



גרין ישראל



shulchan\_david





# פתיחת שולחן

מגוון עשיר ומגוון של סלטים ביתיים טריים הנעשים במקום מידי יום ומוגשים לשולחן במילוי חופשי כיד המלך לצד פיתות חמות היישר מהטאבון.

מבחר סלטי שולחן דוד בלבד  
ללא מנה עיקרית  
52 ש"ח לסועד

מבחר סלטי שולחן דוד  
בהזמנת מנה עיקרית (2 שיפודים/סטייק/עיקרית)  
26 ש"ח לסועד.  
\*ילד עד גיל 10 לא מחוייב.

## ראשונות

42 ₪	<b>כנפי עוף מוקפצות</b> 10 יחידות כנפי עוף מטוגנות מוקפצות ברוטב לבחירה: צ"לי מתוק/חריף/ברביקיו	28 ₪	<b>חמוס דוד</b> חמוס ביתי בתוספת טחינה שמן זית
62 ₪	<b>קרפצ'יו שולחן דוד</b> פרוסות דקיקות של פילה בקר נא בכבישה קלה של מיץ לימון, שמן זית, מלח אטלנטי, שום קונפי ובלסמי מצומצם	42 ₪	<b>חמוס אסאדו</b> חמוס ביתי בתוספת אסאדו מפורק בבישול איטי של 12 שעות
62 ₪	<b>מרגז הבית</b> 4 יחידות מרגז ביתי פיקנטי	34 ₪	<b>חציל באלדי</b> שלם קלוי בטאבון בזילופיי טחינה לבנה, שמן זית ותיבול השף
54 ₪	<b>סיגר מרוקאי</b> 3 יחידות עליי סיגר במילויי בשר טלה פיקנטי ועשבי תיבול	42 ₪	<b>כרובית פריכה</b> על מצע סלטון חסה ובצל סגול לצד צ"לי מתוק
		48 ₪	<b>מיקס פטריות</b> שמפניון ופורטובלו מוקפצות ביין לבן מוגשות במחבת לוחטת



## שיפודים

57 ₪	פיקניה	42 ₪	לבבות עוף
57 ₪	נתח קצבים (900g)	39 ₪	כבדי עוף
57 ₪	אנטריקוט אנגוס	42 ₪	פרגית
86 ₪	פילה בקר פרימיום	42 ₪	קבב ביתי
52 ₪	שיפוד ירושלמי (אשכים, לבבות, כבד עוף, בצל)	42 ₪	לבבות אווז
57 ₪	סינטה פידלוט	46 ₪	מרגז ביתי
129 ₪	כבד אווז	57 ₪	אשכי הודו
		57 ₪	חזה מולארד
		91 ₪	שקדי עגל(חלאווית)

## עיקריות

	<b>תוספות</b>		<b>המבורגר של צ'אביז</b>
29 ₪	<b>סלט ישראלי קצוץ</b> מלפפון, עגבנייה, חסה, בצל סגול בתיבול שמן זית ולימון טרי		המבורגר מנתחים מובחרים הנתחן במקום מוגש בלחמניית בריוש לצד חסה, עגבנייה, בצל סגול, מלפפון חמוץ. מוגש לצד ציפס.
29 ₪	<b>אורז בתיבול השף</b> (משתנה מידי יום)		<b>200 גרם - 74 ₪   400 גרם - 89 ₪</b>
26 ₪	<b>ציפס 300 גרם</b>		<b>חיזוקים להמבורגר:</b>
34 ₪	<b>ציפס בטטה 300 גרם</b>		ביצת עין 10 ₪   פורטובלה 10 ₪   שום קונפי 8 ₪   בצל פריך 8 ₪   חזה אווז 16 ₪   אסאדו 24 ₪   כבד אווז (60 גרם) 52 ₪
34 ₪	<b>טבעות בצל 15 יחידות</b>	89 ₪	<b>עופות</b>
34 ₪	<b>הומפרייז</b> קוביות תפוז"א מוקפצות בצ'ילי מתוק ושומשום	72 ₪	<b>פרגית השף</b> סטייק פרגית כ 300 גרם בתיבול השף מוגש לצד תוספת לבחירה: ציפס/אורז
	<b>מנות ילדים</b>	72 ₪	<b>חזה עוף</b> חזה עוף במרינדה מתקתקה צלויי על גריל לוחט מוגש לצד אורז
59 ₪	<b>קידבורגר המבורגר ילדים</b> מוגש לצד ציפס	72 ₪	<b>שניצל ביתי</b> חזה עוף טרי בציפויי קריספי בטיגון עמוק מוגש לצד ציפס
49 ₪	<b>שניצלונים ילדים אצבעות</b> מוגש לצד ציפס	105 ₪	<b>דגים</b>
		115 ₪	<b>סלמון נורווגי</b> פילה סלמון טרי כ 300 גרם בתיבול שמן זית מלח אטלנטי פלפל שחור גרוס מוש לצד סלט חסה רענן
			<b>פילה דניס</b> 2 פרוסות פילה דניס בתיבול ים תיכוני מוגש לצד תפוז"א בתנור



# לצלות נתחים על הגריל זה אהבה

לכל סוג בשר מידת עשייה ייחודית עבורו וזמן בישול מדויק אשר מוציא את המיטב מהנתח וקובע רבות לגבי טעמו וחווית האכילה שלכם.

- רייר** - בשר חי. המידה הנמוכה ביותר של צליית הבשר טרם הגשתו.
- מדיום רייר** - בשר נא למחצה. החלק החיצוני עובר צליה ומשנה את צבעו אך פנים הבשר נותר אדום.
- מדיום** - בשר עשוי למחצה. הבשר במידה זו יהיה ורדרד במרכז אך צרוב היטב מסביב.
- מדיום וול** - בשר עשוי. החלק החיצוני עשוי הייטב והבפנים אפרפר.
- וול דאן** - רמת העשייה הגבוהה ביותר, עשוי היטב. מרקם הבשר יהיה קשה מבחוץ ומעט שרוף.

## בשרים

### שולחן המלך

5 סועדים ומעלה | 200 ש"ח לאדם

#### פותחים שולחן

סלטים ביתיים הנעשים במקום כיד המלך בליווי פיתות חמות מהטאבון, כרובית פריכה, חציל באלדי בטאבון לוחט בזילופיי טחינה, חמוס דוד ביתי

#### פלטת בשרים

פריגית, קבב ביתי, מרגז ביתי, כבד עוף, אנטריקוט אנגוס, אשכים, פיקניה

#### תוספות

אורז, ירקות על הגריל

#### שתיה (אחד לסועד)

שתיה קלה/שליש בירה המחבית/כוס יין

#### קנקן תה ומתוקים לסיום

### נתחים מהקצבייה

כל הנתחים מוגשים לצד צ'ימיצ'ורי שום קונפי ותפוז"א.

#### אנטריקוט בלק אנגוס פרמיום

מיושן 21 יום כ-330 גרם  
(יש אופציה לכשרות מהודרת מחפוד/עטרה)

#### מדליוני פילה בקר ארגנטינאי

כ-250 גרם  
(יש אופציה לכשרות מהודרת מחפוד/עטרה)

#### מולרד שלם בפריסה

במרינדת השף כ-300 גרם

#### פיקניה פידלוט

כ-250 גרם

#### סינטה נברסקה

כ-300 גרם משיש מיושן 21 יום

#### סטייק פריים ריב על העצם

מעגלים מקומיים ברמת שיוש גבוהה מיושנים  
21 יום ומעלה מגיעה בנתחים של 400 גרם ומעלה

ספיישל סופש  
שאל את המלצר



## שתייה

בקבוק	כוס
149 ₪	39 ₪
159 ₪	42 ₪
149 ₪	39 ₪
169 ₪	47 ₪

### יינות

קברנה סוביניון	14 ₪
מלבק	14 ₪
סוביניון בלאן	14 ₪
שרדונה	14 ₪

### קוקטיילים

56 ₪	קופי	קוקטייל טרופי על בסיס וודקה קוקוס אננס ואוכמניות
56 ₪	קאפריניה	קוקטייל לימוני על בסיס רום ליים ונענע מתקתק
56 ₪	פלורה פלפורה	קוקטייל על בסיס ג'ין פסיפלורה אוכמניות ותפוזים
46 ₪	ערק גרוס	
42 ₪	ג'ין טוניק	

14 ₪
14 ₪
14 ₪
14 ₪
14 ₪
14 ₪
14 ₪
14 ₪
12 ₪
12 ₪
25 ₪

28 ₪
28 ₪
30 ₪

1/2	1/3
38 ₪	29 ₪
42 ₪	32 ₪

### שתייה קלה

קולה
קולה זירו
ספרייט
ספרייט זירו
פנטה
פיוזטי
תפוזים
ענבים
לימונענע
מים תפוח
בירה שחורה
סודה
מים מינרלים
לימונענע גרוס

### בירה מבקבוק

הייניקן
גולדסטאר
קורונה

### בירה מהחבית

באדוויזר
בלו מון

## אלכוהול

### תוספות עירבוב

12 ₪	משקה אנרגיה
12 ₪	לימונענע
12 ₪	ראשן

בקבוק	כוס	צייסר
165 ₪	35 ₪	19 ₪
700 מ"ל 239 ₪	39 ₪	22 ₪
700 מ"ל 310 ₪	49 ₪	29 ₪
700 מ"ל 480 ₪	54 ₪	29 ₪
700 מ"ל 480 ₪	54 ₪	29 ₪
700 מ"ל 370 ₪	51 ₪	34 ₪
430 ₪	51 ₪	36 ₪

### אלכוהול

ערק
סטולי
פינלנדיה
בלוגה
גרגוס
וונגוך אסאי
בלאק לייבל



# עסקיות

כל עסקית כוללת סלטים (בין 7 ל-9 סוגים ביתיים), פיתות חמות מהטאבון (1 לסועד),  
תוספת לבחירה: ציפס / אורז / ירקות על הגריל  
כוס שתיה: תפוזים / לימונדה  
(ניתן לשדרג את השתייה לבקבוק ב-6 / 1/3 בירה מהחבית ב-16 / 1/2 בירה מהחבית ב-22)  
\*מוגש עד השעה 17:00

## עסקית 2 שיפודים לבחירה: 88 ₪

פרגית / קבב בייתי / כבד עוף / מרגז פיקנטי / לבבות  
עוף / לבבות הודו / אנטריקוט (תוספת 14 ₪) /  
אשכיי הודו (תוספת 14 ₪) / מולארד (תוספת 14 ₪) /  
פילה בקר (תוספת 19 ₪).

## עסקית שניצל ביתי / חזה עוף 72 ₪

## עסקית דג סלמון/ דניס 99 ₪

## עסקית סטייק אנטריקוט 139 ₪