

מנות ראשונות

- 18 ₪ לחם הבית פוקצ'ה.
מתובל בשום, תימין ושמן זית, מוגש עם 3 מתבלים
- 36 ₪ קרפצ'ו פילה בקר
מתובל בשמן זית, חומץ בלסמי ופרמז'ן, מוגש עם טוסטונים
- 24 ₪ קובה (אוכל ישראלי).
מוגש עם רוטב עגבניות פיקנטי, מתובל ע"י עשביי תיבול וטחינה גולמית
- 18 ₪ חצילים בלבנה.
מתובל בפלפל קלוי ושמן זית
- 24 ₪ שיפוד פטריות שמפינון.
צרובות על הגריל מוגשות ברוטב סטייק
- 26 ₪ מסבחה (אוכל ישראלי)
ממרח חומוס וגרגרי חומוס עם עשביי תיבול פיקנטי וטחינה גולמית
- 24 ₪ זוג נקניקיות צ'וריסוס
על מצע של כרוב כבוש מבושל ברוטב סטייק

סלטים

- 42 ₪ סלט קייסר.
מיקס חסות, שרי ובצל סגול, מתובל ברוטב קיסר ופרמז'ן
תוספת לבחירה:
• חזה עוף צלוי על גריל 15 ₪
• תוספת של פירות ים – שרימפס + קלמרי 20 ₪
- 57 ₪ סלט סלמון.
מיקס חסות עם עגבניות שרי ומלפפון, בצל סגול וגזר, ז'וליון בתיבול של שמן זית ומיץ לימון וגבינת שמנת נפוליאון
- 42 ₪ סלט בזאר
תערובת של חסות וירקות העונה בתיבול שמן זית ומיץ לימון
תוספת של גבינה בולגרית 15 ₪

מטוגנים

- 22 ₪ סטייק צ'יפס.
מתובל במלח, מוגש עם 3 רטבים
- 48 ₪ שניצלונים עם צ'יפס
פילה עוף בציפוי פריך של פירורי לחם, מוגשים עם 3 רטבים
- 42 ₪ קלמרי טמפורה/ ציפוי פריך.
200 גרם קלמרי בציפוי טמפורה, מוגש עם רוטב סצ'ואן
- 48 ₪ שרימפס טמפורה/ ציפוי פריך.
200 גרם שרימפס בציפוי טמפורה, מוגש עם רוטב סצ'ואן
- 28 ₪ טבעות בצל
מוגש על מצע של עלי ביבי ברוטב טחינה

מנות עיקריות

מוגשות על פלנצ'ה רותחת בליווי תוספת קבועה של בצל מטוגן קריספי ו-3 אופציות לתוספת שניה:

- פירה עם תרד
- תערובת אורז לבן ואורז בר
- סלט אישי קטן

רטבים לבחירה: פלפלת, רוטב סטייק או שמנת פטריות

ש124	סטטיק חזה אווז (מולארד)	ש120	סטטיק אנטריקוט רמת הגולן
ש127	צלעות כבש 450 גרם	ש120	סטטיק אנטריקוט ישראלי
ש61	סטטיק חזה עוף	ש140	סטטיק אנטריקוט ארגנטינאי
ש72	סטטיק סלמון	ש112	סטטיק פילה בקר מיניון
ש65	המבורגר הבית 250 גרם	ש130	סטטיק פילה בקר מרלאן
ש69	קבב מזרחי	ש118	סטטיק T-BONE
		ש112	סטטיק NEW YORK

מהמחבת

ש55	ראגו – בשר בקר עם ירקות בתוספת של אורז
ש52	ראגו – בשר עוף עם ירקות בתוספת של אורז
ש51	ראגו – כבד עוף עם ירקות בתוספת של אורז
ש51	ראגו – צימחוני ירקות בתוספת של אורז

פירות ים

מוגשות על פלנצ'ה רותחת בליווי תוספת קבועה של בצל מטוגן קריספי ו-3 אופציות לתוספת שניה:

- פירה עם תרד
- תערובת אורז לבן ואורז בר
- סלט אישי קטן

קומבינציה של פירות ים (לפי 100 גרם) – מינימום הזמנה 300 גרם:

ש29	מולים	ש36	שרימפס
ש30	ראשי קלמרי	ש30	קלמרי

ניתנים לבחירה רטבים:

- רוטב שמנת פטריות
- רוטב פלפלת
- רוטב חמאת שום
- רוטב קלאסי של חלב קוקוס
- רוטב סצ'ואן

קומבינציה זוגית של פירות ים 500 גרם מטוגנת בציפוי פריך מוגשת עם שלושת הרטבים

ש180	(רוטב פלפלת / שמנת פטריות / סצ'ואן)
------	-------------------------------------

אלכוהול

<u>וויסקי אמריקאי</u>	<u>ליקר</u>	<u>וודקה</u>
ג'ים בים לבן. 40 ש"ח	אפטר שוק (אוכמניות/קינמון). 40 ש"ח	פינלנדיה 36 ש"ח
ג'ים בים ירוק. 45 ש"ח	בד אפל. 40 ש"ח	אבסולוט. 36 ש"ח
ג'ק דניאלס. 48 ש"ח	קוואנטרו. 49 ש"ח	גריי גוס. 58 ש"ח
	אייריש קרים. 35 ש"ח	ואן גוך. 55 ש"ח
<u>וויסקי סקוטי</u>	פסואה. 40 ש"ח	ואן גוך בטעמים. 55 ש"ח
ג'וני ווקר רד לייבל. 42 ש"ח	פינה קולדה. 36 ש"ח	ואן גוך טריפל בלו. 65 ש"ח
ג'וני ווקר בלאק לייבל. 58 ש"ח	ארטיק (מלון/תפוח). 37 ש"ח	טרי אוליבס. 52 ש"ח
שיבס ריגל. 65 ש"ח	ארטיק (אפרסק/אבטיח). 37 ש"ח	
בלנטיינס פיינסט. 45 ש"ח	סאותן קומפורט. 40 ש"ח	<u>טקילה</u>
גלנפידיך 12. 56 ש"ח	דרמבוי. 43 ש"ח	קווארבו סילבר. 40 ש"ח
גלנפידיך 14. 61 ש"ח	פייג'ו. 36 ש"ח	קווארבו גולד. 45 ש"ח
גלנפידיך 18. 96 ש"ח	אמרטו. 34 ש"ח	קווארבו בלאק. 50 ש"ח
	בייליס. 40 ש"ח	
	מידורי. 40 ש"ח	<u>רום</u>
<u>וויסקי אירי</u>		נגריטה כהה. 35 ש"ח
טולמור. 40 ש"ח	<u>אפריטיף</u>	קפטן מורגן בלאק. 40 ש"ח
בושמילס לבן. 40 ש"ח	וורמוט לבן/דריי/רוסו. 40 ש"ח	בקרדי. 37 ש"ח
בושמילס בלאק. 50 ש"ח	קמפרי. 45 ש"ח	
	קוילין. 39 ש"ח	<u>ג'ין</u>
<u>קוניאק</u>		בומביי ספיייר. 45 ש"ח
רמי מרטין VSOP. 72 ש"ח	<u>דיג'סטיו</u>	ביפיטר. 39 ש"ח
רמי מרטין XO. ####	ייגר מייסטר. 40 ש"ח	טנקרי. 42 ש"ח
הנסי VSOP. 67 ש"ח	לימונצ'לו. 36 ש"ח	
הנסי XO. ####	טובי 60. 36 ש"ח	<u>אניס</u>
קורוזה VS. 49 ש"ח		סמבוקה לבנה. 42 ש"ח
קורוזה XO. ####		אבסנט ירוק. 40 ש"ח
		אבסנט שחור. 45 ש"ח
		אוזו. 35 ש"ח
		ערק. 32 ש"ח

קוקטיילים

44 ש"ח	קוסמופוליטן (אבסולוט, טריפל סק, חמוציות)
44 ש"ח	מרטיני (וודקה או ג'ין, מרטיני).
44 ש"ח	אפל מרטיני (וודקה, מרטיני לבן, שנפס תפוח ומיץ תפוחים)
44 ש"ח	סקס על החוף (וודקה, שנפס אפרסק, חמוציות, תפוזים)
44 ש"ח	מוחיטו בטעמים (רום, טריפל סק, סאוור, נענע, סודה)
44 ש"ח	קפירינייה (קאשאסה, סאוור)
44 ש"ח	לונג איילנד (וודקה, ג'ין, רום, טקילה, טריפל סק, קולה)
44 ש"ח	ראסטי נייל (דרמבוי, וויסקי)
44 ש"ח	בלאדי מרי בטעמים (וודקה, מיץ עגבניות מתובל)
44 ש"ח	מנהטן (וויסקי, וורמוט אדום, אנגוסטורה ביטר)
44 ש"ח	B52 (קלואה, אייריש קרים, קוואנטרו)
44 ש"ח	מרגריטה קפואה (טקילה, סאוור, קוואנטרו)
44 ש"ח	דאקירי (רום, מונין, מי סוכר)
44 ש"ח	טקילה סאנרייז (טקילה, טריפל סק, תפוזים, גרנדיין)

בירה

29 ₪	בקבוק לפ בראון	27/32 ₪	גולדסטאר לא מסונן 1/2, 1/3
29 ₪	בקבוק לפ בלונד	28/34 ₪	פאולנר 1/2, 1/3
32 ₪	פחית מרפיס בירה כהה	25/30 ₪	הייניקן 1/2, 1/3
		35 ₪	בקבוק קסטיל רוז' דובדבנים

שתיה קלה

14/28 ₪	לימונדה/לימונענע טבעי	13 ₪	פפסי / פפסי מקס
14/28 ₪	תפוזים תבעי	13 ₪	ספרייט / דיאט ספרייט
14 ₪	סיידר צלול	10 ₪	סודה
14 ₪	ענבים	14 ₪	פיוז טי אפרסק
13 ₪	בירה שחורה	18 ₪	מים מינרלים "סאן בנדטו" (750מ"ל)
		18 ₪	פלגרינו מוגז עדין (750מ"ל)

שתיה חמה

9 ₪	אספרסו קצר/ארוך
12 ₪	אספרסו כפול
12 ₪	קפה הפוך קטן
16 ₪	קפה הפוך גדול
12 ₪	תה בטעמים

↔ STARTERS ↔

Bread of the house: focaccia	18 ₪
<i>Spiced with garlic, thyme and olive oil</i>	
Carpaccio	36 ₪
<i>Spiced with olive oil, balsamic vinegar and parmesan, served with toasts</i>	
Kubbeh (Israeli kitchen)	24 ₪
<i>Served with spicy tomato sauce, seasoned with herbs and raw tehina</i>	
Eggplants with Labane cheese	18 ₪
<i>Seasoned with roasted pepper and olive oil</i>	
Champignon skewer	24 ₪
<i>Grilled champignon mushrooms served with steak sauce</i>	
Msabbaha (Israeli kitchen)	28 ₪
<i>Hummus and chickpeas spread with spicy herbs and raw tehina</i>	
Chorizo sausages	24 ₪
<i>A pair of Chorizo sausages on a bed of sauerkraut cooked in steak sauce</i>	

↔ SALADS ↔

Caesar salad	42 ₪
<i>Lettuces mix, cherry tomatoes, purple onion and Parmesan cheese with one of the options:</i>	
• <i>Grilled roasted chicken breast</i> 15 ₪	
• <i>Sea food mix: shrimps and calamari</i> 20 ₪	
Salmon salad	57 ₪
<i>Lettuces mix, cherry tomatoes, purple onion and carrot, seasoned with olive oil and lemon juice</i>	
Bazaar salad	42 ₪
<i>Lettuces mix and seasonal vegetables, spiced with olive oil and lemon juice</i>	
• <i>Optional extra Bulgarian cheese</i> 15 ₪	

↔ FRIES ↔

Steak chips	22 ₪
<i>Spiced with salt, served with 3 sauces</i>	
Chicken fingers with chips	48 ₪
<i>Homemade chicken fillets with crispy breadcrumbs served with 3 sauces</i>	
Calamari tempura/coating 200g	42 ₪
<i>Calamari coated with tempura, served with sichuan sauce</i>	
Shrimps tempura/coating 200g	48 ₪
<i>Shrimps coated with tempura, served with sichuan sauce</i>	
Onion rings	28 ₪
<i>Served on baby leaves with tehina sauce</i>	

↔ MAIN COURSES ↔

Served on a hot pan with fried onion and a second side of your choice:

- Mashed potato with spinach
- Mix of white and brown rice
- Personal fresh salad

Sauce options: Pepper sauce, Steak sauce, Creamed mushroom sauce

Prime rib steak Ramat HaGolan (Israel) 250g	120 ₪		
Prime rib steak (Israel)	120 ₪	Goose breast steak (moultard) . . .	124 ₪
Prime rib steak (Argentina)	140 ₪	Lamb chops 450g	127 ₪
Filet mignon (Israel) 300g	112 ₪	Chicken breast steak	61 ₪
Filet Marlene (Israel)	130 ₪	Salmon steak 250g	72 ₪
T-bone steak 450g	118 ₪	Hamburger of the house 250g	65 ₪
Strip (New York) steak 450g	112 ₪	Middle-Eastern kebab	69 ₪

↔ STEW IN A PAN ↔

Rice mixed in a pan with:

Beef & vegetable ragout	55 ₪	Chicken liver & vegetable ragout . .	51 ₪
Chicken & vegetable ragout	52 ₪	Vegetarian — just vegetable ragout . .	51 ₪

↔ SEA FOOD ↔

Served on a hot pan with fried onion and a second side of your choice:

- Mashed potato with spinach
- Mix of white and brown rice
- Personal fresh salad

Combination of sea food (per 100g) – minimum order is 300g:

Shrimps	36 ₪	Calamari heads	30 ₪
Calamari	30 ₪	Mussels	27 ₪

Sauce options:

- Pepper sauce
- Butter and garlic sauce
- Creamed mushroom sauce
- Classic sauce of coconut milk
- Sichuan

Jumbo combination of seafood 500g, fried in a crispy crust, served with three sauces (Pepper sauce / Mushroom cream / Sichuan) 180 ₪

ALCOHOL

Vodka

Finlandia	36 ₪
Absolut	36 ₪
Grey Goose	58 ₪
Van Gogh	55 ₪
Van Gogh tastes	55 ₪
Van Gogh Triple Blue	65 ₪
Terry Olives	52 ₪

Tequila

Cuervo Silver	40 ₪
Cuervo Gold	45 ₪
Cuervo Black	50 ₪

Rum

Dark Negrita	35 ₪
Captain Morgan	40 ₪
Black Bacardi	37 ₪

Gin

Bombay Sapphire	45 ₪
Beefeater	49 ₪
Tanqueray	42 ₪

Anis

White sambuca	42 ₪
Green absinthe	40 ₪
Black absinthe	45 ₪
Ouzo	35 ₪
Arak	32 ₪

Liqueur

After Shock (Blueberries / Cinnamon)	40 ₪
Bad Apple	40 ₪
Cointreau	49 ₪
Irish Cream	35 ₪
Passoa	40 ₪
Pina Colada	36 ₪
Artik (Melon / Apple)	37 ₪
Artik (Peach/Watermelon)	37 ₪
Southern Comfort	40 ₪
Drambuie	43 ₪
Feige	36 ₪
Amaretto	34 ₪
Beilis	40 ₪
Midori	40 ₪

Aperitif

Vermouth (White/Dry/Red)	40 ₪
Campari	45 ₪
Colin	39 ₪

Digestif

Jägermeister	40 ₪
Limoncello	36 ₪
Tubi 60	36 ₪

American Bourbon

Jim Beam White	40 ₪
Jim Beam Green	45 ₪
Jack Daniels	48 ₪

Scotch Whiskey

Johnnie Walker Red Label	42 ₪
Johnnie Walker Black Label	58 ₪
Chivas Regal	65 ₪
Ballantines Finest	45 ₪
Glenfiddich 12	56 ₪
Glenfiddich 14	61 ₪
Glenfiddich 18	96 ₪

Irish Whiskey

Tullamore dew	40 ₪
Bushmills White	40 ₪
Bushmills Black	50 ₪

Cognac

Remy Martin VSOP	72 ₪
Remy Martin XO	###
Hennessy VSOP	67 ₪
Hennessy XO	####
Courvoisier VS	49 ₪
Courvoisier XO	###

Cocktails

Cosmopolitan (Absolut vodka, triple sec, cranberry juice)	44 ₪
Martini (vodka or gin, Martini)	44 ₪
Apple Martini (vodka, white Martini, apple schnapps and apple juice)	44 ₪
Sex on the beach (vodka, peach schnapps, cranberry juice, orange juice)	44 ₪
Flavored Mojito (rum, triple sec, sour, mint, soda)	44 ₪
Caipirinha (cachaça, sour)	44 ₪
Long Island (vodka, gin, rum, tequila, triple sec, cola)	44 ₪
Rusty Nail (Drambuie, whiskey)	44 ₪
Flavored Bloody Mary (vodka, spicy tomato juice)	44 ₪
Manhattan (whiskey, red vermouth, Angostura bitter)	44 ₪
B52 (Kahlúa, Irish Cream, Cointreau)	44 ₪
Frozen Margarita (tequila, sour, Cointreau)	44 ₪
Daiquiri (rum, Monin, sugar)	44 ₪
Tequila Sunrise (tequila, triple sec, orange juice, Grenadine)	44 ₪

↔ BEER ↔

Goldstar Unfiltered 1/3, 1/2 27/32 ₪	Leff Brune, bottle 29 ₪
Paulaner 1/3, 1/2 28/34 ₪	Leff Blonde, bottle 29 ₪
Heineken 1/3, 1/2 30 ₪	Murphys stout, can 32 ₪
Castille Rouge cherry, bottle 35 ₪	

↔ SOFT DRINKS ↔

Natural lemonade / lemonmint a jar / glass 14/28 ₪	
Pepsi / Pepsi Max 13 ₪	Delicate carbonated Pellegrino 750 ml . . 18 ₪
Sprite / Diet Sprite 13 ₪	Orange juce a jar / glass 14/28 ₪
Soda 10 ₪	Clear Cider 14 ₪
Nestea Peaches 14 ₪	Grapes 14 ₪
“San Benedetto” mineral water 750 ml . 18 ₪	Malt beer 13 ₪

↔ HOT DRINKS ↔

Short / long espresso 9 ₪
Double espresso 12 ₪
Latte, small 12 ₪
Latte, large 16 ₪
Flavored tea 12 ₪



107
BRASSERIE
RESTAURANT & BAR