

BRASSERIE



בציר



WINE & DINE

נרצש אהגיש לכם  
אוויה של סלמיום  
בלתי נשכחת  
תהנו.



---

## פּוֹתַחִים שׁוֹלְחָן // TABLE OPENERS

---

### פּוֹקֵלָה // ₪68 // Focalla

פּוֹקֵלָה עֲשׂוּיָה מִחֵלָה

מוֹגֵשׁ עִם שְׁלוֹשָׁה מִטְבָּלִים, לֵאבְנָה וְעֵגְבָנִיָּה מְגוֹרֶדֶת. פֶּאבָה אֶפּוֹנָה צְהוּבָה, קֵאפּוֹנָטָה.

Challah-style Focaccia served with a trio of dips:  
traditional labneh, grated tomatoes, yellow split pea fava, and caponata.

### מִיקֵס טַחִינָה וְחֵרִיפִים // ₪28 // Tahini & Chili Collection

טַחִינָה לְבָנָה, טַחִינָה מְשֻׁתָּנָה, רִיבֵת פֶּלְפֵל חֵרִיף עִם פִּירוֹת, חֵרִיף מְשֻׁתָּנָה

White tahini, seasonal chef's tahini, sweet pepper & fruit jam, and our daily house chili.

### סַלַט יֶרְקוֹת קָטָן / גְּדוֹל ₪48/₪29 // House Salad

Fresh seasonal market vegetables, finely chopped.

---

## לֵיד הַיַּיִן // WINE COMPANIONS

---

### כְּדוֹר שֶׁמֶשׁ אֵיטָלְקִי ₪68 // Italian Sun Sphere

אַרְנָצִ'ינִי בֶשֶׂרִי, רוֹטֵב עֵגְבָנִיּוֹת אֵיטָלְקִי

Crispy beef arancini resting on a classic Italian tomato coulis.

### חֵלוֹנוֹת בְּנֵי בְּרַק ₪87 // Bnei Brak Windows

מִכְסָה אֶנְטְרִיקוֹט צֵלוּי, קָרֵם בְּצֵל לֶבָן, רוֹטֵב טוֹפִי

Roasted ribeye cap served with a velvety white onion cream and a rich toffee glaze.

### בַּחֲזֵרָה הַבֵּיתָה ₪79 // Coming Home

בְּלִינְצִ'ס מִמּוֹלָא אֶסְאָדוֹ, מְטוֹגֵן לְשֻׁלְמוֹת, רוֹטֵב טְרֶטֶר

Crispy fried blintzes stuffed with slow-cooked pulled asado, served with classic tartar sauce.

### שִׁישְׁבָּרַק מְקוֹמִי ₪79 // Local Shishbarak

כִּיסוֹנֵי בֶשֶׂר בְּרוֹטֵב יוֹגוּרֵט חֲמוֹץ בֵּיתִי, שְׁמֹן צִ'יִּלִּי

Traditional meat-filled dumplings swimming in a tangy,  
house-made sour yogurt sauce, finished with chili oil.

### נוֹף יֵלְדוֹתֵי ₪74 // Childhood Scenery

כִּיסוֹנִים מִמּוֹלָאִים בֶּשֶׂר, מוֹקֶפֶץ עִם תְּבַשִּׁיל בְּצֵל, גְּרֵדַת לֵימוֹן

Savory meat dumplings sautéed with a rich onion confit and fresh lemon zest.

### הַדּוֹנֵר מֵהֶרֶשֶׁת ₪89 // The Viral Doner

שְׁאוֹרְמָה דּוֹנֵר, עַל טַחִינָה יוֹגוּרֵט, יֶרְקוֹת צֵלוּיִים, טוֹרְטִיָּה

Authentic Doner shawarma layered over a creamy tahini-yogurt base,  
served with roasted vegetables and a warm tortilla.

### זֶהָב שְׁחוֹר וּפְרִיךְ ₪62 // Crispy Black Gold

זֵיתִיִּים שְׁחוֹרִים בְּטֶמְפּוֹרָה לְצַד אֵיּוֹלֵי בֵּיתִי, רִיבֵת אֶבְטִיחַ

Black olives fried in light tempura batter, served with house-made aioli and an artisanal watermelon jam.

### גִּ'קוּזִי שֶׁל תִּירֵס חֵם ₪52 // Hot Corn Jacuzzi

פּוֹלְנָטָה תִּירֵס עִם קְלִיפּוֹת אֶבְטִיחַ מוֹקֶפְצוֹת.

Creamy corn polenta uniquely topped with flash-sautéed watermelon rinds.

## SEAFOOD // דגים

### דג נא

Raw & Cured Does a Rabbit Love Carrots? // ₪82 **ארנב אוהב גזר? 82 ₪**

סשימי אינטיאס, קולפניות גזר, גספצ'ו גזר ותפוח, ריבת גזר ספייסי, שמן מטבוחה.  
Amberjack (Intias) sashimi, crisp carrot ribbons, chilled carrot & apple gazpacho, spicy carrot jam, and a drizzle of matbucha oil.

Flavor Explosion // ₪78 **פיצה של הים 78 ₪**

סביצ'ה דג לבן, ציר עגבניה ואורגנו, זית עדין, קוביות אבטיח מוחמק, בצל ירוק, לימון פרסי

White fish ceviche over a tomato & oregano reduction, accented with delicate olives, pickled watermelon cubes, green onions, and dried Persian lemon.

Flavor Explosion // ₪82 **פיצוץ של טעמים 82 ₪**

סשימי טונה, גבינת שעועית לבנה, קרם שום ירוק, שמן ירוק לימוני.

Tuna sashimi, white bean "cream cheese", vibrant green garlic cream, and a lemony herb oil.

### דג כבוש

The Heartbreaker // ₪79 **כובש לבבות 79 ₪**

מנה לא קבועה של דג כבוש, שאל את המלצר

Our chef's rotating daily selection of house-cured fish. Please ask your server.

### דג בתנור

From the Oven & Grill The Fish Wing // ₪74 **כנף דג 74 ₪**

כנף צלויה בגלייז לצד סלסה עגבניות מיובשות וירקות צלויים

Oven-roasted fish collar in a savory glaze, served alongside sun-dried tomato salsa and charred vegetables.

### דג צלוי

Healing the Nation // ₪78 **לאחות את העם 78 ₪**

קרעי דג לבן, קרם בצל, סלסה פירות לימונית

Torn fillets of white fish, smooth onion cream, and a zesty, bright fruit salsa.

The Ohana Family // ₪98 **משפחת אוחנה 98 ₪**

פילה בורי ברוטב אדום מרוקאי, טחינה, חריף, סלט עשבי תיבול

Grey mullet fillet simmered in a rich, traditional Moroccan red sauce, served with tahini, hot chili, and a fresh herb salad.

From Rome with Love // ₪125 **מרומא באהבה 125 ₪**

פילה דניס, פסטה עבודה יד, גבינה ופלפל שחור (קאצ'ו אה פפה)

Seared Sea Bream (Denis) fillet served over handmade pasta in a classic, creamy Cacio e Pepe sauce.



## SALADS & PASTA // סלטים ופסטה

הקיסר שאהב מלון 68 ₪ // The Emperor Who Loved Melon // חסה, גבינת שעועית, עדשים, מלון ובצל סגול, מחית זיתים

Crisp Romaine lettuce, white bean cheese, Lentils a refreshing melon & red onion salad, finished with a savory olive tapenade.

סלט פרגית (קצוץ) 129 ₪ // Chopped Spring Chicken Salad // מבחר ירקות היום, נתחי פרגית צלויים, וינגרט

Chef's daily selection of finely chopped market vegetables and grilled spring chicken, tossed in a house vinaigrette.

בקריצה לקאצו אה פפה 57 ₪ // A Whim for Cacio e Pepe // פסטה עבודת יד, פלפל שחור, גבינת קשיו.

Handmade pasta tossed with cracked black pepper and a rich cashew-cream cheese.

ספגטי שווארמה 48 ₪ // Shawarma Spaghetti

פסטה בטעמי שווארמה, גרגרי חומוס, עשבי תיבול, בצל מוחמק, יוגורט טחינה

Pasta infused with aromatic shawarma spices, chickpeas, fresh herbs, and pickled onions, drizzled with tahini-yogurt.

שווארמה פרגיות 79 ₪ // Spring Chicken Shawarma Pasta

פסטה עבודת יד, שווארמה פרגיות, גרגרי חומוס, עשבי תיבול, בצל מוחמק, יוגורט טחינה

Handmade pasta tossed with grilled spring chicken shawarma, chickpeas, fresh herbs, and pickled onions, finished with tahini-yogurt.

## הידעת?

מחקר קובע, מנת פסטה ביום

מאריכה ומשפרת את החיים





## MAIN COURSES // עיקריות

The Race to Perfection Starts Here // המידוך לשלמות מתחיל כאן 158 ₪

אסאדו רך ועסיסי, קרם אפונה, רוטב ציר חרירה

Ultra-tender, juicy slow-cooked Asado served over a smooth pea purée, finished with a deeply flavored Harira-style reduction.

It's Not Easy Being Simple // לא פשוט להיות פשוט 145 ₪

אונטריב בבישול ארוך על אורז טהדיג, רוטב ציר פטריות, בושם כורכום.

Slow-braised Chuck Roll (Ontrib) served over crispy Persian Tahdig rice, rich mushroom jus, and a subtle touch of turmeric essence.

From My Mother-in-Law's Kitchen // מהמטבח של חמותי 145 ₪

בריסקט בבישול ארוך, שרי מוקפץ ברוטב חריימה, טחינה, עשבי תיבול.

Slow-cooked beef brisket, sautéed cherry tomatoes in a spicy Chraymeh sauce, finished with tahini and fresh herbs.

Contemporary Sweet & Sour // חמוץ מתוק עכשווי 129 ₪

פירה שעועית לבנה, פרגית מוקפצת בגלייז אבטיח, צ'ימיצ'ורי קליפות אבטיח

Silky white bean purée topped with sautéed spring chicken in a sweet watermelon glaze, finished with an innovative watermelon rind chimichurri.

Jerusalem-Style Spring Chicken // פרגית ירושלמית 129 ₪

פרגית על האש, איטריות קוגל מוקפצות בציר בשר עמוק, עשבי תיבול

Flame-grilled spring chicken served over pan-seared Kugel noodles tossed in a deep, savory meat reduction and fresh herbs.

Living on the Bone // לחיות על העצם 185 ₪ (400 גר כולל)

בייבי בק ריבס, קרם אפונה, צ'ימיצ'ורי

(400g) Tender Baby Back Ribs served with a vibrant pea purée and house chimichurri.

The Classic Schnitzel // שניצל 98 ₪

שניצל בטעם ביתי, צ'יפס, רטבים

Crispy, home-style chicken schnitzel served with golden fries and a selection of house sauces.

### תוספות: Side Dishes

אורז לבן 15 ₪ Steamed White Rice

צ'יפס הבית 18 ₪ House Fries

ירקות צלויים 32 ₪ Charred Roasted Vegetables



---

## STEAKS // סטייקים

---

Ribeye Steak ₪240 סטייק אנטריקוט  
מוגש לצד צ'יפס, צ'ימצ'ורי, רטבים  
Prime ribeye served with golden fries, fresh chimichurri, and house sauces.

The Cowboy Steak 8.9 per 100g // קאבוי סטיק ₪98 ל 100 גרם  
סטיק אנטריקוט על העצם, צ'יפס ורטבים  
Premium bone-in ribeye, grilled to precision. Served with fries and house sauces.

---

## SHARING PLATTERS // פלטות

---

מוגש לצד צ'יפס וירקות צלויים  
Served with a generous mountain of house fries and charred roasted vegetables.

The Light Rail 600g9 // הרכבת הקלה (600 גרם) ₪410  
אסאדו, פרגיות, שניצל  
A crowd-pleasing combination of juicy Asado, grilled spring chicken, and crispy Schnitzel.

First Class 1kg // מחלקה ראשונה (קילו) ₪610  
בייבי בק ריבס, אסאדו, פרגית, בריסקט  
A premium carnivore selection of Baby Back Ribs, slow-cooked Asado, grilled spring chicken, and tender Brisket.

The Airlift 1.2kg // רכבת אווירית (1.2 ק"ג) ₪750  
אנטריקוט, אסאדו, פרגיות, בייבי בק ריבס  
The ultimate feast featuring Prime Ribeye, slow-cooked Asado, grilled spring chicken, and Baby Back Ribs.

*Bon Appétit*

BRASSERIE



בציר



WINE & DINE