoes or fries | 83
- Mushrooms linguine with leek, white cream, parmesan | 79
-  Hamburger (or Redefine Meat), bun served with mayo, onion, lettuce and tomato, fries | 85
 - Jerusalem artichoke ravioli, sage and lemon butter sauce | 83
-  'Redefine Meat', fried rice | 81
 - Thai chicken curry, cilantro, served with rice | 89
 - Kebab, Tahini with herbs, roasted onion and tomatoes, served with side dish of your choice | 94
 - Tortellini with corn cream, parmesan sauce, celeriac oil | 89
 - Two "Weissbier" sausages, sauerkraut, cashew, brioche | 79
 - Grilled grain bruschetta, slow-cooked brisket, green salad | 79
 - Fish and Chips, cured lemon aioli, green hot paste | 89
 - Seared white fish, stir-fried vegetables, garlic and lemon butter | 106
 - Entrecote steak 300g, served with mashed potatoes | 180
 - New York steak 400g, served with mashed potatoes | 181

Sides: French fries | Rice | Mashed Potatoes | Stir-Fried Vegetables | Salad with Crutons | 26

Aperol Spritz | 31 Classic Cocktails | 36

Children's dishes | 49

Chicken breast with mashed potato / french fries
Chicken Snitzel with mashed potato / french fries
Penne pasta with cream

Menu 2026

🌱 = Vegan option | If you have any allergies, please let us know

- 🌱 Bread platter, chili butter, tomatoes salsa, za'atar | 29

Mezze

- 🌱 Spicy platter | 23
- 🌱 Tomatoes salsa, hot harissa | 25
- 🌱 Labneh curry and freekeh | 29
- 🌱 Burnt eggplant and date honey | 31
- 🌱 Roasted peppers, confit garlic, feta cheese | 34

Appetizers

- Beetroots, Tzatziki, Caramelized hazelnuts | 53
- Panzanella, cherry tomatoes, red onion, arugula, mozzarella, balsamic | 67
- 🌱 Green salad, yogurt dressing, red onion, cashew vinaigrette | 66
- Caesar salad, red onion, crutons, extra chicken | 63/79
- 🌱 Carrot and sweet potatoes soup, curry, shaved parmesan cheese, roasted almonds | 43

Raw

- White fish ceviche, oregano, 'Hameiri' cheese | 69
- Beef carpaccio, arugula, balsami, parmesan cheese | 71
- White fish carpaccio, mustard and citrus, Roasted almonds | 69

Main Courses

- 🌱 Hamburger (or Redefine Meat), bun served with mayo, onion, lettuce and tomato, fries | 81
- Chicken schnitzel, served with mashed potatoes or fries | 82
- Two "Weissbier" sausages, sauerkraut, cashew, brioche | 78
- Grilled grain bruschetta, slow-cooked brisket, green salad | 76
- Jerusalem artichoke ravioli, sage and lemon butter sauce | 82
- Mushrooms linguine with leek, white cream, parmesan | 79
- Gnocchi, mozzarella butter, basil coullis, roasted tomatoes, roasted Almonds | 86
- 🌱 'Redefine Meat', fried rice | 81
- Thai chicken curry, cilantro, served with rice | 87
- Kebab, Tahini with herbs, roasted onion and tomatoes, served with side dish of your choice | 91
- Seared white fish fillet, stir-fried vegetables, garlic and lemon butter | 104
- Tortellini with corn cream, parmesan sauce, celeriac oil | 89
- Entrecote steak 300g, served with mashed potatoes | 179
- New York steak 400g, served with mashed potatoes | 181

Sides: French fries | Rice | Mashed Potatoes | Stir-Fried Vegetables | 26

Along with your drink

- Cheese platter, grapes, cherry tomatoes jam | 78
- French fries, seared lamb pancetta, cheddar | 39
- Smoked salmon, cream cheese, bruschettas | 59
- Fish and Chips, cured lemon aioli, green hot paste | 86

Children's dishes | 49

- Chicken breast with mashed potato / french fries
- Chicken Snitzel with mashed potato / french fries
- Penne pasta with cream

Wine Menu

Sparkling

Cava Brut, Cavas Codorníu, Spain | 43/139

Blanc de Blancs, Raventos, Spain | 198

Moet & Cahndon mini, France | 125

White

Pinot Grigio, Vivaldi, Italy | 45/151

Chablis, Alain Geoffroy, France | 55/194

Albarinho, Marieta, Spain | 157

Blanc de Noir, Durenberg, Austria | 189

Sauvignon Blanc, Bravdo, Israel | 198

Rigala, La Tunella, Italy | 215

Rosé

Barbera Merlot, Recanati, Israel | 49/163

Grenache Senu, La Belle Angèle, France | 149

Rose Bravdo, Bravdo. Israel | 205

Merlot & Cabernet Franc, Kishor, Israel | 202

Red

Pinot Noir, La Villette, France | 48/159

Cabernet Merlot, Château Tour Pincemail, France | 55/179

Syrah, Petit Syrah, Recanati, Israel | 208

Drinks Menu

Bottled Beers

Draft "Shikma" Pale Ale | 31/37

Stella Artois, Belgium | 29

Budweiser, USA | 29

Hoegaarden, Belgium | 30

Weihenstephaner, Germany | 34

Malka Wheat / Pale Ale | 35

Virgin Carlsberg 0.0% | 25

Cocktails

Jasmine - Gin, Campari, monin | 51

Aperol Spritz - Prosecco, orange | 48

Mojito - Spiced Rum, mint, lemon | 49

Amaretto Sour - White Rum, lemon | 52

House blend - Berries Gin, Congac, roses | 52

RozArak' - Ouzo 12, Almond syrup | 53

Private Rum - Dark rum, peach, grenadine | 54

Green Chartreuse, kiwi, ginger | 57

Margarita, Tequilla, Triple Sec, Lemon | 55

Hot \ Cold Sangaria - Cinamon, fruits | 49

Soft Drinks

Small / large mineral water 13/24

Small / large sparkling water 13/25

Coca Cola / Zero | 13

Sprite / Zero | 13

Ginger Ale | 16

Orange / Lemonade | 13

Hot Drinks

Espresso / Double Espresso | 11/13

Small / large Cappuccino | 13/15

Americano | 15

Black Coffee | 12

Tea | 12

Cold Coffee | 19

Alcohol display menú

Vodka

Żubrówka | 34

Ketel One | 38

Thinkers | 41

Belvedere | 41

Gin

Tanqueray | 40

Tanqueray 10 | 46

Gordons | 39

Roku | 48

Hendricks | 46

Tequilla

Mezcal Verde | 44

Mezcal Amores | 49

Don Julio Blanco | 54

Espolon blanco | 41

Espolon Reposado | 43

Rum

Captain Morgan Spiced | 38

Captain Morgan Black | 40

Plantation | 39

Sailor Jerry | 42

Zacapa 23 | 56

Zacapa XO | 79

Apéritif

Campari | 38

Aperol | 36

Gancia (Bianco, Rosso, Extra Dry) | 34

Anise

Arak Shalit | 35

Sambuca Molinari | 38

Ouzo 12 | 40

Pernod Paris | 44

Pastis 51 | 49

Digestif

Jagermeister | 39

Fernet Branca | 38

Green Chartreuse | 46

Porto Branco | 34

Grand Marnier | 49

Liquor

Baileys | 38

Frangelico | 39

Saint Germain | 54

Amaretto | 36

Blended Scotch

Johnnie Walker Blonde | 39

Johnnie Walker Black | 46

Johnnie Walker Blue | 96

Bourbon

Wild Turkey | 39

Bulleit | 43

Jack Daniels | 44

Gentelman Jack | 51

Whiskey

Jameson | 41

Glenfiddich 12 | 58

Glenfiddich 21 | 107

Glenmorangie 10 | 61

Singleton 15 | 64

Ardberg 10 | 57

Talisker 10 | 64

Royal Lochnager | 68

Congac

Hennessy VS | 43

Hennessy VSOP | 58

Hennessy X.O | 129

ראשונות (מוגש עם לחם)

סלט עגבניות ובזיליקום
פלפלים קלויים, שום קונכי, פטה
לאבנה קארי ופריקי
סלטון חציל וסילאן, קשיו קלוי
סלקים אפויים, צזיקי, אגוזי לוז מקורמלים
מרק עונתי מתחלף

עיקריות

חזה עוף, מוגש עם תוספת חמה לבחירה
שניצל עוף, מוגש עם פירה / צ'יפס
לינגוויני פטריות וכרישה, ציר פטריות, פרמזן
המבורגר אנטריקוט, צ'יפס (הלחמניה מוגשת עם מיונז, חסה, בצל
ועגבניה)
רביולי ארטישוק ירושלמי, חמאת לימון ומרווה
אושפלאו 'רידיפיין מיט' (טבעוני)
טורטליני קרם תירס, רוטב פרמזן, שמן סלרי
ניוקי בחמאת מוצרלה, קולי בזיליקום, שרי צליות, שקדים קלויים
פיש אנד צ'יפס, איולי לימון כבוש, סחוג ירוק
דג ים צרוב, ירקות מוקפצים, חמאת שום ולימון
עוף בקארי תאילנדי, אורז וירקות
קבב הבית, בצל סגול ועגבניה צלויים, מוגש על טחינת עשבים
אונטריב בבישול ארוך, ברוסקטת דגנים וסלטון עלים
זוג נקניקיות "וויסביר", כרוב כבוש, חרדל וקורנישונים, מוגש עם בריזש

תוספות: צ'יפס | אורז | פירה | ירקות מוקפצים

הארוחה כוללת לחם ושתיה קלה לבחירה / שליש בירה שקמה מהחבית

Starters

Tomato salad, red onion and arugula
Roasted peppers, confit garlic, feta cheese
Labneh curry and freekeh
Burnt eggplant and date honey, cashews
Beetroots, Tzatziki, caramelized hazelnuts
Carrot and sweet potatoes soup, curry, parmesan, roasted almonds

Main courses

Chicken tender, served with side dish of your choice
Chicken schnitzel, served with mashed potatoes or fries
Mushrooms linguine with leek, mushroom broth, parmesan
Entrecote hamburger (or Redefine Meat), bun served with mayo, onion, lettuce and tomato, fries
Jerusalem artichoke ravioli, sage and lemon butter sauce
'Redefine Meat', fried rice
Thai chicken curry with vegetables, cilantro, served with rice
Kebab, Tahini with herbs, roasted onion and tomatoes, served with side dish of your choice
Tortellini with corn cream, parmesan sauce, celeriac oil
Two "Weissbier" sausages, sauerkraut, cashew, brioche
Grilled grain bruschetta, slow-cooked brisket, green salad
Fish and Chips, cured lemon aioli, green hot paste
Seared white fish, stir-fried vegetables, garlic and lemon butter

Sides: French fries | Rice | Mashed Potatoes | Stir-Fried Vegetables

Every meal served with bread, soft drink / draft local beer

תפריט קינוחים

טירמיסו | 49

קראק פאי וקרם פרש | 49

קרם ברולה | 49

עוגת גבינה, קולי פירות יער | 49

אפוגטו, שוט אספרסו חם, גלידת וניל | 36

עוגת ביסקוויטים, קרמבל שקדים וגלידת וניל | 54

בראוניז אגוזי מלך וקרמל מלוח | 7 / יחידה

משקאות חמים

סנגריה חמה/קרה לבחירה, פירות יבשים, מקל קינמון | 49

מבחר חליטות תה | 12

תה בריאות (ג'ינג'ר, נענע ולימון) | 12

צ'אי מסאלה (מוגש עם חלב) | 24

סיידר חם / אלכוהולי 24/32

Dessert Menu

Tiramisu | 49

Crack Pie, served with cream fraiche | 49

Creme Brulee | 49

New York cheesecake | 49

Afogato, hot espresso, vanilla ice cream | 36

Biscuit cake, almonds crumble, vanilla ice cream | 54

Brownies, walnuts, salted caramel | 7 Nis for 1

Hot Drinks

Hot/Cold Sangaria, dry fruits, cinamon | 49

Various tea infusions | 12

Healthey tea (ginger, mint, lemon) | 12

Masala chai (served with milk) | 24

Hot cider | additional wine 24/32