

צלחות קטנות

בוקר מוגש עד 13:00

25	לחם הבית
	מוגש עם חמאה מתובלת
22	צלחת חריפים
	פלפלים מטוגנים, סחוג, חצי לימון
35	פלפלים קלויים
	פטה, שום, בזיליקום, פקאן, בלסמי ושמן זית
42	לאבנה
	סלסת עגבניות, עשבים קצוצים, חריף
35	חצילים צלויים
	ביצה קשה, טחינה ירוקה
35	ספאנקופיתה
	בצק פילו ממולא בתרד ופטה מוגש עם סלסה עגבניות
48	כרובית מטוגנת
	טחינה ירוקה, סלסה עשבים
55	ארטישוק צלוי
	מחאמרה, סלייס לימון
38	עלי גפן צלויים
	צלוי עם רוטב עגבניות, מוגש על מצע ציזיקי
39	תפוח אדמה מפורק
	מטובל בלימון וסלסה ירוקים, מוגש עם אילוי
39	צ'יפס
46	צ'יפס לאגוס

דגים * ממליצים לשאול את המלצר/ית על ספיישלים

	דג נא - לשאול את המלצרים
102	מושט כנרת מטוגן
	דג שלם, סלסה עשבים, צ'יפס, איולי ולימון
129	דניס שלם צלוי בתנור
	תפוחי אדמה מפורקים, סלסלה של שום, כוסברה, נענע, ופטרוזיליה, מוגש עם איולי ולימון
115	פילה לברק
	מוגש על לינגויני לימונה, קלמטה, שום, טימין, פטרוזיליה ופרמזן

פסטות כל הפסטות ניתן להפוך לללא גלוטן

71	ריגטוני פסטו
	שמנת, בזיליקום, פרמזן
69	לינגוויני נורמה
	רוטב עגבניות, חציל מטוגן, פטרוזיליה
73	לינגוויני תרד
	חמאה, עלי תרד, שום, טימין, מסקרפונה

פיצה פאלה

59	מרגריטה
	רוטב עגבניות, מוצרלה טרייה, עלי בזיליקום
68	בלקני
	פלפל קלוי, חציל, זיתי קלמטה, בצל סגול מסקרפונה
65	ביאנקה
	ארטישוק, פסטו, מוצרלה טרייה, גאודה, שום

קינוחים

45	אבטיח קר בולגרית
37	אבטיח בלי בולגרית
47	פנקוטה לימון וקראמבל שקדים

	בוקר בוקר לאגוס
	2 ביצים לבחירה: עין/חביטה/חביתת ירק/ביצים קשות. מוגש עם זיתים, לאבנה/גבינת שמנת, חציל צלוי בשמן זית, ציזיקי, טחינה ירוקה, סלסת עגבניות, חמאה.
	סלטון של חסה, עגבניות, מלפפון, בצל סגול.
	ג'בטה מחמצת של אנשי הלחם. שתייה קלה ושתייה חמה מהמגוון שבתפריט (תפוזים סחוט בתוספת ₪5)
59	שקשוקה קלאסית
	שתי ביצים מבושלות ברוטב עגבניות, פלפלים קלויים, בזיליקום שום ושמן זית, מוגש עם ג'בטה מחמצת של אנשי הלחם, זיתים סוריים דפוקים וטחינה ירוקה
65	שקשוקה לאגוס
	שתי ביצים מבושלות ברוטב עגבניות, פלפלים קלויים, חציל, פלפל חריף, זיתי קלמטה ובולגרית. מגיע עם ג'בטה מחמצת של אנשי הלחם, זיתים סוריים דפוקים וטחינה ירוקה
54	כריך חביטה
	חביטה, גבינת שמנת, חסה, עגבניה, בצל סגול ומלפפון חמוץ, מוגש עם זיתים סוריים דפוקים
42	גרנולה ויוגורט
	גרנולה שלנו, פירות העונה, קראמבל שיבולת שועל ושקדים עם זילופי דבש
28	בורקס פינוקים גבינה קלאסי
	בורקס גבינה חם, עגבניה, טחינה ירוקה, מלפפון חמוץ וביצה קשה. מוגש עם זיתים סוריים דפוקים
28	בורקס פינוקים תפוח אדמה חציל
	בורקס תפוח אדמה חם, חציל מטוגן, עגבניה, טחינה ירוקה, ביצה קשה ובצל סגול. מוגש עם זיתים סוריים דפוקים
15	שלישיית רוג'ל
	חמים מהתנור (תוספת גלדת וניל ₪7)
12	עוגיית שוקולד-צ'יפס חמה
	עם נגיעות מלח ים

כריכים מוגש עד 16:00

57	כריך קפרזה
	עגבניה, מוצרלה פרסקה, בלסמי, איולי בזיליקום, בצל סגול, מוגש עם זיתים סוריים דפוקים
55	כריך סביח של מיקי
	חצילים צלויים בשמן זית, ביצה קשה, צ'יפס, בצל סגול, עגבניה, טחינה ירוקה, מלפפון חמוץ, מוגש עם זיתים סוריים דפוקים
54	כריך גאודה
	גאודה, עגבניה, מלפפון, איולי בזיליקום, חמאה מוגש עם זיתים סוריים דפוקים

סלטים

57	סלט חסה
	מיקס חסות, עלי בזיליקום, בצל סגול, פרמזן, קרוטונים וויניגרס
57	סלט יווני
	עגבניה, מלפפון, גמבה ירוקה, בצל סגול, זיתי קלמטה, פטה
49	סלט עגבניות חריף
	עגבניות תמר ושרי, שמן זית, פלפלים חריפים, כוסברה

אלכוהול

15/28	ערק
18/33	אוזו מיני
20/35	אוזו פלומרי
22/42	וואן גוך
30/52	וודקה בלוגה
18/34	וודקה אבסולוט
20/38	ג'ין בייפיטר
22/40	ג'ין גרודונס
20/38	רום האוונה קלאב
20/38	קפטן מורגן
20/38	טקילה קווארבו גולד
24/44	וויסקי ג'יימסון
28/50	ג'ק דניאלס
24/42	רד לייבל
44/75	Glenlivet 15
28/50	יגרמיסטר
20/38	אפרול
20/38	קמפרי
18/32	פידג'
8	תוספת שתייה לערבוב

ברד אלכוהולי

40	קוקטייל ברד היום ברד אלכוהולי משתנה
38	לימונערק גרוס

בירות בבקבוק

29	הייניקן
25	גולדסטאר
32	אלכסנדר
26	פאולנר
24	לף בלונד / בראון
34	ליפמנס
32	שפירא
29	קורונה

בירה מהחבית

26/36	הייניקן
30/38	פאולנר
22/30	גולדסטאר
20/26/36	קורונה

שתייה קלה

13	פפסי, פפסי מקס, 7UP, מירנדה, אקסל
14	ענבים, תפוזים, אשכוליות, אריזונה
14	בירה שחורה
10	מים מינרליים, סודה
18	מיץ תפוזים טחוט טרי
18	מיץ טבעי (תפוח-תפוז-גזר, תפוח-אננס)
18	ברד 1/3
23	ברד 1/2

קפה

14/16	הפוך גדול/קטן
10	אספרסו קצר/ארוך
12	אספרסו כפול קצר/ארוך
12	אמריקנו קר/חם
15	אמריקנו קר/חם עם חלב
10	שחור
15	קפה קר/חם
15	שוקו קר/חם
10	תה

**HAPPY
HOURS**

ימים א'-ד'
16:00-19:00

1+1 על בירה
מהחבית
או בירה + צ'ייסר

LAGOS

menu

BREAKFAST

served from 8:30-13:00

Lagos Breakfast

2 eggs of your choice: sunny-side up/omelet /herb omelet/boiled eggs.

Served with olives, labneh/cream cheese, roasted eggplant in olive oil, tzatziki, green tahini, tomato salsa, butter. A small salad of lettuce, tomatoes, cucumber, red onion served with ciabatta bread. Soft drink and hot drink from the variety on the menu (squeezed orange juice for an additional ₪5).

73 Single | 140 couple

Classic Shakshuka

Two eggs cooked in tomato sauce, roasted peppers, garlic basil, and olive oil.

Served with ciabatta, crushed Syrian olives, and green tahini.

59

Lagos Shakshuka

Two eggs cooked in tomato sauce, roasted peppers, eggplant, hot pepper, Kalamata olives, and Bulgarian Feta. Comes with sourdough ciabatta, crushed Syrian olives, and green tahini.

65

Omelet Sandwich

Omelet, cream cheese, lettuce, tomato, red onion, and pickles, served with crushed Syrian olives.

54

Granola and Yogurt

Our granola, seasonal fruits, oat and almond crumble with a drizzle of honey.

42

Classic Cheese filled Bourekas

Warm pastry filled with cheese, fresh tomato, green tahini, pickles, and a boiled egg.

Served with crushed Syrian olives.

28

Potato & Eggplant filled Bourekas

Warm pastry filled with potato, fried eggplant, fresh tomato, green tahini, boiled egg, and red onion. Served with crushed Syrian olives.

28

Rugelach Trio

Warm from the oven (addition of vanilla ice cream for ₪5).

15

Warm Chocolate Chip Cookie

With touches of sea salt.

12

LAGOS

menu

SANDWICHES served until 16:00

Caprese Sandwich	57
Tomato, fresh mozzarella, balsamic, basil aioli, red onion, served with crushed Syrian olives.	
Miki's Sabich Sandwich (vo)	55
Roasted eggplants in olive oil, boiled egg, French fries, red onion, tomato, green tahini, pickles, served with crushed Syrian olives.	
Gouda Sandwich	54
Gouda, tomato, cucumber, basil aioli, butter, served with crushed Syrian olives.	



SMALL PLATES

House Bread (vo)	25
Served with seasoned butter.	
Spicy Plate (v) (gf)	22
Fried peppers, schug, half a lemon.	
Roasted Peppers (vo)	35
Feta, garlic, basil, pecan, balsamic, and olive oil.	
Labneh (gf)	42
Tomato salsa, chopped herbs, spicy.	
Roasted Eggplants (vo) (gf)	35
Boiled egg, green tahini.	
Spanakopita	35
Phyllo dough stuffed with spinach and feta, served with tomato salsa.	
Fried Cauliflower (vo)	48
Green tahini, herb salsa.	
Roasted Artichoke (v)	55
Muhammara, lemon slice.	
Roasted Grape Leaves (gf)	38
Roasted with tomato sauce, served on a bed of tzatziki.	
Crashed Potatoes (gf)	39
Seasoned with lemon and green salsa, served with aioli.	
French Fries (v) (gf)	39
Lagos Fries (vo) (gf)	46

SALADS

Lettuce Salad	57
Lettuce mix, basil leaves, red onion, parmesan, croutons, and vinaigrette.	
Greek Salad (vo)	57
Tomato, cucumber, green bell pepper, red onion, Kalamata olives, feta.	
Spicy Tomato Salad (v)	49
Tamar and cherry tomatoes, olive oil, hot peppers, cilantro.	

FISH (We recommend asking the waiters about specials)

Raw Fish - Ask the waiters	
Fried Kinneret Amnon (Musht)	102
Whole fish, herb salsa, French fries, aioli, and lemon.	
Oven-Roasted Whole Denis	129
Smashed potatoes, salsa of garlic, cilantro, mint, and parsley, served with aioli and lemon.	
Sea Bass Fillet	115
Served on linguine limone, Kalamata olives, garlic, thyme, parsley, and parmesan cheese.	

PASTAS (All pastas can be made gluten-free)

Pesto Rigatoni	71
Cream, basil, parmesan.	
Linguine Norma (v)	69
Tomato sauce, fried eggplant, parsley.	
Spinach Linguine	73
Butter, spinach leaves, garlic, thyme, mascarpone.	

PIZZA PALA

Margherita	59
Tomato sauce, fresh mozzarella, basil leaves.	
Balkan	68
Roasted pepper, eggplant, Kalamata olives, red onion, mascarpone.	
Bianca	65
Artichoke, pesto, fresh mozzarella, gouda, garlic.	

DESSERTS

Lemon Panna Cotta and Almond Crumble	47
Cold Watermelon with Bulgarian Feta	45
Watermelon without Bulgarian Feta (v)	37