

פתיחת שולחן בעופרה היא חגיגה של טעמים.

מגוון רחב של סלטים איכותיים שנעשים במקום מדי יום לצד צ'יפס, אורז ולאפות חמות מהטאבון.

סועד ללא
הזמנת בשר

75

ילד ללא הזמנת בשר
(עד גיל 9)

55

פתיחים

חציל בלאדי 38 | סלט קצוץ 38 | סיר ממולאים 48
קובה נבלוסיה 5 יח' 45 | סיגר בשר 5 יח' 45 | מיקס סיגר וקובה 6 יח' 48
סיגר סיסקה טחינה ועמבה 2 יח' 44
קרפצ'יו פילה בקר זרעי עגבניה שמן זית וקרם בלסמי 70
חומוס גרגירים 35

נתחים מהגריל

מוגש עם תפוזי א מהגריל, שום קונפי וצימצורי

סטייק פרגית במרינדה 118
אנטריקוט אזול מיושן ומשוש (300 גרם) 226
מדליוני פילה מניון, מומלץ מדיום (300 גרם) 264
אנטריקוט על עצם מיושן 14 ימים 298
טורנדו כבד אוז על פילה מניון, מומלץ מדיום 348
צלעות של טלה (4 יחידות) 246

★ ★ ★ מהפלנצ'ה ★ ★ ★

סטייק עוף 108
במרינדת הבית עם בצל מטוגן

מעורב ירושלמי 116
טחול, לבבות, כבד, חזה עוף, בצל ותערובת תבלינים

סינטה דק דק 152
בצל מקורמל ותערובת תבלינים

מרגז פיקנטי 104
5 יחידות

השיפודים של עופרה

2 שיפודים שיפוד 1

קבב 116 80
פרגיות 118 82
כבד עוף 116 80
חזה עוף 112 80
לבבות עוף 118 82
כנפיים 106 72
לבבות אווז (שאל את המלצר) 116 80

שיפודי פרימיום

אנטריקוט 188 94
חזה אווז 182 92
נתח קצבים (רוטפלאש) 174 96
שקדי עגל (מולג'ס) 166
פילה בקר 128
כבד אווז 166
שיפוד עופרה - מיקס אנטריקוט אזול ושקדי עגל 170

קינוחים מפנקים...

עוגת שוקולד חמה 48
קראק פאי 48
פס פיסטוק 48
הגלידה של עופרה בגביע 18

עופרה
EVENTS & FUN

שנרים כוסית לחיים?

תפריט שתיה ואלכוהול

8 צ'ייסרים של ארק ב- 99 ₪
כל יום כל היום!



שתייה קלה

14	קוקה קולה / קולה זירו / ספרייט ליים / ספרייט זירו / פאנטה
14	פריגת ענבים / תפוזים / אשכוליות / לימונים
14	פיוז טי
12	סודה נורדיק מיסט
12	מים מינרליים
14	מים בטעמים אפרסק / ענבים / תפוח
15	משקה אנרגיה XL
14	בירה שחורה

יינות

כוס יין הבית- אדום / לבן / רוזה
ליין החודש, שאל/י את המלצר

בירות מהחבית

1x3 טובורג
1x3 קלסברג
בקבוק ווינשטפן

וודקה

קטל 1
בלוגה
גרייגוס
ואן גוך- אסאי / אננס / אספרסו

שילובים ממולצים

וודקה + חמוציות / ראשן / משקה אנרגיה
וודקה פרימיום + חמוציות / ראשן / משקה אנרגיה

ג'ין

ג'ין גורדון
ג'ין בולדוג

שילוב חומלץ

ג'ין + טוניק

טקילה

דון חוליו בלנקו
דון חוליו אניחו
דון חוליו רפוסדו
פטרון סילבר

אניס

ארק אילות
אוזו 12

וויסקי

גוני ווקר בלאק לייבל
גוני ווקר גולד לייבל
גוני ווקר בלו לייבל
ג'ק דניאלס

וויסקי סינגל מאלט

גלנפידיך 12
גלנפידיך 15
מקאלן 12
גלן גרנט 10
גלן גרנט 12
גלן גרנט 18

ליקר

קמפרי
פ'ידג
אפרול

שילוב חומלץ! אפרול שפריץ

בקבוקים

ארק + אשכוליות / לימונים + קרח
וודקה בלוגה/ גרייגוס + אקסלים + ראשן

קוקטיילים

פאשן שפריץ וודקה, אפרול, פסיפלורה טריה ומיץ לימון

ג'סמין ג'ין, קמפרי, טריפל סק וסאווור

צ'רי בלום ג'ין, סאקה, דובדבנים ויוזו

פינק מאמא וודקה, אלדרפלואור, ענבי מרלו ולימון

פינה קולדה רום, אננס, קוקוס ולימון

צ'רי בלום

41

28

28

34

צ'ייסר מנה

22 42

24 44

25 48

29 55

48

55

19 36

20 37

44

35 60

39 74

31 57

22 38

18 36

22 38

צ'ייסר מנה

24 46

36 69

53 98

24 46

28 54

31 58

42 78

22 38

30 57

45 80

18 36

18 36

19 37

48

350

555

54

54

54

54

54

54

תפריט אירועים

Baby

מטבח מקומי המבוסס על חומרי גלם טריים ואיכותיים הנעשים מדי יום באהבה.

פתיחת שולחן

לאפות חמות מהטאבון - מוגשות עם שלוש מטבלים
צלחת חריפים - פלפל ירוק חריף מטוגן, קונפי שום, זיתים בכבישה ביתית
חומס גרגירים ושמן זית

מטבוחה

חמוצי הבית

סלט עלים - סלרי, פטרוזיליה, שקדים קלויים וחמוציות
טבולה לבנוני - בורגול, נענע, פטרוזיליה בצל ירוק, שמן זית
מיקס חסות - ג'וליאנים של גזר, בצל סגול, ויניגרט הדורים
קרפציו חציל מעושן - טחינה גולמית, סילאן, שומשום בשני צבעים
סלט עגבניות - מיקס שרי, בצל סגול, שום ושמן זית
סלט כרוב לבן - הרבה פטרוזיליה, בצל ירוק, חמוציות ושקדים קלויים
סלט כרוביות - פרחי כרובית, טחינה לבנה, שמן זית

מנות ראשונות - 2 לבחירה

הקציצות של דודה אסתר - קציצות דגים מתערובת של דגי ים טריים ברוטב פיקנטי עם גרגירי חומס
סיר ממולאי הבית - עלי גפן, כרוב ובצל

קובה נבלוסיה + סיגר הבית

הקובה של עופרה - חמוסטה

קרפציו פילה בקר קלאסי

שיפודי כרוב צלוי - טחינה, צימיצ'ורי, מלח ים אטלנטי ושקדים קלויים

קוביות סלמון אסיאתי - טריאקי, ציילי חריף טרי, כוסברה

שקשוקה מרגז

פטה כבד עוף ואוז - ריבת בצל, טוסטוני הבית. (בתוספת 10 ₪ לאדם)

תבשיל בעור ראש ברוטב מרוקאי פיקנטי (בתוספת 20 ₪ לאדם)

עופרה

GRILL & MEAT

תפריט אירועים

Baby

תוספות - 2 לבחירה

אורז מקלובה עשיר בירקות

אורז בדואי - עשבי תיבול, בשר, ירקות לקישוט

שעועית ירוקה - טימין, מלח גס, לימון ושמן זית/סויה, ג'ינג'ר, שומשום שחור

קוסקוס בתוספת מרק ירקות

(תוספת טנזיה ופירות יבשים בתוספת ₪5 לאדם)

מיקס של בטטה ותפוא - שמן זית, רוזמרין, מלח גס.

צ'יפס קריספי

גריל פחמים

פלטת בשרים מוגשת למרכז השולחן על בוצ'ר עץ

שיפודי קבב | שיפודי פרגית | שיפודי אנטריקוט | מרגז ביתי | שיפודי חזה אווז

שתיה

בקבוקי שתיה למרכז השולחן - קולה / קולה זירו / מים מינרלים / סודה

מהחבית - קרלסברג/טובורג

יין הבית - אדום/לבן

*ניתן לשדרג לבקבוקי שתיה אישיים ללא הגבלה

מתוקים לסיום מושלם

מגוון פטיפורים - קינוחים אישיים שמוגשים למרכז השולחן

בתשלום:

בר קוקטיילים - מגוון רחב, עשיר וצבעוני של קוקטיילים ומיקסים

על בסיס אלכוהול משובח - ₪2500

עופרה Sweet Show - עגלת קינוחים שיוצאת למרכז הרחבה עם מגוון רחב ועשיר של

עוגות, מתוקים ופירות העונה - ₪2500

עמדת גלידות מפנקת - גלידה בייצור מקומי עם תוספות מרהיבות ומפנקות - ₪1800

בר פירות מרהיב וצבעוני - עם מגוון רחב ועשיר של פירות אקזוטיים ומיוחדים שנבחרים ונחתכים

לעיני האורחים - ₪2500 (מעל 120 אורחים בתוספת תשלום)

שדרוגים - שאל אותנו

כבד אווז

צלעות טלה

שיפודי שקדי עגל תבשיל שקדי עגל ברוטב מרוקאי

שוק טלה - ירקות שורש ואורז בדואי/מקלובה

כשר בהשגחת הרבנות ירושלים/בשר חלק בית יוסף/עוף מהדרין/ירקות גוש קטיף/בישול יהודי
*ניתן לבקש כשרות מהודרת

עופרה

GRILL & MEAT

תפריט אירועים

Gold

מטבח מקומי המבוסס על חומרי גלם טריים ואיכותיים הנעשים מדי יום באהבה.

פתיחת שולחן

לאפות חמות מהטאבון - מוגשות עם שלוש מטבלים
צלחת חריפים - פלפל ירוק חריף מטוגן, קונפי שום, זיתים בכבישה ביתית
חומס גרגירים ושמן זית

מטבוחה

חמוצי הבית

סלט עלים - סלרי, פטרוזיליה, שקדים קלויים וחמוציות
טבולה לבנוני - בורגול, נענע, פטרוזיליה בצל ירוק, שמן זית
מיקס חסות - ג'וליאנים של גזר, בצל סגול, ויניגרט הדורים
קרפציו חציל מעושן - טחינה גולמית, סילאן, שומשום בשני צבעים
סלט עגבניות - מיקס שרי, בצל סגול, שום ושמן זית
סלט כרוב לבן - הרבה פטרוזיליה, בצל ירוק, חמוציות ושקדים קלויים
סלט כרוביות - פרחי כרובית, טחינה לבנה, שמן זית
סביח מפורק - פלחי חציל מטוגן, ביצה קשה, גרגירי חומס חמים, טחינה, פטרוזיליה לקישוט

מנות ראשונות - 3 לבחירה

הקציצות של דודה אסתר - קציצות דגים מתערובת של דגי ים טריים ברוטב פיקנטי עם גרגירי חומס

סיר ממולאי הבית - עלי גפן, כרוב ובצל

קובה נבלוסיה + סיגר הבית

הקובה של עופרה - חמוסטה

קרפציו פילה בקר קלאסי

שיפודי כרוב צלוי - טחינה, צימיצ'ורי, מלח ים אטלנטי ושקדים קלויים

קוביות סלמון אסיאתי - טריאקי, צילי חריף טרי, כוסברה

שקשוקה מרגז

פטה כבד עוף ואוז - ריבת בצל, טוסטוני הבית. (בתוספת 10 ₪ לאדם)

תבשיל בעור ראש ברוטב מרוקאי פיקנטי (בתוספת 20 ₪ לאדם)

עופרה

GRILL & MEAT

תפריט אירועים

תוספות - 2 לבחירה

אורז מקלובה עשיר בירקות

אורז בדואי - עשבי תיבול, בשר, ירקות לקישוט

שעועית ירוקה - טימין, מלח גס, לימון ושמן זית/ סויה, ג'ינג'ר, שומשום שחור

קוסקוס בתוספת מרק ירקות

(תוספת טנזיה ופירות יבשים בתוספת 5 ₪ לאדם)

מיקס של בטטה ותפוזי"א - שמן זית, רוזמרין, מלח גס.

צ'יפס קריספי

גריל פחמים

פלטת בשרים מוגשת למרכז השולחן על בוצ'ר עץ

שיפודי קבב | שיפודי פרגית | שיפודי אנטריקוט | מרגז ביתי | שיפודי חזה אווז

שתיה

בקבוקי שתיה אישיים - מוגז/צלול/מים

מהחבית - קרלסברג/טובורג

יין הבית - אדום/לבן

בר קוקטיילים (בתוספת 2500 ₪)

מגוון רחב, עשיר וצבעוני של קוקטיילים ומיקסים על בסיס אלכוהול משובח

מתוקים לסיום מושלם

מגוון פטיפורים - קינוחים אישיים שמוגשים למרכז השולחן

בתשלום:

עופרה Sweet Show - עגלת קינוחים שיוצאת למרכז הרחבה עם מגוון רחב ועשיר של

עוגות, מתוקים ופירות העונה - 2500 ₪

עמדת גלידות מפנקת - גלידה בייצור מקומי עם תוספות מרהיבות ומפנקות - 1800 ₪

בר פירות מרהיב וצבעוני - עם מגוון רחב ועשיר של פירות אקזוטיים ומיוחדים שנבחרים ונחתכים

לעיני האורחים - 2500 ₪ (מעל 120 אורחים בתוספת תשלום)

שדרוגים - שאל אותנו

כבד אווז

צלעות טלה

שיפודי שקדי עגל תבשיל שקדי עגל ברוטב מרוקאי

שוק טלה - ירקות שורש ואורז בדואי/מקלובה

כשר בהשגחת הרבנות ירושלים/בשר חלק בית יוסף/עוף מהדרין/ ירקות גוש קטיף/ בישול יהודי
*ניתן לבקש כשרות מהודרת

עופרה

GRILL & MEAT