

תפריט אלקוהול

אפרטיף

- גליאנו אפרטיבו 19/32 ₪
- קמפרי 21/36 ₪
- אפרול 21/36 ₪
- מרטיני ביאנקו 19/32 ₪

דז'סט'יף

- ייגרמייסטר 21/36 ₪
- שרטז ירוק 28/48 ₪
- מרטיני רוסו 19/32 ₪

קונ'יאה

- רמי מרטן v.s.o.p 51/85 ₪
- רמי מרטן x.o 108/180 ₪

ליקרים

- לימונצ'לו ווילהה מסה 20/34 ₪
- אמרטו דיסרנו 19/32 ₪

סינגל מאלט ובלנדד

- גראנטס 19/32 ₪
- שיבס 21/36 ₪
- ג'וני ווקר אדום 20/34 ₪
- ג'וני ווקר שחור 26/44 ₪
- בלוויני 12 38/64 ₪
- לנפידיך 12 32/54 ₪
- לנפידיך 15 40/68 ₪

וויסקי אמריקאי

- ג'ים בים לבן 17/28 ₪
- פור רוזס 16/26 ₪
- ג'ק דניאלס 19/32 ₪

וודקה

- סטולי פרימיום 21/36 ₪
- סטולי גולד 25/42 ₪
- עלית מבית סטולי 39/66 ₪
- ת'ינקרס 27/46 ₪

ג'ין

- וויטלי ניל 21/36 ₪
- רוקו 29/48 ₪
- גורדונס 29/48 ₪
- הנדריקס 32/54 ₪

רום

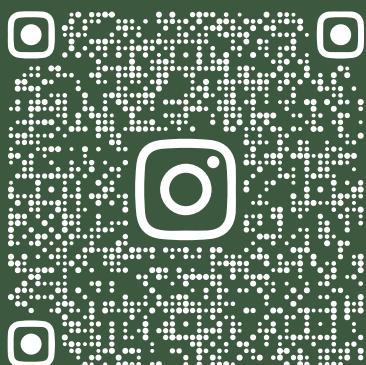
- נגריטה ספייס 20/34 ₪
- קשאסה 21/36 ₪
- הוואנה קלאב 23/38 ₪

אנ'יס

- אוזו מטקסה 21/36 ₪
- פרנו 20/34 ₪
- עראק 17/28 ₪
- עראק לימונים 17/28 ₪

טקילה

- רוסטר רוחו אניחו 29/48 ₪
- קא רפוסדו 35/58 ₪
- מילגרו סילבר 25/42 ₪



@BENJAMIN_RESTAURANT_BAR



בנג'מין

מטבח ובר ארצישראלי

ירקות

חריפים 18 ש"ס **

פלפלי צ'ילי כבושים, צ'ימיצורי חריף, מטבוחה מעושנת ופלפל צ'ילי שרוף

סלקים צלויים 46 ש"ס **

אגוזי לוז, זעתר טרי, שמן זית נבאלי "בית בד פתורה", גבינת צאן רכה של "משק עברי", שמן עשבי תבלין וגרידת לימון

עגבניות חריפות 38 ש"ס ***

עגבניות מגי, לימון כבוש, פלפל חריף, בצל סגול, שמן זית פיקואל, כוסברה ומיץ לימון על לאבנה

קיסר המושבה 58 ש"ס *

חסה לאליק ולבבות חסה רומיין, שרי צלויים, אספרגוס, קרוטונים ורוטב קיסר *תוספת חזה עוף צלוי 14 ש"ס*

שיפוד פטריות 46 ש"ס ***

צלוי במרינדת עשבי תבלין ובהרט על יוגורט ובצל ירוק

סלט פריקה 58 ש"ס **

ירקות שורש צלויים, תאנים יבשות, עשבי תבלין, שמן זית, מיץ לימון וטחינה

תוספת חזה עוף צלוי 14 ש"ס

בצקים ועוד

לחם "בנג'מין" 22 ש"ס **

חרוך בתנור, קרם עגבניות שרופות ושמן זית

"ספיחה" 68 ש"ס

מאפה פתוח של תבשיל טלה, עגבניות ובהרט. בצל צרוב, טחינה ועשבי תבלין רעננים

ריזוטו 76 ש"ס **

נקניקיות מרגז, חמאה, יין לבן, זוקיני וגבינת גראנה פדאנה

ניוקי חמאת זעתר ועגבניות צלויים 76 ש"ס *

יין לבן, אספרגוס, שום וגבינת צאן רכה של "משק עברי"

ים

קרודו דג ים נא 62 ש"ס *

לאבנה סומאק, שומר כבוש, אזוב טרי, שמן זית נבאלי "בית בד פתורה", שאלוטס וצ'ילי חריף

פילה דג 89 ש"ס *

צרוב על הפלנצה, לקט ירוקים בשום ושמן זית, קרם עגבניות שרופות וערק

קציצות דגים 76 ש"ס *

עשבי תבלין, שומר, לימון פרסי, רוטב עגבניות ופלפלים פיקנטי של שוש וחלה שרופה

* מנה צמחונית \ מנה טבעונית \ מנה ללא גלוטן \ * ניתן להזמין גרסה טבעונית * ניתן להזמין גרסה ללא גלוטן.



אנו מבקשים לעדכן את הצוות על כל אלרגיה/רגישות מסכנת חיים

יבשה

טרטר פילה בקר 68 ש"ח *

צלפים, שאלוטס כבושים, בצל ירוק, תאנים יבשות, אגוזי לוז וקרם אריסה

סיגר חתונות 38 ש"ח

פרגית קצוצה עשבי תבלין ובהרט, משוואיה, טחינה "הר ברכה" וקצת חריף

השיפוד 64 ש"ח *

נתחי עוף צלויים בתנור במשרה של סומאק, לימון כבוש, סילאן ועשבי תבלין על מסבחה שעועית

ספיריבס טלה 92 ש"ח *

בצלייה ארוכה, גלייז יין לבן, סירופ רימונים וסילאן מוגש עם פירה כפרי, משוואיה וצימיצורי

המבורגר בנג'מין 76 ש"ח *

2 קציצות סמאש בורגר סה"כ 240 גרם בשר בקר טרי, איולי זעתר, חסה לאליק, סלסת עגבניות ובצל כבוש. פוטטוס/ציפס לבחירה תוספות להמבורגר: גבינת עמק/פטרויות מוקפצות - 9 ש"ח בצל מטוגן/ציילי כבושים - 7 ש"ח

קבב חלאבי 78 ש"ח *

קבב טלה עם נענע ופיסטוק חלאבי חצי פרנה חרוכה, טחינה לימון כבוש, עשבי תבלין ובצל כבוש

אנטריקוט על עצם 60 ש"ח ל-100 גרם *

בקר ישראלי מיושן, משוואיה פיקנטית וצימיצורי תוספת לבחירה

תוספות

פירה כפרי 24 ש"ח **

חרדל, חמאה ושום קונפרי

ירוקים 22 ש"ח ***

ירקות מוקפצים בשמן זית, שום ויין לבן

פוטטוס 18 ש"ח **

תפוחי אדמה עם קליפה בטיגון כפול, סומק ורוזמרין עם איולי זעתר

ציפס דק 18 ש"ח **

בתיבול של סומק ורוזמרין

סלט ירקות 18 ש"ח ***

שמן זית ומיץ לימון

תפריט ילדים

המבורגר 42 ש"ח *

120 גרם בשר בקר טרי, חסה ועגבניה ציפס ושתייה קלה

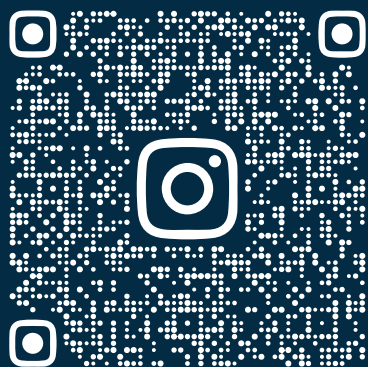
שניצלונים 42 ש"ח

אצבעות שניצל עוף פריך, ירקות חתוכים/ציפס ושתייה קלה

פסטה פנה 38 ש"ח *

רוטב רוזה ושתייה קלה

* מנה צמחונית \ מנה טבעונית \ מנה ללא גלוטן \ ** ניתן להזמין גרסה טבעונית * ניתן להזמין גרסה ללא גלוטן



@BENJAMIN_RESTAURANT_BAR

ארץ חיטה ושעורה
גפן תאנה ורימון
ארץ זית שמן ודבש

אנו מבקשים לעדכן את הצוות על כל אלרגיה/רגישות מסכנת חיים

תפריט שת"ה

ינות לבנים

יין ישראלי:

פומה בלאן אסטייט, דלתון, הגליל העליון,

ישראל 128/37 ש

סוביניון בלאן מכרמי דלתון בגליל ובגולן. קליל, פירותי ורענן.

כישור לבן, כישור, גליל עליון מערבי,

ישראל 158 ש

בלנד של ענבי סוביניון בלאן, ריזלינג ווינונייה מכרמי כישור בגליל המערבי, על מדרונות נחל יסף.

נטע לבן, נטע, שפלת יהודה, ישראל 154/41 ש

סוביניון בלאן ושרדונה מכרמי איכות באזור מזכרת בתיה וכרמי יוסף.

שרדונה, ברבדו, שפלת יהודה, ישראל 178 ש

מקור הענבים בכרם לבן סמוך לכרמי יוסף. מיושן חלקית בחביות עץ אלון.

שרדונה אסטייט, דלתון, הגליל,

ישראל 138/37 ש

שרדונה קלאסי מכרם שנטוע בין כפר תבור לשדמות, על אדמת בזלת שחורה.

עלמה לבן, דלתון, הגליל העליון, ישראל 178 ש

בלנד של ענבי וינונייה, קולומבר, גרנאש ושנין בלאן מכרמים בגליל. יין בעל מרקם מלא וטעם עשיר.

ויניה אזמרלדה, טורס, קטלוניה,

ספרד 112/31 ש

יין חצי-יבש המבוסס על ענבי מוסקט אלכסנדריה וגוורצטרמינר. יין ארומטי ועם זאת רענן מאוד.

פינו גריג'יו דלה ונצי, פונטנה קנדידה,

איטליה 98 ש

פינו גריג'יו טהור מכרמים בצפון-מזרח איטליה. מרענן וקל לשתייה.

שאבלי, דומיין דה מאלאנד, בורגון,

צרפת 238 ש

שרדונה טהור מכרמים בכפר שאבלי. הדרי זמינרלי.

חצי שאבלי (מאלאנד) 116 ש

ינות אדומים

יין ישראלי:

קברנה סוביניון אסטייט, דלתון, הגליל העליון,

ישראל 138/39 ש

מקור הענבים בכרמים של דלתון בגליל העליון, מיושן שנה בחביות עץ אלון.

חצי קברנה סוביניון אסטייט (דלתון) 92 ש

נטע אדום, יקב נטע, שפלת יהודה,

ישראל 159/43 ש

בלנד של ענבי מלבק ומרסלאן מכרמי היקב. אינו מיושן בעץ מה שמקנה לו קלילות ורעננות.

GSM, כישור, גליל עליון מערבי, ישראל 188 ש

ענבי גרנאש, סירה ומורבדר מכרמי היקב. יין אלגנטי עם תיבול עדין ורמז אדמתיות.

פרימיטיבו 'איל פומו', סן מארזאנו, פוליה,

איטליה 112/34 ש

פרימיטיבו מסלנטו אשר בדרומה של פוליה. פירותי ונדיב מבלי להיות כבד.

ריוחה רזרבה ויניה אלברדי, לה ריוחה אלטה,

ספרד 249 ש

ריוחה רזרבה על טהרת ענבי טמפרניו מאזור לה ריוחה אלטה, מיושן שנתיים בחביות עץ אלון.

חצי ריוחה רזרבה וינייה אלברדי (ריוחה אלטה)

ספרד 132 ש



יירות רוזה

רוזה אסטייט, דלתון, הגליל, ישראל 41/149 ש
רוזה פירותי ורענן, מבליט ניחוחות פירות אדומים כגון תות ודובדבן אדום.

רוזה די פרימיטיבו 'טראמארי', סן מארזאנו, פוליה, איטליה 118 ש
רוזה אוף-דריי מכרמים בפוליה בדרום איטליה. מבוסס על הזן הפופולרי- זינפנדל.

רוזה עלמה, דלטון, הגליל, ישראל 47/192 ש
רוזה בהיר ומלא בטעמים, בלנד מהגליל.

הוקטיילים

"סוף עונת התפוזים" 46 ש
ג'ין וויטלי ניל תפוז דם, גליאנו אפרטיבו, רוטן אפרסק, לימון ותומס הנרי אשכולית ורודה.

"הל-לויה" 46 ש
לונדון דריי ג'ין, מלפפון, אלדרפלאוור, סירופ הל ולימון.

"שנה טובה" 46 ש
סטולי פרימיום, בולס ליצי, סירופ של קוקוס ורדים, מיץ לימון ומיץ רימונים.

"ארץ טרופית יפה" 46 ש
ייגרמייסטר, רוטן ליצי, מיץ לימון ותומס הנרי מנגו.

"השקדייה פורחת" 46 ש
אוזו מטסקה, שקדים, לימון ותומס הנרי אשכולית ורודה.

יירות מבעבעים

פרוסקו אקסטרא דריי, מאסקיו דיי קאבליירי, ונטו, איטליה 123 ש
המבעבע הקלאסי של איטליה, רענן חד ובעל פירותיות עסיסית (תפוח, אפרסק).

פרוסקו 20 ס"ל בקבוק 42 ש

בירות מהחבית

"נגב" אוזיס 26/33 ש
בלונד אייל מעורפלת מעט, קלילה ובעלת ניחוח פירות הדר.

"מלכה" אדמונית 26/33 ש
בירה בסגנון Pale Ale בעלת מרירות עדינה וטעמי שעורה.

"הרצל" IPA 26/33 ש
בירה מרירה ומרעננת בעלת ארומה של פירות קיץ.

שתיה קלה

קולה/זירו 13 ש

ספרייט/זירו 13 ש

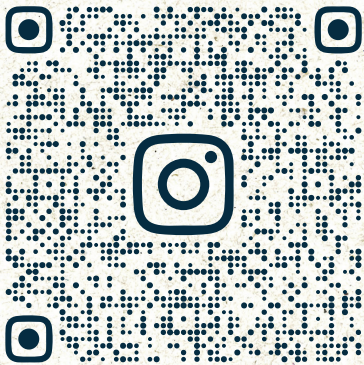
סודה 13 ש

מים מינרלים גדול/קטן 12/18 ש

ענבים 13 ש

פיוז טי אפרסק 13 ש

לימונענע 13 ש



@BENJAMIN_RESTAURANT_BAR



הינחותים

קרמו שוקולד 42 ₪

קרמבל טחינה, טוויל שומשום קריספי ורוטב טחינה סילאן

עוגת חלב 38 ₪

בסיס אוורירי ספוג בקרם חלב, קרם אנגלז ציפורן והל.

פורטוקולופיטה 38 ₪

עוגת דפי פילו, יוגורט ומיץ תפוזים מוגשת עם גלידת יוגורט ורוטב פטל.

עוגת שוקולד חמה 38 ₪

שוקולד חם מוגש עם כדור גלידת וניל

מלבי שמנת 32 ₪ **

רוטב פירות יער וקרוקנט שקדים

שת"יה חמה

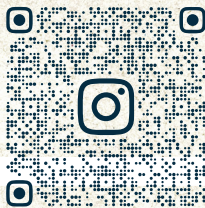
אספרסו 9 ₪

אספרסו כפול 13 ₪

אפוגטו 21 ₪

קפוצ'ינו 16 ₪

חליטת נענע טריה 9 ₪



@BENJAMIN_RESTAURANT_BAR

בנג'מין

מטבח ובר ארצישראלי

אנו מבקשים לעדכן את הצוות על כל אלרגיה/רגישות מסכנת חיים