

# המסעדה של אבי

## AVI'S RESTAURANT

סיפורו של מקום

**"המסעדה של אבי"** הוא מוסד קולינרי טברייני מקומי המשלב בתוכו מורשת ארוכת שנים של מייסד המסעדה אבי בטאן זכרו לברכה, בשילוב טעמים המספרים את סיפורה של טבריה. אבי ז"ל, נצר למשפחה טבריינית ציונית שורשית, הקים בשנת 1977 את "בית התה של אבי" ומכר למעלה מעשרים סוגי תה. כשהסתיים החורף ואיתו גם הדרישה לתה מחמם, החלו להגיש מאכלים איטלקיים ופיצות שהפכו לשם דבר בעיר, ובמהרה המקום הפך למוקד בילוי מרכזי שמשך אליו אנשים מכל האזור. בשנת 1982 המקום הוסב למסעדה ושינה את שמו ל-"המסעדה של אבי". מאז ועד היום ממשיכים במסעדה את הקו הטברייני ומגישים דגים טריים שמגיעים הישר מהכנרת למחבת, בשרים הנבחרים בקפידה ומטופלים על ידי אנשי הגריל באהבה ובנוסף השירות מקצועי, אדיב ומפנק המעניק אוירה ביתית ונעימה. אנו ממשיכים את מורשתו של אבי ז"ל, שאהב לארח בחיוו ונהג כאברהם אבינו על פי המשפט

**"וְהָיָה כְּשֶׁלַּחְנוּ שֶׁל אַבְרָהָם אֲבִינוּ.  
כָּל-רֹעֵב מִמֶּנּוּ יֵאָכֵל. וְכָל-צָמָא מִמֶּנּוּ יִשְׁתֶּה."**

112122



# המסעדה של אבי

## AVI'S RESTAURANT

בס"ד

פאמילי שולאן

**House Salads Set (small/big)** 75/100  
10 kinds of fresh homemade salads, pita bread, garlic pita bread, falafel.

**סט סלט הבית** קטן/ גדול  
10 סוגי סלטים, פיתות, פיתות שום, פלאפל

*First Course:*

יאשולאן

**Homemade Hummus** 39  
With olive oil and chickpeas.

**חומוס הבית**  
שמן זית וגרגירי חומוס

**Homemade Hummus with meat** 49  
With veal meat and roasted almonds

**חומוס בשר**  
בשר עגל טחון שקדים קלויים

**Arabic salad** 42

**סלט ערבי**

**Avi's Salad** 62  
Finely chopped salad, chickpeas, falafel, pita chips In the oven, hyssop onion and Sumac on a bed of tahini

**הסלט של אבי**  
סלט קצוץ דק גרגירי חומוס פלאפל שברי פיתה זעתר בצל וסומק על מצע של טחינה

**Fatayer** hand made middle eastern dumplings filled with spinach and onions 49

**פטאיר**  
כיסוני בצק ממולאים תרד ובצל

**Whole grilled eggplant** 49  
With tahini, tomatoes

**חציל שלם בגריל**  
טחינה וסלסלת עגבניות

**Moroccan spicy cigar** 45  
Pulled beef garlic, coriander served with tahini and amba.

**סיגר מרוקאי פיקנטי**  
בשר מפורק שום כוסברה מוגש עם רוטב טחינה ועמבה

**Beef fillet carpaccio** 69  
garlic confit Olive oil and balsamic reduction

**קרפצ'יו בקר**  
פילה בקר פרוס דק דק בליווי שמן זית קונפי שום ובלסמי

**Breadcrumb's cauliflower** 49  
With mayonnaise, mint and sweet chili sauce.

**כרובית פירורי לחם**  
מיונענע וצ'ילי מתוק

**Sea of Galilee Fish cigar** 55  
Served with pickled lemon, harissa and tahini.

**סיגר דגי כנרת**  
מוגש עם לימון כבוש, אריסה וטחינה

## Fish

Fish can be served deep fried or grilled with Chips/rice/potato.

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>St. Peter's Fish</b>                                 | <b>90</b>  |
| <b>Sea bream</b>                                        | <b>120</b> |
| <b>Sea Bass</b>                                         | <b>125</b> |
| <b>Sea of Galilee's Fish Plate</b>                      | <b>100</b> |
| <b>Salmon fillet/ Sea Bass fillet/ Sea bream fillet</b> | <b>95</b>  |

|                                                                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Mediterranean sea bass linguine</b> Seared on flat top, fresh linguine, garlic confit, kalamata olives, hot peppers and lots of green herbs | <b>135</b> |
| <b>Salmon Gnocchi</b> Salmon steak on a bed of gnocchi, burned vegetables salsa, pine nuts and grated tomatoes                                 | <b>135</b> |

## Skewers

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>Kebab</b>                 | <b>39</b> |
| <b>Spring chicken skewer</b> | <b>39</b> |
| <b>Veal Skewer</b>           | <b>49</b> |
| <b>Chicken livers skewer</b> | <b>39</b> |
| <b>Spicy Merguez Sausage</b> | <b>39</b> |
| <b>Veal almond skewer</b>    | <b>85</b> |

## Specials

|                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Chicken Breast</b> Chips/rice/potato                                                                 | <b>80</b>  |
| <b>Schnitzel (escallop)</b> Chips/rice/potato                                                           | <b>80</b>  |
| <b>Lamb Chops</b>                                                                                       | <b>165</b> |
| <b>Ribeye steak</b>                                                                                     | <b>165</b> |
| <b>Fillet Steak</b>                                                                                     | <b>170</b> |
| <b>Shishbarak</b> Traditional middle eastern dumplings filled with beef and cooked in vegan yogurtsauce | <b>75</b>  |
| <b>Meats feast - price per person</b>                                                                   | <b>195</b> |
| Variety of meats including beef fillet, lamb chops, ribeye, house salads and choice of side             |            |

**Kids** Served with cut vegetables and a glass of juice

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Schnitzels</b>                  | <b>55</b> |
| <b>Hamburger</b>                   | <b>55</b> |
| <b>Spaghetti with tomato sauce</b> | <b>55</b> |

## צ'פס

(ניתן לעשות את כל הדגים בגריל/ טיגון)  
מגיע עם תוספת לבחירה - צ'יפס/ אורז/ תפוז

## מושט

## דניס

## לברק

## מושט כנרת

## פילה סלמון/פילה לברק/פילה דניס

## מנה צ'פס

**לברק ולינגוויני** לברק מפורק צרוב על פלאנצ'ה, לינגוויני טרי, שום קונפי, פלפל חריף, זיתי קלמטה והמון וירק

**סלמון וניוקי** סטייק סלמון על מצע של ניוקי, סלט משוואיה, צנובר ועגבניות מגורדות

## ס'פ'אז'ר

## שיפוד קבב

## שיפוד פרגית

## שיפוד עגל

## שיפוד כבד עוף

## שיפוד מרגז

## שיפוד שקדי עגל

## מ'א'ז'ר

**חזה עוף** צ'יפס/ אורז/ תפוז

**שניצל** צ'יפס/ אורז/ תפוז

**צלעות טלה** ירקות אפויים ורטבים

**סטייק אנטריקוט** ירקות אפויים ורטבים

**פילה עגל** ירקות אפויים ורטבים

**שישברק** מאכל ערבי מסורתי, כיסוני בצק

ממולאים בשר ברוטב יוגורט (פרווה)

**ארוחת בשרים פרימיום לפי סועד**

מיקס בשרים הכולל מדליוני פילה, צלעות טלה,

אנטריקוט, סט סלטי הבית ותוספות לבחירה

מנה ילדים מוגש עם ירקות חתוכים וכוס מיץ

## שניצלונים

## המבורגר

## ספגטי ברוטב עגבניות



המסעדה של אבי

AVI'S RESTAURANT

 המסעדה של אבי  
AVI'S RESTAURANT

מקווים שנהנתם

**לפרטים וסגירת אירועים**  
**04-6791797**

המסעדה של אבי  avis\_restaurant 



**tripadvisor**



# המסעדה של אבי

## AVI'S RESTAURANT

### Desserts

- Chocolate lava cake** 45  
Warm and rich chocolate cake with gooey center
- Panna cotta** 45  
Classic Italian dessert served with strawberry sauce
- Rontando** 45  
Loacker layer with nugget, pastry cream filled eclair cover with Nutella cream
- Lemon and pistachios pie** 45  
Crunchy pistachio and white chocolate crust, lemon and chantil cream and vanilla
- Layered Brûlée** 45  
Layers of creme brûlée between crispy pastry
- Choco pie** 45  
Chocolate filled puff pastry

### קינוחים

- פונדנט שוקולד**  
עוגת שוקולד חמה עם ליבת שוקולד נוזלית עשירה
- פנקוטה**  
פנקוטה איטלקית קלאסית בליווי רוטב תות
- רוטנדו**  
שכבה קראנצ'ית של לואקר ונוגט פחזנית במילוי קרם פטסייר עטופה בקרם נוטלה
- טארט לימון פיסטוק**  
קריספי פייטה פיסטוק ושוקולד לבן קרמו לימון קרם שנטיל ונילי
- ברולה קומתיים**  
שכבות קרם ברולה ובניהם טוולים של בצק עלים
- שוקו פאי**  
אצבעות בצק ממולאות שוקולד



לסקינג

עד השעה 14:00

**בתוספת של 30 ₪ למנה העיקרית  
מקבלים סט סלטים ושתייה קלה  
תפוזים/לימונדה  
\*בירה מהחבית 15 ₪**

*Soft Drinks*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Coca Cola                | 15 |
| Coca Cola Zero           | 15 |
| Sprite                   | 15 |
| Fanta                    | 15 |
| Fuze Tea – Peach Ice Tea | 15 |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| "Neviot" mineral water Bottle        | 12/25 |
| Soda Water                           | 12/25 |
| "Neviot" Flavored water Apple/grapes | 15    |
| Grape juice                          | 15    |
| Orange Juice                         | 12/33 |
| Lemonade                             | 12/33 |

*Beers*

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Carlsberg       | 25       |
| Weiherstephaner | 27       |
| Heineken        | 25       |
| Blank           | 25       |
| Shikma barrel   | 28/34/55 |

*Alcohol*

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Gin Gordon                | 15/34     |
| Gin tonic                 | 44        |
| Ouzo                      | 15/35/220 |
| Arak                      | 12/25/200 |
| Don Julio                 | 35/60     |
| Johnny walker gold label  | 25/55     |
| Johnny walker black label | 20/45     |
| Belvedere vodka           | 20/45     |
| Glenmorangie 10           | 20/45     |
| Glenmorangie nectar d'or  | 35/60     |

*שתייה קלה*

קוקה קולה  
קוקה קולה זירו  
ספרייט  
ספרייט זירו  
פאנטה

פיוז טי תה קר בטעם אפרסק

נביעות מים מינרליים זכוכית  
סודה  
נביעות בטעמים תפוח/ענבים  
פריגת ענבים  
מיץ תפוזים  
לימונדה

*2 יולר*

קרלסברג  
ויינשטפן  
היינקן  
בלאנק  
חבית שקמה

*אלכוהול*

ג'ין גורדון  
ג'ין+ טוניק  
אוזו  
ארק  
טקילה דון חוליו  
גולד לייבל  
בלק לייבל  
וודקה בלוואדיר  
גלנמורנג'י 10  
גלנמורנג'י נקטר דאור

