



אנחנו

ברוכים הבאים לבאבי'ס! בית של בשרים וחברים.

מאז שהקמנו את המסעדה תחת השם "גחלים אשדוד", עוד בשנת 2009, חרתנו על דגלנו כמה עקרונות חשובים: **מקצוענות** ללא תחרות, החל בבשר האיכותי ביותר המהווה אחת מאבני היסוד של המסעדה, שרובו מגיע מהמשק שלנו, משק N19 שבדרום, דרך **מגוון מנות**, מהמוכרות והאהובות, לצד **יצירות חדשות ומפתיעות** פרי מוחו של השף שלנו ועד לשירות המוקפד והחמים.

בבאבי'ס אוהבים בשר - ואהבה זו באה לידי ביטוי במגוון ובאיכות הנתחים שיש לנו להציע. הצוות שלנו מלווה את הפרות **מהמשק ועד לצלחת**. אנו מציעים נתחי בשר מבקר ישראלי שלנו, בשר בקר טרי ומובחר בלבד. נתחי הבשר מיושנים במקררי יישון בשיטת Dry aging. קצב ההתיישנות אינו אחיד בין הנתחים השונים ולכן אנו מציעים **מידי יום את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלית**. אז... הצטרפו אלינו למסע של בשרים וחברים

לחייכם... באבי'ס

חובה

סלטים חדשים

סיפתח מזטים

פתיחה של סלטי הבית בליווי לאפות חמות מהטאבון
14 סלטים מהמגוון, מתחלפים לפי העונה

38 לסועד (עם הזמנת בשר) | 45 לסועד (ללא הזמנת בשר) | 15 לילד עד גיל עשר

סלטי בריאות (צמחוני)	חומוס ושותפיו
30/45 ירקות גינה מלפפון שטח, עגבניות מגי ובצל סגול קצוצים ידנית עם שמן זית ולימון טרי סחוט	40 חומוס חברים
60 מיקס חסות קריספיות רועשות, טבעות בצל סגול, דפי צנונית, ויניגרט דבש ושקדים מסוככים	40 חומוס חברים עם טחינה הר ברכה
35 עגבניות צרחות שום, פלפלים לוהטים, שמן זית ומלח ים (חריף מאוד)	45 חומוס עם פטריות יער מוקפצות בבצלי שאלוט ושמן זית
60 סלט כרוב צלוי בליווי טחינה גולמית, סילאן ושבבי בצל קריספי	69 חומוס שווארמה
	69 חומוס אסאדו
	20 צלחת חריפים

מנות פתיחה

65 מהיער לשולחן פטריות מוקפצות בשמן זית, קונפי שום ותבלינים (זהירות ממכר)	65 חציל טמפורה חציל חרוך בבבילית טמפורה טחינה ורוטב שיפקה (מעט חריף)
69 פרחי כרובית מצופים בפנקו, מטוגנים בשמן עמוק ורוטב הבית	55 כבד קצוץ עם ריבת בצל וצנימים
65 קרפצ'ו כרובית פרוסות דקות של כרובית טרייה בליווי טחינה ורוטב עשבי תיבול	75 סיגר שקדי עגל עלי בריק ממולאים בשקדי עגל מתובלים עם נגיעות טחינה גולמית ופלח לימון טרי (מומלץ לסחוט על הסיגר)
38/48 צ'יפס אמריקאי	65 נגיסי עוף בציפוי קשקשי דרקון ורוטב הבית
45 צ'יפס בטטה	69 ארטישוק אלה רומנה לביבות ארטישוק מטוגנות, מצופות בטמפורה בליווי רוטב עגבניות ובצל חריף

חדש

בצקים ובשרים

שילובים מפתיעים מהטאבון | שאלו את המלצר/ית על המיוחדים של היום

75

פיצה שווארמה חציל במיונו, טחינה ומעל סלטון ירק ועגבניות

89

סוכריות שייטל שייטל טחון עם בצל ופטרוזיליה במעטפת טורטיה ופירורי פיסטוק

מיוחד

מהאף ועד הזנב

מיוחדים עם "כל החלקים"

129

טחול הבית במילוי כבדי עוף, טחול עוף, שקדי עגל, אשכי הודו ושומן לבן בליווי ירקות גריל

119

קבאביס שני שיפודי עגל קצוץ ידני על מצע חציל חרוך שוחה בטחינה הר ברכה (זהירות רותח!)

נקניקיות

כל הנקניקיות נעשות על ידינו במקום ומוגשות בליווי ירקות בגריל, פיתה דרוזית, שמן זית ובצל בסומק

99

נקניקיות מרגו נקניקיות עבודת יד במילוי אונטריב טחון (פיקנטי)

99

נקניקיית כבד מולארד נקניקיית עבודת יד במילוי כבד מולארד (פיקנטי)

רק בבאבי'ס אשדוד



תרנגולים

99

כבדי עוף מוקפצים עם בצל וסילאן

79

כנפי עוף במחבת לוחטת בויגוג מתוק

על מצע תפוזי מדורה לצד ירקות גריל

99

אומצת פרגית בתערובת תבלינים

89

שניצל עוף בציפוי טוקיו עם פירה בצד

89

חזה עוף בציפוי תבלינים

בליווי שעועית גינה

על האש

שיפודי קצבים

המחיר מתייחס לשיפוד אחד

45	שיפוד כנפיים בתערובת תבלינים	45	לבבות עוף מלח ים ופלפל גרוס	52	ירכי פרגית בתערובת תבלינים
65	שיפוד מרמריס כבד עגלה ושומן לב בתבלין טורקי ראס אל חנות	70	אשכי הודו תערובת תבלינים	52	קבב על הסכין
120	שקדי עגל מלח ים ופלפל גרוס	100	פילה בקר מלח ים ופלפל גרוס	52	קבב טלה עם צנוברים
155	כבד אווז מלח ים ופלפל גרוס	79	אנטריקוט בלאק אנגוס מלח ים ופלפל גרוס	45	כבד עוף טרי מלח ים ופלפל גרוס

מיוחד

מה שבאבי מזמין

109	סושי קצבים שישה מדליוני סושי של נתח קצבים, שקדי עגל ושומן בוקס
89	צלחת שווארמה עגבניה שרופה בצל ופלפל חריף אש



ההמבורגרים שלנו - נתחים מובחרים מקוצבים במקום

89
המבורגר באביס
מנתחים מובחרים
בתוספת צ'יפס אמריקאי ורוטב הבית

89
אסאדו בורגר
המבורגר ואסאדו מפורק מעל
בתוספת צ'יפס אמריקאי ורוטב הבית

בשרים על גחלים

באביס גאה להציג: בקר מובחר מהמשק שלנו, משק N19

אנו מציעים נתחים מבקר ישראלי מהמשק שלנו N19, העדר שלנו גדל במושבי הדרום ונהנה מתנאים טובים, גידול מוקפד ותזונה מובחרת.

מילון הבשר הגדול

כל מה שרציתם לדעת והתביישתם לשאול

דרגות הצליה



רייר (RARE) מרכז קר אדום 52 מעלות (47-54)

צריבה מינימלית - חלקיו החיצוניים עשויים, מרכזו של הבשר נשאר קר, אדום ונא

מדיום רייר (MEDIUM RARE) מרכז חם אדום 57 מעלות (55-59)

צליה של מעטפת הבשר החיצונית, פנים הנתח חם אדום ומרכזו עדיין מעט נא

מדיום (MEDIUM) מרכז ורוד 63 מעלות (60-65)

מידת הצליה המומלצת למרבית נתחי הבקר, החלק החיצוני עשוי היטב, מרכזו ורוד

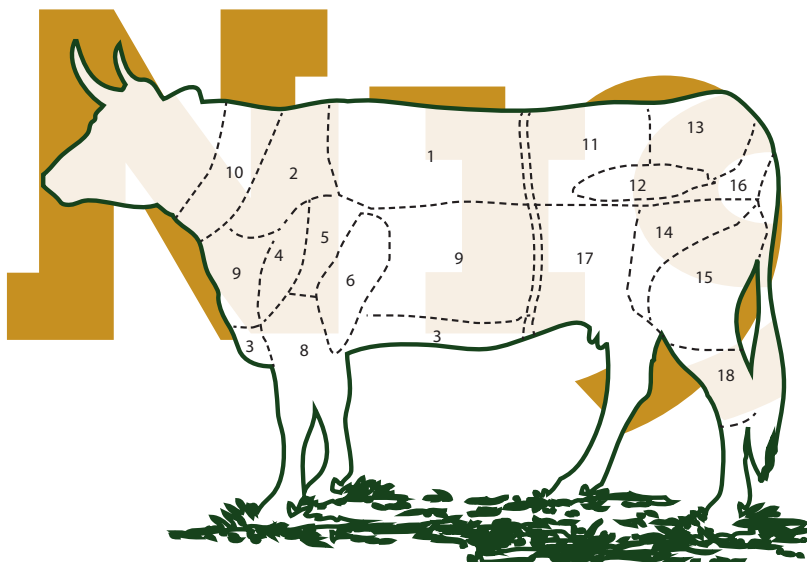
מדיום וול (MEDIUM WELL) מרכז ורדרד 66 מעלות (66-70)

מידת צליה זו ומעלה מתאימה לנתחים שומניים, החלק החיצוני עשוי היטב, מרכזו ורדרד

וול דאן (WELL DONE) מרכז אפרפר 71 מעלות (70 ומעלה)

הנתח עשוי היטב המעטפת החיצונית מעט "שרופה" והחלק הפנימי בצבע אפרפר

נתחי הבקר



01 | **אנטריקוט הצלע** | לסטייקים ורוסטיבים | 02 | **צלעות, ריפעת** | לצלי, לנויד, לבישול איטי ולטחינה

03 | **חזה, ברוסט** | לצלי תנור וקדירה, לנויד ומרקם | 04 | **כתף מרכזי** | לצלי קדירה, לנויד ולטחינה

05 | **צלי עגל** | לצלי תנור וקדירה, לבישול, לחמין ולרוסטיבים | 06 | **פילה מדומה, פאלש** | לצלי קדירה ולבישול ברוטב

07 | **מכסה הצלע** | לטחינה ובישול איטי | 08 | **הזרוע, פולן** | לנויד, למרק, לחמין ולאוסובוקו | 09 | **קשתית, שפונדרה** | לבישול איטי, למרק ולאסאדו

10 | **צוואר** | לנויד, למרק ולטחינה | 11 | **סינטה, מותן** | לרוסטיבים ולסטייקים | 12 | **פילה** | לרוסטיבים ולסטייקים

13 | **שייטל, כנף העוקץ** | לסטייקים, שיפודים, ורוסטיבים | 14 | **אוזות** | לנויד, לצלי קדירה ולטחינה | 15 | **צ'אק, ירכה, פיקנייה** | לסטייקים, לצלי וקדירה

16 | **כף** | לסטייקים, לאסקולופ ולצלי | 17 | **פלדה, כסליים** | לנויד, לטחינה ולרולדה

18 | **שריר אחורי** | לנויד, למרק ולבישול איטי | 19 | **ויסבראטן** | לצלי קדירה



מיוחדים, פרימיום

הנתחים מטופלים ומיושנים בשיטת Dry aging במקררי הבשר שלנו. אנו מציעים במסעדה מידי יום רק את הנתחים שהגיעו לדרגת יישון אופטימלי. ניתן ורצוי להזמין מראש נתחים מיוחדים, הצוות המקצועי שלנו ישמח להציג בפניכם את הנתחים המיוחדים המוצעים בכל יום.

330 שאטו אנטריקוט אנגוס 280 גר'
נתח אנטריקוט של עגל אנגוס בליווי שני מדליוני כבד אווז לצד רטבי הבית.

עגל האנגוס מהמשק שלנו מיושן 30 ימים, עשיר בשומן ובשרו עסיסי מאוד. השומן נשמר גם בזמן הכנת הסטייק שמקבל טעם בשרי עמוק. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן.

290 מיקס קצבים
טריון של פילה בקר, כבד אווז ואומצת פרגית בגריל לצד רוטב שיפקה וריבת בצל.

340 פריים ריב סטייק אנגוס על העצם 500 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. אנטריקוט על העצם שמיושן מעצים את טעמי הבשר ומרכך את הנתח ובעל מרקם אגרסיבי.

330 אנטריקוט הרפורד 400 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. עגל מן הרפורד הידוע באיכותו הגבוהה, בעסיסיותו ובמנעד טעמים עמוק ובשרי במיוחד. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן עסיסי.

169 חטיפי אסאדו וואגיו 300 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה.

250 צלעות טלה בייבי מזון מרינו 400 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל, רוטב שיפקה וירקות גריל. טלה הוא כבש שגילו עד 10 חודשים ומשקלו לא עולה על 40 ק"ג, בשר הטלה נחשב לעסיסי במיוחד.

250 פילה בקר בלק אנגוס 250 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. פילה הוא שריר שאינו מאומץ ולכן כנתח הוא רך מאוד ונחשב ליוקרתי במיוחד. נתח דל בשומן.

220 אנטריקוט שארולה 280 גר'
על גריל פחם הדרים לצד איולי חרדל ורוטב שיפקה. מעגלה שמנה מהמשק שלנו. נחשב לבשר עגל באיכות גבוהה, זן מוכלא מעגל מן אנגוס והרפורד. האנטריקוט מאופיין בסיבי שומן עסיסי.

על עוד מיוחדים/פרימיום. שאלו את המלצר/ית

מהמים



דגים וגחלים



צמחוני

66 **ספגטי ברוטב עגבניות** 79 **המבורגר צמחוני**
בתוספת צ'יפס ורוטב הבית

ילדים

ילדים עד גיל 10

נקניקיות עוף. צ'יפס וירקות טריים / 69

המבורגר בקר. בלחמניה טרייה צ'יפס וירקות / 69

אצבעות עוף אמיתי. בציפוי פריך וצ'יפס / 69

ספגטי ברוטב עגבניות. בתוספת נקניקיות עוף פרוסות לרצועות / 69

*** כל הארוחות מוגשות עם בקבוק שתיה קלה ***

לשתות

חם

קפה שחור 10 / אספרסו 10 / כפול 10

תה 10 / תה נענע 10

קר

מוגזים 16 / מים מינרלים, מים בטעמים 16

סודה 16

אשכוליות, ענבים, מנגו, תות-בננה 16

תה קר אפרסק 16

בירה שחורה 16 / לימונענע 16

תפוזים סחוט 16 / אקס אל 16

קראף לימונענע / תפוזים סחוט 28

עוד משקאות בתפריט האלכוהול המלא



צהריים בבאבי'ס

תפריט עסקיות

הארוחה העסקית מוגשת בין השעות 11:30-17:00 | לא כולל חגים ומועדים

כולל

סלטי הבית (ללא הזמנת בשר לסועד 45 ש"ח / לילד 15 ש"ח)
לפתיחה: לאפות חמות מהטאבון ומבחר סלטי הבית במילוי חופשי
כל המנות מגיעות עם תוספת חמה לבחירה מתוך:
אורז לבן, אורז בוכרי, פירה, צ'יפס, הום פרייז,
תפוח אדמה ברוזמרין, שעועית ירוקה
תוספות בתשלום: חומוס טחינה 20 ש"ח / חומוס פטריות 20 ש"ח
כבד קצוץ עם ריבת בצל 20 ש"ח / סלט ערבי 20 ש"ח
חציל בלאדי על פחמים במעטפת טחינה 20 ש"ח
מרק היום (בעונה) 20 ש"ח (מותנה ברכישת מנה עסקית)
כל המנות מגיעות עם שתייה אחת לבחירה מכל סוגי המשקאות הקלים

129 - עסקית פותחים שולחן

שני שיפודים לבחירה מתוך:
אנטריקוט, אשכי הודו, שומן כבש, מולארד
או מנה לבחירה מתוך:
נקניקיות מרגו פיקנטי
נקניקיית כבד מולארד פיקנטי

129 - עסקית מהמים

שיפוד סלמון על גריל פחמים
פילה דניס על גריל פחמים
לברק "ספר תוח" על גריל פחמים

159 - עסקית פינוק

מנה לבחירה מתוך:
סטייק אנטריקוט, סושי קצבים, חטיפי אסאדו

99 - עסקית סוגר פינה

שיפוד אחד לבחירה מתוך:
פרגית, כבד עוף, לבבות עוף, קבב,
כנפיים, קבב טלה, מרמריס (כבד עגלה ושומן לב)

119 - עסקית קלאסית

שני שיפודים לבחירה מתוך:
פרגיות, כבד עוף, לבבות עוף, קבב,
כנפיים, קבב טלה, מרמריס (כבד עגלה ושומן לב)
או מנה לבחירה מתוך:
חזה עוף, שניצל עוף, שווארמה,
המבורגר קצבים, כנפיים בצ'ילי, סטייק פרגית,
כבד עוף מוקפץ עם בצל וסילאן על תפוז"א מדורה,
קבאביס - קבב עגל על מצע חציל חרוך וטחינה,
ספגטי בולונז



שיפודים (מחיר לשיפוד)	בפיתה	בלאפה/בגט	בחמגשית
שווארמה	55	60	75
פרגיות	55	60	70
קבב	55	60	70
כבד עוף	55	60	70
לבבות	55	60	70
שקדי עגל	90	95	105
אנטריקוט	65	70	80
מולארד	65	70	80
אשכי הודו	65	70	80
כבד אווז	145	150	160
פילה בקר	85	90	100
שומן כבש	65	70	80
קבב טלה	55	60	70
נקניקיות מרגז	65	70	80
שניצל	55	60	70
חזה עוף	55	60	70

שיפוד כנפיים	60
מניפת פרגיות	100
המבורגר קצבים בלחמנייה	75
טחול ממולא	120

תוספת שיפוד בסיס 22 ש"ח | תוספת שיפוד מיוחד 30 ש"ח
ההזמנה בחמגשית כוללת שתי תוספות ושני סלטים בלבד
יש אפשרות להוסיף סלטים ב 5 ש"ח ליחידה



הבנאים 3, אשדוד | 08-856-9457